

**PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SÃO PAULO
PUC-SP**

Dolores Martin Rodriguez Corner

**DA FOME À GASTRONOMIA:
OS IMIGRANTES GALEGOS E ANDALUZES EM SÃO PAULO (1946-1960)**

DOUTORADO EM HISTÓRIA SOCIAL

**SÃO PAULO
2011**

**PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SÃO PAULO
PUC-SP**

Dolores Martin Rodriguez Corner

**DA FOME À GASTRONOMIA:
OS IMIGRANTES GALEGOS E ANDALUZES EM SÃO PAULO (1946-1960)**

Tese apresentada à Banca Examinadora da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, como exigência parcial para obtenção do título de Doutora em História Social, sob a orientação da Profa. Doutora Maria Izilda Santos de Matos.

DOUTORADO EM HISTÓRIA SOCIAL

**SÃO PAULO
2011**

BANCA EXAMINADORA

*Ao meu pai, Cristobal Martín Rodríguez, imigrante andaluz de Granada,
e à minha mãe, a paulistana Jandira Aleixo Martín,
pelas importantes lições de vida que os tornaram inesquecíveis
(in memoriam).*

AGRADECIMENTOS

Sou imensamente grata a todos que de alguma forma contribuíram para a elaboração desta tese, nesses quatro anos de trabalho.

À Professora Maria Izilda Santos de Matos, minha orientadora e amiga, uma interlocutora competente que compartilhou comigo essa caminhada na busca da trajetória dos imigrantes espanhóis na cidade de São Paulo.

À CAPES, pela bolsa e por acreditar na elaboração desta pesquisa.

À PUC-SP - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, pela acolhida e pela oportunidade de realizar esta pesquisa.

Aos queridos Professores do Departamento de Pós-Graduação em História da PUC-SP, pelos ensinamentos e pela amizade que permanecerá para sempre.

Às Professoras Dras. Arlete Monteiro e Maria do Rosário Rofsen Salles, que participaram do exame de qualificação, oferecendo sugestões e críticas pertinentes naquele momento de reelaboração e novos rumos da pesquisa.

A todos os amigos da Pós, pelo companheirismo e amizade, em especial a uma amiga de todos os momentos, Elis Regina Barbosa Angelo, por sua ajuda e colaboração em todos os momentos desta pesquisa, compartilhando viagens, congressos e até leituras de textos.

A todos os depoentes espanhóis, galegos e andaluzes, pela gentileza em compartilhar suas memórias, propiciando momentos de muita emoção, sem os quais seria impossível realizar este trabalho. Especialmente ao amigo José González Fernández, de Vigo, incansável em oferecer seus préstimos, fotos e pinturas de seu acervo particular e familiar, que valorizaram sobremaneira este trabalho.

À Maria Luiza Moreno Carmona e sua mãe, Maria del Carmen Carmona Matos, imigrante de Granada, por compartilharem fotos do acervo familiar, de sua infância.

E também ao Emilio Fernández Cano, organizador do CEMES - Centro de Memória de Espanha, da Casa de Espanha, por facilitar-me todo o material fotográfico, documentos, livros de atas de associações regionais espanholas já extintas, periódicos, enfim, abriu-me as portas para esta pesquisa, no período em que foi organizador do acervo.

À Rosa Tovar, chefe de cozinha de Madrid, por sua atenção e pelas verdadeiras aulas sobre os 3000 anos de história da cozinha espanhola.

Aos meus queridos primos Dolores González Martín e José Manuel Alfonso Moreno, por toda a atenção dispensada sempre, pelo compartilhar de fotos, artigos, reportagens, livros, costumes e hábitos de andaluzes, enviados da distante Barcelona.

Aos familiares, pela paciência por todos esses anos de dedicação à tese: Eduardo, Paulo Eduardo, Marcelo, Rita, Alessandra, Julia, Rafaela, Paula, Renata e Marcelinho.

Muito obrigada!

DOLORES MARTIN RODRIGUEZ CORNER

DA FOME À GASTRONOMIA:
OS IMIGRANTES GALEGOS E ANDALUZES EM SÃO PAULO (1946-1960)

RESUMO

O propósito desta pesquisa é investigar a cozinha dos imigrantes galegos e andaluzes em São Paulo, por entender que alimentação é cultura e revela os hábitos, costumes, memórias e identidades. As regiões de Galícia e Andaluzia representam cozinhas opostas, seja pelos aspectos geográficos, seja pelos históricos, além de serem os maiores grupos regionais espanhóis vindos para a cidade no período pós-Guerra Civil, 1946-1960. A cidade despontava como metrópole e oferecia oportunidades de trabalho e de vida, passando a ser um atrativo aos que precisavam emigrar naquele momento. Ao chegar, encontraram um ambiente multicultural formado pelos diversos grupos de imigrantes e migrantes que se fixaram na cidade. Por meio dos depoimentos, das histórias de vida desses imigrantes e de outros espanhóis ligados à cozinha étnica, procura-se identificar o *habitus* nas práticas alimentares, o paladar e o gosto, os pratos de memória, a cozinha praticada nas regiões de origem e de acolhida, bem como questionar significados simbólicos que permeiam o universo cultural de suas cozinhas, seus valores, reinterpretando-os. As marcas deixadas na gastronomia da cidade por esses espanhóis podem ser observadas nos restaurantes, nas práticas familiares e nas festas das associações regionais galegas e andaluzas, nas quais aparecem como ponto alto.

PALAVRAS-CHAVE: cozinha étnica, gastronomia, imigrantes galegos, andaluzes, São Paulo, memória

DOLORES MARTIN RODRIGUEZ CORNER

FROM HUNGER TO GASTRONOMY:
GALICIAN AND ANDALUSIAN IMMIGRANTS SAO PAULO (1946 -1960)

ABSTRACT

The purpose of this research is to investigate the cuisine of immigrants from Galicia and Andalusia in Sao Paulo understanding that food is culture that reveals the habits, customs, memories and identities. The regions of Galicia and Andalusia represent opposite cuisines, whether by geographical or historical aspects, they are also the largest groups coming from the regional Spanish city during the post Civil War, 1946-1960. The city loomed as a metropolis and offered opportunities for work and life what was attractive to those who needed to emigrate at that time. Upon arrival they have found a multicultural environment, formed by various groups of immigrants and migrants who had settled in the city. Through the testimonies of life histories of these immigrants and other Spanish people related to ethnic cuisine, we have tried to identify the habitus in eating, the taste and the flavor, the dishes of memory, the gastronomy practiced in regions of origin and sheltering as well as questioning the symbolic meanings that permeate the cultural universe of their gastronomy, their values, reinterpreting them. The marks left on the city's cuisine by these Spaniards can be seen in restaurants, at parties and family practices of regional associations of Galicia and Andalusia, where they appear as the culmination of them.

KEY WORDS: ethnic cuisine, gastronomy, Galician immigrants, Andalusian immigrants, São Paulo, memory

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO.....	13
INTRODUÇÃO.....	23
CAPÍTULO I - GALÍCIA DE HISTÓRIAS E SABORES.....	43
1.1 COZINHA GALEGA DE MAR E MONTANHA.....	47
1.2 COTIDIANO NA GALÍCIA.....	60
1.3 DIVERSIDADE CULTURAL GALEGA.....	67
1.4 FESTAS GALEGAS.....	75
CAPÍTULO II - ANDALUZIA MEDITERRÂNEA.....	88
2.1 COZINHA CONDIMENTADA E PERFUMADA.....	89
2.2 COTIDIANO EM ANDALUZIA.....	100
2.3 DIVERSIDADE CULTURAL GASTRONÔMICA DOS ANDALUZES.....	106
2.4 COZINHA DAS FESTAS.....	123
CAPÍTULO III - GUERRA CIVIL E FOME.....	132
3.1 FOME E GASTRONOMIA: OS DOIS LADOS DA MESMA MOEDA.....	133
3.2 GUERRA CIVIL ESPANHOLA.....	144
3.3 A ESPANHA FRANQUISTA DO PÓS-GUERRA.....	152
3.4 EM BUSCA DA VIDA EM PAZ.....	167
CAPÍTULO IV - CONSTRUINDO E RECONSTRUINDO IDENTIDADES NA CIDADE DE SÃO PAULO.....	185
4.1 CIDADE DE IMIGRANTES: SÃO PAULO DOS ANOS 1950 E 1960.....	186
4.2 MUDANÇA DE HÁBITOS.....	207
4.3 TERRITÓRIOS GALEGOS E ANDALUZES NA CIDADE.....	228
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	256
FONTES E BIBLIOGRAFIA.....	262
GLOSSÁRIO.....	286

LISTA DE IMAGENS

Imagem 1 - Depoentes.....	13
Imagem 2 - Mesa Galega.....	43
Imagem 3 - Mapa gastronômico da Espanha.....	46
Imagem 4 - A Galícia de mar, rios e montanhas.....	47
Imagem 5 - Barraca de peixes na Galícia.....	52
Imagem 6 - Pulpo a la feira.....	53
Imagem 7 - “El horreo”.....	54
Imagem 8 - Empanada galega.....	57
Imagem 9 - “Avó galega à mesa”.....	60
Imagem 10 - Banda galega alegrando a festa da truta.....	75
Imagem 11 - “Primeira Comunhão”.....	80
Imagem 12 - Rio Verdugo na Festa da Truta.....	84
Imagem 13 - Prato de degustação da Festa da Truta.....	85
Imagem 14 - Mesa Andaluza.....	88
Imagem 15 - Mapa de Andaluzia.....	89
Imagem 16 - Maria preparando migas.....	96
Imagem 17 - Fritadeira pública em Sevilha.....	111
Imagem 18 - Prato “As batatas do pobre”.....	116
Imagem 19 - Doces andaluzes (Granada).....	119
Imagem 20 - Fábrica de <i>pestiños</i> em Granada.....	122
Imagem 21 - “Anjinho de Procissão”.....	125
Imagem 22 - Mercado de frutas e verduras de Granada	132
Imagem 23 - <i>Evacuación y defensa del norte</i> (1937)	133
Imagem 24 - “No pasarán”.....	144

Imagem 25 - “ <i>Fuera el invasor</i> ”.....	147
Imagem 26 - “ <i>Casa del estra</i> ” (1942).....	153
Imagem 27 - “ <i>Estación San Roque de Cádiz</i> ” (1942).....	154
Imagem 28 - Cartilha individual de racionamento alimentar.....	162
Imagem 29 - Família de galegos em Vigo, antes da imigração.	173
Imagem 30 - Navio argentino Yapiju (transportava imigrantes à América).....	176
Imagem 31 - Festa na Casa de Galícia, anos 50.....	185
Imagem 32 - Guernica, de Picasso.....	196
Imagem 33 - Castelo La Alhambra, Granada.....	204
Imagem 34 - O canto de recordações da Espanha.....	205
Imagem 35 - O cantinho das recordações de Sevilha, cidade de Juana.....	206
Imagem 36 - Orquestra Cassino de Sevilha.....	231
Imagem 37 - Festa de Andaluzia, na Casa de España.....	237
Imagem 38 - Festa de Galícia, na Casa de España.....	238
Imagem 39 - Vinhos e <i>jamón</i> na Festa de Andaluzia.....	240
Imagem 40 - “Cocido Gallego”, festa de Galícia, na Casa de España.....	241
Imagem 41 - Dança e música na Festa de Galícia.....	243
Imagem 42 - O flamenco na Festa de Andaluzia da Casa de España.....	244
Imagem 43 - Restaurante “O Eñe”, em São Paulo, gastronomia espanhola e brasileira.....	253

LISTA DE GRÁFICO E TABELA

Gráfico 1 - Principais cidades de destino dos imigrantes com passaportes galegos, de 1946 a 1964.....	189
--	-----

Tabela 1 - Saída de imigrantes espanhóis por região - 1962.....	169
---	-----

APRESENTAÇÃO
DEPOENTES: IMIGRANTES GALEGOS E ANDALUZES



Imagem 1 - Depoentes.

A imigração é um tema que vem despertando o interesse de historiadores, especialmente daqueles que vivenciaram esse processo numa cidade que acolheu tantos imigrantes como São Paulo. Desde o final do século XIX, o Brasil recebeu um imenso contingente de italianos, espanhóis, portugueses, poloneses, japoneses e outros que contribuíram para uma mudança nos hábitos e costumes verificados no país, sendo objeto de muitos trabalhos acadêmicos. Os espanhóis, no entanto, apesar do expressivo número – chegaram a ser o terceiro maior grupo e mesmo o segundo durante alguns anos –, foram pouco estudados, havendo lacunas na historiografia a respeito desses imigrantes. Os poucos estudos acadêmicos que foram dedicados aos espanhóis, se comparados aos inúmeros outros dedicados aos demais grupos, referem-se, em sua maioria, à primeira onda imigratória, de 1887 a 1930, o período chamado “Grande Imigração”¹.

Para apreender um pouco a trajetória de imigrantes galegos e andaluzes na cidade, considerado um grupo silenciado na história do processo imigratório, fez-se, inicialmente, uma leitura de crônicas, memórias, jornais e documentos de diversas associações regionais criadas para atender às suas necessidades prementes. Neles os espanhóis são citados como os mais pobres e discriminados na vida paulistana. *La Voz de España*, um periódico que circulava em São Paulo, destacou: “Retomou o teor dessas preocupações, caracterizando uma colônia desamparada, dispersa e em luta por melhores condições de vida em São Paulo.”² Diante de uma imigração pouco estudada, e tendo em vista minha atuação como professora de espanhol e

¹ Entre outros: AGUIAR, Claudio. **Organización Social y Jurídica de los Inmigrantes Españoles en Brasil**. Tese (Doutorado), Universidad de Salamanca. Salamanca, 1986 (a temática discutida pelo viés do Direito). GALLEGO, Avelina Martinez. **Os espanhóis em São Paulo: Presença e Invisibilidade**. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais), PUC-SP, São Paulo, 1993. KLEIN, Herbert S. **A imigração Espanhola no Brasil**. Tradução de Pedro Maia Soares. Série Imigração - Vol.5. São Paulo: Sumaré/ IDESP, 1994. CANOVAS, Marília Dalva Klaumann. **A imigração espanhola e a trajetória do imigrante na cafeicultura paulista**. O caso de Villa Novaes. Dissertação (Mestrado em História Social), FFLCH-USP, São Paulo, 2001. CANOVAS, Marília Dalva Klaumann. **Imigrantes espanhóis na Paulicéia**. Trabalho e sociabilidade urbana (1890-1922). Tese (Doutorado em História), FFLCH-USP, São Paulo, 2007. GATTAZ, André Castanheira. **Braços da Resistência**, uma história oral da imigração espanhola. Dissertação (Mestrado em História), FFLCH-USP, 1995. MORAES, Maria Candelária Volponi. **CDE: Um pedaço da Espanha no coração de São Paulo**. Centro de Cultura e Resistência ao franquismo - 1957-1975. Dissertação (Mestrado em História Social), PUC-SP, São Paulo, 1997 (aborda os problemas dos espanhóis republicanos em São Paulo). PERES, Elena Pájaro. **A inexistência de terra firme: Imigração Galega em São Paulo (1946-1964)**. São Paulo: Edusp, 2002. DOMINGUEZ, Juliana Arantes. **A imigração espanhola para São Paulo no pós-Segunda Guerra**: Registros da Hospedaria dos Imigrantes. Dissertação (Mestrado em Sociologia), Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP, 2004 (investiga os registros da Hospedaria do Imigrante). BUADES, Josep M. **Os espanhóis**. São Paulo: Contexto, 2006.

² Cf.: ANTONACCI, Maria Antonieta; MACIEL, Laura A. Revisitando a Imigração: cultura cotidiana e experiências de espanhóis em São Paulo - 1890-1930. **Margem**. n.6. São Paulo, 1997. p.70.

minha ascendência – filha de imigrante espanhol, de Andaluzia –, senti que deveria aprofundar os estudos referentes a esse grupo, buscando dar-lhe maior visibilidade.

O objeto de estudo desta pesquisa são os hábitos alimentares dos espanhóis galegos e andaluzes em São Paulo, analisados sob a perspectiva cultural. O recorte temporal refere-se aos imigrantes da chamada segunda onda imigratória, vinda no período pós-Guerra Civil Espanhola e Segunda Guerra Mundial (1946-1960).

Os estudos da alimentação revelam o gosto dos grupos étnicos, determinados pela escolha de ingredientes, pelos procedimentos empregados no preparo e condimentação dos pratos. Trata-se de um processo complexo que envolve produção, conformação geográfica, clima, vegetação, solo e relevo, além de toda uma história. Outras questões são igualmente importantes nesse estudo, como os diferentes tipos e graus de acessibilidade ao mercado e suas influências sobre a composição do cardápio, ou seja, “[...] razões econômicas, sociais, políticas e ideológicas”, fatores que criam “fronteiras ao longo da história”.³

A alimentação se torna assim uma exposição de todo um passado, das origens, porque ela comunica, identifica, é memória, podendo-se parodiar o dito popular: “diga-me o que comes que eu te direi quem és”. É uma manifestação cultural mais perceptível, pois a história da alimentação é a própria história do homem, além de fator de diferenciação cultural. Em se tratando de imigração, é tido como o último hábito abandonado, tal é a sua importância em uma cultura.⁴ Em muitos casos, a comida pode ser um fator de resistência, de manutenção dos hábitos do lugar de origem, sobretudo quando o contexto cultural se mostra adverso no país de recepção.

A cozinha é dinâmica, um processo que vai se transformando, se desconstruindo e reconstruindo, baseado na memória e nos ingredientes disponíveis no cotidiano. As tradições são inventadas⁵, muitas vezes atendendo à procura turística em restaurantes, já que os sujeitos buscam conhecer um prato que represente o país no mundo da gastronomia. Assim, a cozida popular de *gazpachos*

³ CONTRERAS, Jesus. Países e mercados. In: **Alimentación y cultura**. Actas Del Congreso Internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología. Vol.II. Huesca: La Val de Onsera, 1999. p.690.

⁴ Ler também: HECK, Marina; BELLUZZO, Rosa. **Cozinha dos Imigrantes**. Memórias & Receitas. São Paulo: Melhoramentos, 1999. p.14. ARIÈS, Philippe; DUBY, Georges. **História da Vida Privada**. Da Primeira Guerra a nossos dias. n.5 - “Ser imigrante na França”. São Paulo: Cia. das Letras, 2001. p.505.

⁵ HOBBSAWN, Erick; RANGER, Terence. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

e *paellas* projetou-se em estabelecimentos, em restaurantes de cozinha étnica da cidade, considerados seus territórios, levando os pratos de elaboração e de ingredientes mais simples a mesas sofisticadas.

Os estudos sobre a alimentação passaram a suscitar inquietações na historiografia, por se reportarem à cultura, aos costumes e ao gosto. “Os historiadores culturais estão cada vez mais interessados em saber como a comida nutre as sociedades e define como organismos em particular – como alimenta identidades e define grupos.”⁶ Muitos pesquisadores focalizaram a comida, a alimentação como referencial importante, pois “traduz uma identidade, revela a cultura regional, familiar, que implica na formação do gosto”.⁷ Outros dedicaram-se a investigações⁸ a respeito da cozinha galega e andaluza, suas formas alimentares e costumes milenares. Trata-se de duas regiões muito diferentes, pois, enquanto a primeira é fria e chuvosa, com pratos mais quentes para aquecer, como sopas, *pucheros* e empanadas, Andaluzia, por ser mediterrânea e quente, prepara uma alimentação mais fria, a exemplo de suas sopas frias como o *gazpacho* e *salmorejo*.

Para recuperar os costumes alimentares de galegos e andaluzes foi necessário pesquisar a história, a geografia e suas implicações, os diversos grupos sociais, todos os agentes que podem interferir na formação do gosto, nos hábitos e costumes. Para completar as leituras e investigações e observar as práticas e os hábitos alimentares na origem, foi necessário visitar essas regiões, diversas vezes. A participação em Congressos e Simpósios nos anos de 2007, 2008 e 2009 permitiu algumas visitas técnicas a essas regiões da Espanha, bem como facilitou a observação das tradições, dos costumes alimentares, para se compreender mais sobre eles.⁹

⁶ FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida: Uma história**. Rio de Janeiro: Record, 2004. p.13.

⁷ FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1996. FISCHLER, Claude. O modelo alimentar Mediterrâneo: Mito e/ou Realidade. **Projeto História**. n.25. Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados em História do Departamento de História da PUC-SP. São Paulo, 2002. p.23-36. ONFRAY, Michel. **A razão gulosa**. Filosofia do gosto. Rio de Janeiro: Rocco, 1999. ELIAS, Norbert. **O processo civilizador** - Uma história dos Costumes. Vol.I. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1990.

⁸ BRAUDEL, F. **O Espaço e a História no Mediterrâneo**. São Paulo: Martins Fontes, 1988. CONTRERAS, Hernández Jesús. **Antropología de la Alimentación**. Madrid: Eudema, 1993. CUNQUEIRO, Alvaro. **Cocina gallega**. León: Editorial Everest, 2002. LACALLE, Joaquín; MAPELLI, Enrique. **El gran libro de la Cocina Andaluza**. Sevilla: Arguval, 1990. SANTOS, Xosé; PAZOS, Miguel; RAMÍREZ, Cristóbal. **Galicia en el paladar**. Barcelona: Alhena Media, 2006. SUEIRO, Jorge-Victor. **Comer en Galicia**. Madrid: Penthalon, 1981.

⁹ Embora para uma estadia de poucos dias, a viagem a Madri permitiu visitas a Museus, consultas ao acervo da Biblioteca Nacional de Espanha, possuidora de volumes não encontrados no Brasil, entrevistas com Rosa Tovar, professora de culinária da Escola de Culinária Alambique, autora de

Foram visitadas em Andaluzia as cidades de Granada, Sevilha e Cádiz. Em Granada especialmente a cidade de Órgiva, com cerca de 2.000 habitantes, que mantém ainda o estilo de vida de *pueblo*, ou povoado, o que a torna muito interessante, situada no sopé da Serra Nevada.¹⁰

As cidades andaluzas, se comparadas, apresentam aspectos um tanto distintos entre si. Sevilha, a capital da Andaluzia, oferece as *tapas* em seus muitos bares e restaurantes, criadas para abrandar o forte calor da região, acompanhadas de jarras de sangria, que, aliás, são as responsáveis pelo nome da receita, pois servia para *tapar* a jarra e evitar insetos. Entre Sevilha e Cádiz a paisagem é de videiras, que originam o vinho Jerez, o mais antigo da Espanha. Cádiz, por sua baía rica em peixes e frutos do mar, faz uso deles como ingredientes básicos de seus pratos, uma cozinha marinha.

Dissertações e teses de diversas áreas de estudo, como Antropologia, Ciências Sociais, Sociologia, Filologia, entre outras, servem de referência para o texto. A Sociedade Hispano-Brasileira, hoje Casa de Espanha, preserva a documentação das associações espanholas em São Paulo, como os livros de Atas da Casa de Galícia, da própria sociedade, entre outros, fotos, filmes, alguns periódicos e revistas da colônia espanhola da época. Numa leitura atenta, é possível perceber as mudanças ocorridas, os problemas existentes e emergentes, as propagandas de bares e restaurantes em São Paulo, a preparação das festas, o cardápio desses dias especiais, revelando os hábitos alimentares dos imigrantes daquela época, também os temas discutidos nas reuniões, nos poucos registros de que se dispõe para reconstruir a história.

Sabe-se que para estudar os temas emergentes é preciso enfrentar obstáculos, como a dificuldade de encontrar registros pertinentes. O que tornou a escrita desta tese um trabalho gratificante foi perceber que os fragmentos das

diversos livros sobre a cozinha espanhola, e também observar as práticas culinárias dos restaurantes.

¹⁰ Outros povoados formam a chamada Alpujarras, como Alcazar, Albuñol, Capileira, Pampaneira, Haza del Lino, Bubión, Dúrcal, Torvizcón, com muitos pratos típicos *alpujarreños*, de uma gastronomia própria, uma cozinha de montanha, entre eles as *papas a lo pobre*, um prato tradicional do lugar de ingredientes caseiros e cotidianos, ou seja, *jamón* de Trevelez, batatas em azeite de olivas e pimentões fritos, completando com um ovo frito. As famosas *migas* acompanham quase todos os pratos ou são servidas como *tapas*. A vida em Órgiva é muito simples, ainda mantém costumes antigos, como tomar pela manhã leite de cabra recém-ordenhada com churros. No almoço, produtos da horta como verduras, tomates e legumes trazidos do sítio (*cortijo*), além de embutidos variados como as linguças, *chorizos*, *morcillas* ou chouriço português, feitos no próprio povoado, na época da matança.

investigações anteriores, reunidos ao longo de dez anos de pesquisa, iam se encaixando e deixando ver o movimento dos espanhóis imigrantes com relação à alimentação. Nas suas memórias se evidenciaram as mudanças ocorridas, os problemas existentes, o surgimento dos primeiros bares e restaurantes, incluindo o cardápio, revelador dos hábitos alimentares, até chegar à gastronomia.

As diversas manifestações culturais revelam o *habitus* e os costumes de um grupo, e entre elas está a alimentação, pois a comida é mais que alimento, vai além das proteínas e vitaminas que possa oferecer. Ela se reveste da cultura de quem a prepara, nos ingredientes aceitos ou rejeitados pelo grupo, nos odores e sabores próprios.

Este estudo centra sua discussão no cotidiano, nos costumes e particularmente no *habitus*.¹¹ Os costumes, tão impregnados em cada cultura, são revelados nos relatos das práticas do cotidiano, destacadamente a arte de cozinhar.

Em se tratando de uma pesquisa relativa à alimentação ou à gastronomia desse grupo de imigrantes, a metodologia empregada para melhor conhecê-los é a História Oral.¹² Para se estabelecer um diálogo com andaluzes e galegos, ouvir suas histórias de vida, procurando dar-lhes voz e buscando apreender as suas experiências, foram realizadas várias entrevistas para coletar depoimentos. “Os estudiosos da memória são praticamente unânimes em afirmar que o atual prestígio da memória se deve à aceleração do tempo na contemporaneidade e ao medo do desaparecimento das lembranças.”¹³ Os depoimentos permitiram recuperar fatos, vivências e as lembranças existentes no campo da memória, tornando-se assim história. “Há uma dimensão em que os campos da história e da memória se

¹¹ BOURDIEU, Pierre. **La distinción**. Críterios y bases sociales del gusto. Madrid: Taurus, 1988. ELIAS, Norbert. **Os alemães**: a luta pelo poder e a evolução do *habitus* nos séculos XIX e XX. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1997. POIRIER, Jean. **História dos Costumes**: O homem e o seu meio natural. Vol.4. Lisboa: Estampa, 2000. CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano**. 2 - Morar, Cozinhar. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996. BRILLAT-SAVARIN. **A Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Cia. das Letras, 1998.

¹² Autores consultados: PORTELLI, Alessandro. Forma e Significado na História Oral: a pesquisa como um experimento em igualdade. **Projeto História**. Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados em História do Departamento de História da PUC-SP. São Paulo, 1997. p.7-25. FERREIRA, Marieta de Moraes; AMADO, Janaína (Orgs.). **Usos & abusos da história oral**. 5ªed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2002. DELGADO, Lucília de Almeida Neves. **História Oral**: Memória, Tempo, Identidades. Belo Horizonte: Autêntica, 2006. FREITAS, Sonia Maria de. **História Oral**. Possibilidades e Procedimentos. São Paulo: Humanitas, 2002. MONTENEGRO, Antônio Torres. **História oral e memória**: a cultura popular revisitada. 3ªed. São Paulo: Contexto, 2001.

¹³ D’ALESSIO, Márcia Mansor. Memória e historiografia: limites e possibilidades de uma aproximação. **História Oral**. n.4. Revista da Associação Brasileira de História Oral. São Paulo, junho de 2001. p.60.

entrelaçam, a história oral tem tido especial importância, pelo envolvimento maior na recuperação e na reapropriação do passado que ela possibilita.”¹⁴

A palavra “recordar” vem do latim *re-cordis*, ou seja, tornar a passar pelo coração, reviver, trazer à memória. Quando as memórias são relatadas, os sentimentos afloram e muitos descrevem os momentos vividos com a mesma emoção sentida no passado, chegando mesmo às lágrimas.

Não se deve esquecer que a elaboração da memória e o ato de lembrar são sempre individuais: pessoas, e não grupos, se lembram. Se toda memória fosse coletiva, bastaria uma testemunha para informar sobre uma cultura inteira; sabemos que não é assim. “Memória Coletiva nada tem a ver com memórias de indivíduos, não podemos descrevê-la como expressão direta e espontânea, mas uma formalização legítima e significativa, mediada por ideologias, linguagens e instituições”.¹⁵ Sabe-se que as lembranças introduzem a subjetividade, que está presente também na história “oficial”, ou história escrita.

Foram ouvidos os imigrantes sobre os fatos da vida de cada um, suas experiências relacionadas à comida, aos alimentos, na busca de respostas. Para recolher os depoimentos, foram estabelecidos alguns critérios: no grupo de entrevistados deveria haver equivalência de gênero, a origem da maioria dos imigrantes espanhóis teria de ser Galícia ou Andaluzia, e esses sujeitos deveriam ter envolvimento com a cozinha espanhola. O recorte temporal do estudo coloca em evidência o grupo de espanhóis vindos nas décadas de 1950 e 1960. Para encontrá-los, recorri ao Consulado de Espanha e à Casa de Espanha, antiga Sociedade Hispano-Brasileira de Socorros Mútuos, na busca de endereços de espanhóis dessas regiões que chegaram ao Brasil nessa época. Também fazem parte das análises as entrevistas efetuadas anteriormente, nos mestrados realizados.

Tendo em vista a abrangência do tema gastronomia e alimentação, alguns imigrantes de outras regiões também foram ouvidos, e suas contribuições são relevantes, por seus conhecimentos, além de descendentes de galegos e andaluzes. Os galegos, de nascimento ou por haver vivido na Galícia, incluindo ainda alguns cônjuges de galegos, ouvidos foram: Maria América Millán Sanmiguel; Josefa Morán

¹⁴ THOMSON, Alistar (et. al.). Os debates sobre a memória e história. In: FERREIRA, Marieta de Moraes; AMADO, Janaina (Org.). **Usos & Abusos da História Oral**. 5ªed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2002. p.78.

¹⁵ PORTELLI, Alessandro. O massacre de Civitella Val di Chiana. In: FERREIRA, AMADO, op. cit., p.127.

Martinez Godar; Célia ou Maria Celerina Moure Alonso; Maria Dolores Daparte Souto Mariñas; José González Fernández; Julia Fernández Varela; Maria Consuelo González Perez; Evaristo Fernández Fuentes; Nicolás Manuel F. Picos Dominguez; Belarmino Fernández Iglesias; Rosario Gutierrez Esteves; e Elias García Mariño.

Por sua vez, os imigrantes andaluzes entrevistados foram: Maria del Carmen Carmona Matos; Fina, a Josefa Moreno Chaves; Rosaria, Maria del Rosario Rodriguez Benitez; Carmen Fernández Fernández; Juana Naranjo Gallart; Agustin Recena Quevedo; Francisco Dominguez, o Don Curro; e José Luis Almansa Esquetino, o Don Pepe.

Outros depoentes – imigrantes de outras regiões, filhos de imigrantes, não imigrantes, especialistas na gastronomia espanhola, importadores, cozinheiros, *chefs* e historiadores – foram: Maria Gonzalez Gómez; Emilio Fernández Cano; Maria Emilia Garcia; Maria Catalina Paes Garcia; Elena Maria Barcellós Morante; Marta Rodriguez Moreno; Rosa Tovar; Matilde Blat; Rosa Vidal Gonzalez; Baltasar Macias Garcia; Francisco Blanco García; Arturo Frank Calvo Salaño; Maricarmen, a Maria Carmen Acirón Rius; Ana Cristina Palhares Serra; e Angel Ribas Valls. Também importantes são as palavras de José Luis Blanco Goicoechea sobre a Guerra Civil Espanhola, entrevistado por Maria Isabel Blanco por ocasião de seu mestrado, autora que gentilmente cedeu os registros dos depoimentos ao presente estudo.

Foi necessário criar um clima de confiança para melhor colher os depoimentos, utilizar a abordagem de história de vida, recorrer à memória histórica de Galícia e Andaluzia, para tentar reinterpretar e reconstruir as referências pessoais. Como técnica para ouvir os imigrantes, recorreu-se à entrevista não diretiva, em que o depoimento é posteriormente analisado pelo prisma da problemática eleita, não perdendo de vista o lugar que cada imigrante ocupa nesse processo e de onde fala.

As memórias foram sendo ouvidas e registradas, constituindo-se em documentos que podem ser usados como fontes orais. “Por isso também, faz parte da cultura de resistência o resgate da lembrança, que alimenta o sentimento do tempo e o desejo de sobreviver.”¹⁶ Respeitou-se a íntegra dos depoimentos, com algumas adequações para melhor clareza da fala dos entrevistados. Ainda para

¹⁶ BOSI, Alfredo. **Dialética da Colonização**. São Paulo: Companhia das Letras, 1999. p.366.

favorecer a clareza, foi criado um glossário com os termos espanhóis menos conhecidos.

Ao prestar seu depoimento, o entrevistado revelava nas lembranças, nos silêncios, nos gestos e muitas vezes nas lágrimas um pouco de sua memória, as recordações dos sabores da terra, da infância, dos hábitos alimentares. Nos relatos, esses indivíduos traduziram, construíram e reconstruíram suas práticas de origem, suas memórias. Nesse sentido, foi preciso interpretar os valores que apareceram nos discursos, sabendo-se que esses valores não são excludentes, mas sim se constituem em componentes dialéticos do mesmo grupo. O viés cultural acabou possibilitando a utilização de uma categoria abrangente que os unia, galegos e andaluzes, agora sob a denominação de espanhóis.

Da fome à gastronomia, os imigrantes galegos e andaluzes percorreram caminhos distintos, segundo a realidade encontrada por cada um deles. Todos os sinais possíveis da presença dos alimentos desses grupos regionais foram buscados, tanto nas festas regionais da Casa de Espanha, nas famílias de imigrantes e descendentes, como nos restaurantes de cozinha étnica formados na cidade, por serem considerados territórios da cozinha espanhola.

A tese encontra-se organizada em quatro capítulos, dispostos da seguinte maneira:

O Capítulo I - “GALÍCIA DE HISTÓRIA E SABORES” apresenta a Galícia, de uma cozinha de mar e de montanha, e sua configuração geográfica, que determina os produtos utilizados como alimento e o gosto da região. Também suas múltiplas histórias de invasões e permanências, como a dos celtas, que exerceram importante influência na formação do gosto e dos sabores. Abordam-se o cotidiano dos galegos, sua diversidade e a cozinha das festas, muito representativa dessa cultura.

O Capítulo II - “ANDALUZIA MEDITERRÂNEA” discute a cozinha mediterrânea de Andaluzia, originária da melhor cozinha da época, a árabe, que privilegiava os condimentos, fazendo com que sua cozinha perfumada resultasse da arte de temperar, após quase oito séculos de domínio. Analisam-se o cotidiano e os hábitos alimentares na diversidade cultural dessa região, bem como a cozinha das festas andaluzas.

O Capítulo III - “GUERRA CIVIL E A FOME” desenvolve-se a partir de um dos períodos mais sofridos da história espanhola, a Guerra Civil, que destruiu o país e foi a causa da saída de muitos imigrantes galegos e andaluzes. O franquismo dividindo famílias e mesmo a vizinhança, com uma perseguição feroz aos que perderam a guerra, e a fuga para a sobrevivência, que mais parecia um exílio que uma emigração, são os destaques da abordagem, bem como a fome impulsionando a saída de espanhóis de sua terra.

No Capítulo IV - “CONSTRUINDO E RECONSTRUINDO AS TRADIÇÕES NA CIDADE DE SÃO PAULO” se analisa o contexto da cidade acolhida desses homens que se deslocaram de sua terra natal. A São Paulo das oportunidades, as vagas existentes à espera de mão de obra especializada que serviram de atrativo. Houve necessidade de associarem-se para fortalecimento na cidade multicultural, surgindo as muitas associações regionais, territórios considerados portos seguros. Aborda-se a inevitável mudança de hábitos alimentares, comum em caso de imigração, os estranhamentos, as substituições de alimentos, a chegada dos primeiros importadores e frigoríficos de embutidos, que assim possibilitaram a manutenção de costumes alimentares, bem como os primeiros restaurantes da cozinha espanhola, resgatando a gastronomia aos que fugiram da fome.

INTRODUÇÃO

A busca de alimentos sempre ocupou um lugar de importância na humanidade, nas relações entre os povos, sendo motivo de guerras, disputas e invasões, seja pela fome ou ameaça de fome, pois desde tempos imemoráveis o homem luta por sua sobrevivência. A mitologia grega registra a ação de Prometeu ao roubar o fogo dos deuses e entregá-lo ao homem, tornando-o um ser divino, conhecedor do segredo dos deuses, e passando a ser artífice da civilização.¹⁷ Viabilizando o preparo dos alimentos, antes consumidos crus. Ao colocar alguns legumes em água para ferver, o homem inventou o primeiro prato, a sopa. O homem passou de “caçador a *gourmet*”.

Assim, a alimentação é considerada um produto da cultura. O alimento passou a ser preparado e condimentado segundo cada cultura, para satisfazer, além da necessidade de sobrevivência do homem, o seu paladar, o seu gosto. O homem também começou a criar utensílios variados para armazenar e para facilitar o preparo do alimento, elaborando ferramentas para grelhar, assar, fritar e cozinhar. “A cozinha pode ser compreendida como um processo de civilização, que tenta integrar os alimentos silvestres na cultura e ao modificá-los atua como mediadora entre a natureza, cultura, sociedade e universo.”¹⁸

A natureza oferece os ingredientes, que, após os procedimentos de preparo e aromatização, se tornam um alimento. Assim, do cru ao cozido, assado ou frito, após processado, o alimento não é mais natureza, e sim cultura, representando a própria alma de um povo: “Cada época da história modifica o que se põe no fogão e cada povo come segundo sua alma, antes talvez que segundo seu estômago.”¹⁹

Portanto, o homem não come apenas para saciar a fome, pois a alimentação tem significados múltiplos, “por ser o ato de comer uma necessidade psicológica e não só fisiológica”²⁰. O homem come também por prazer, por hábitos adquiridos, uma vez que a alimentação não é somente nutrição, sobrevivência, mas também é prazer, sabor e memória.

¹⁷ MONTANARI, Massimo. **La comida como cultura**. Gijón: Ediciones Trea, 2004. p.32.

¹⁸ BOURDIEU, Pierre. **La distinción**. Criterios y bases sociales del gusto. Madrid: Taurus, 1988. p. 218.

¹⁹ BAZÁN, Emilia Pardo. Apud: QUEIROZ, Maria José. **A Comida e a Cozinha**. Iniciação à Arte de Comer. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1988. p.128.

²⁰ RITCHIE, Carlson I. A. **Comida y Civilización**. Madrid: Alianza Editorial, 1986. p.12.

A cozinha faz parte do imaginário das pessoas, sendo uma construção simbólica, por fazer parte dos hábitos; é também herança cultural, tornando-se difícil mudar as tradições recebidas da mãe ou da avó, pois, embora elas se transformem lentamente, tornam-se inseparáveis da cultura. Ademais, a cozinha identifica, rememora, envolve o sentimento de pertença, principalmente quando são compartilhados hábitos e preferências, pois “a comida alimenta também o coração, a mente e a alma”²¹, as pessoas do mesmo grupo social ou étnico.

A comida caseira, a familiaridade com o alimento, traz ao homem uma sensação de prazer e aconchego. Aparece como uma herança genética e cultural, uma comunicação, uma representação na qual “seus símbolos são os instrumentos por excelência da integração social enquanto instrumentos de conhecimento e de comunicação social”²².

Numa análise mais atenta dos símbolos e da linguagem transmitida por meio da alimentação, seu *habitus*²³, é possível compreender a cultura e perceber os valores nela implícitos. “A imagem que um indivíduo faz da nação de que forma parte é também, um componente da imagem que ele tem de si mesmo, a sua auto-imagem, e a virtude, o valor e o significado da nação também são os dele próprio.”²⁴

A alimentação é uma representação simbólica de um passado, de um tempo ou de um lugar, pois faz parte do *habitus*²⁵, expressa a cultura, manifesta-se nos comportamentos em todos os momentos da vida, está subjetivada. A cozinha é um ato cultural, com significados definidos e explicitados na apresentação da comida à mesa. Como hábito, é difícil abandoná-la, por ter raízes profundas nas tradições. “São os hábitos mais persistentes no processo de aculturação dos imigrantes.”²⁶

²¹ CONTRERAS, Hernández Jesús. **Antropología de la Alimentación**. Madrid: Eudema, 1993.

²² BOURDIEU, Pierre. **O Poder Simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1989. p.10.

²³ A noção de *habitus* foi uma das categorias incorporadas por Chartier da obra de Pierre Bourdieu e de Norbert Elias, que facilitam a compreensão da aquisição dos hábitos em uma cultura.

²⁴ ELIAS, Norbert. **Os alemães: a luta pelo poder e a evolução do habitus nos séculos XIX e XX**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1997. p.143.

²⁵ *Habitus* significa a cultura internalizada que orienta a prática, os hábitos e costumes, refletindo-se no cotidiano. Pode-se dizer que ele é um conhecimento adquirido e também um haver, um capital, um patrimônio, algo que foi incorporado, que impele a ação, segundo a concepção familiar e cultural. Indica a identidade cultural alimentar presente nos hábitos, não estando fora do indivíduo, mas em cada indivíduo, sendo uma construção coletiva de seu grupo social. Esse termo exprime melhor que a palavra “hábito” as conotações culturais aprendidas e representativas de um grupo ou de um povo. O *habitus* significa também a segunda natureza ou o saber social incorporado, sem a conotação de caráter nacional como algo fixo e estático. Pode-se estabelecer uma ligação entre a formação do Estado e outros processos de desenvolvimento no nível macro e mudanças no *habitus* dos indivíduos no nível micro.

²⁶ FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**. São Paulo: Ed. SENAC, 2001. p.24.

As mensagens codificadas pela alimentação podem ser notadas nas relações sociais existentes, como as classificações e as divisões de inclusão e exclusão. A cozinha étnica está incorporada no indivíduo e reflete o *habitus* coletivo, mesmo porque os valores, as virtudes, os costumes são os mesmos dos seus indivíduos. “O ato de alimentar-se traduz o pertencer, o reconhecer-se. Quando as escolhas são feitas, o que comemos é diferente do que os outros comem, revelam-se identidades e etnocentrismos; o que se pode e o que não se pode comer.”²⁷

As manifestações culturais expõem o *habitus* de um grupo ou de uma nação, seja a comida, o idioma ou mesmo a dança. O alimento está de tal maneira impregnado nos costumes que, mesmo sem nos darmos conta, estamos sempre repetindo os mesmos hábitos alimentares, o mesmo gosto, muito difíceis de mudar. Quando uma pessoa emigra ou mesmo migra, ela passa a não encontrar ingredientes tão familiares para preparar seu alimento. Há um processo de estranhamento e algumas mudanças têm de ser enfrentadas, seja devido à falta de determinado ingrediente ou porque outra pessoa passou a elaborar a comida.

No diálogo estabelecido entre a História Cultural e as diversas áreas de estudo, como a Antropologia, a Sociologia, a Filosofia e outras, a questão da alimentação pode ser mais facilmente compreendida como representação e como símbolo em se tratando de imigração. As festas são representações, momentos em que afloram “esquemas intelectuais, que criam as figuras graças às quais o presente pode adquirir sentido, o outro tornar-se inteligível e o espaço ser decifrado”.²⁸

Os imigrantes, enquanto pessoas fronteiriças e híbridas, pela mescla de sua cultura com as culturas encontradas, com as quais se relacionam e interagem, têm costumes também híbridos, também mesclados em relação aos seus costumes anteriores. Existindo esse fator da inconclusividade, por estar sempre em transformação, sempre sendo negociada no caso de imigração, a cultura terá características híbridas, ou seja, dos hábitos de sua origem e dos encontrados em outras terras. O imigrante manterá sempre a dupla pertença, “podendo afirmar-se por via de traços simbólicos exteriormente expressos ou, simplesmente por uma teia

²⁷ ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (Orgs.). **Gastronomia: Cortes & Recortes**. Vol.I. Brasília: SENAC, 2006. p.11.

²⁸ CHARTIER, Roger. **A História Cultural entre práticas e representações**. Rio Janeiro: Difel/Bertrand, 1990. p.16-7.

de ligações afetivas à cultura e à terra dos seus ascendentes. Serão, em qualquer dos casos, identidades recriadas”.²⁹

Os estudos culturais se expandiram recentemente e, desse modo, possibilitam aprofundar os estudos das diversas manifestações culturais, dos costumes, do cotidiano, o chamado estudo “porta adentro”. Entre essas manifestações, a cozinha de maneira especial é reveladora de traços que vêm de outras épocas, permeada que se encontra pela história e geografia do lugar.

*[...] la cocina es un acto cultural central, influido por saberes, preceptos religiosos, clima, condiciones de vida, acceso a productos básicos, permeabilidad ante influjos de civilizaciones tal vez exóticas y características de un poema: emoción, medida, aroma, capacidad de excitar, investigación a vivir apasionadamente.*³⁰

A cozinha é cultural, os hábitos alimentares e o gosto são transmitidos de geração a geração de maneira inconsciente, empírica, seja na escolha, na técnica de preparo ou no modo de servir os alimentos, desde a classificação, produção, colheita, conservação e preparo até o consumo dos alimentos. Reproduz normas básicas, habilidades e regras culinárias que se interiorizam e se refletem nas particularidades de atuação de cada grupo, em sua alimentação. “O homem é um animal onívoro que se nutre de carne, de vegetais e do imaginário: na alimentação o homem biológico e o homem social ou cultural estão estreitamente ligados e reciprocamente implicados.”³¹

O paladar muitas vezes é o último a se desnacionalizar, a perder a referência da cultura original. A culinária atua com um dos referenciais do sentimento de identidade: é por sua característica de portátil [...] que ela pode se tornar referencial de identidade em terras estranhas.³²

Considera-se a cultura como resultado da interação da sociedade com o meio ambiente, formada pelos conhecimentos, atitudes, hábitos adquiridos, mesmo

²⁹ ROCHA-TRINDADE, Maria Beatriz. Recriação de identidade em Contexto de migração. In: LUCENA, Célia Toledo; GUSMÃO, Neusa Maria (Orgs.). **Discutindo Identidades**. São Paulo: Associação Editorial Humanitas, 2006. p.82.

³⁰ JAMAL, Salah. **Aroma árabe**. Recetas y relatos. Barcelona: Editorial Zendrera Zariquiey, 2004. p.12.

³¹ FISCHLER, Claude. Presentation. **Communications**. n.31. Paris: Seuil, 1979. p.1.

³² DUTRA, Rogéria. **A boa mesa mineira, um estudo de cozinha e identidade**. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social), URFJ/Museu Nacional, Rio de Janeiro, 1991.

porque um modifica o outro, a cultura e o meio ambiente. Assim, alimentar-se se torna um hábito para atender às necessidades de sobrevivência, enquanto cozinhar é um ato cultural, pois nele o homem faz suas escolhas, rejeições ou aceitações, segue procedimentos baseados nos preceitos dos antepassados, no *habitus* formado e no gosto já condicionado na infância.

Se a alimentação forma o ser biológico de dentro para fora, do invisível, do orgânico ao visível da pele, a alimentação o forma de fora para dentro, do visível do signo, ao invisível da consciência, determinando a identidade social.³³

Os alimentos têm usos e consumo condicionados a códigos e regulamentos de caráter sociocultural, pois são estruturados pela cultura a que pertencem. Assim, existe uma base estabelecida pela origem e pela família na formação do gosto, definindo o hábito, que será mantido ou não, pois as experiências ocorrem e o hábito alimentar vai incorporando outros sabores. Mesmo porque a herança étnica pode ser semelhante ou idêntica em muitos casos, mas pode resultar diferente conforme a pessoa, ou seja, na maneira como se relacionam as pessoas entre si. “O *habitus* nacional de um povo não é biologicamente fixado, mas está intimamente vinculado ao processo particular de formação do Estado a que foi submetido.”³⁴ Portanto, pode-se concluir que o *habitus* de uma nação, à luz do estudo das mentalidades, é direcionado pelo Estado ao qual está subordinado.

A alimentação³⁵ permite que se leve para outras regiões, e até mesmo para outros países, os hábitos enraizados. “Assim se poderá descobrir para cada caso particular, de que modo a cozinha de uma sociedade é linguagem onde ela traduz inconscientemente sua estrutura.”³⁶ Os fatores que interferem na escolha e no preparo dos alimentos são marcadamente culturais. “Na alimentação o homem

³³ LIFSCHITZ. Apud: MENESSES, Ulpiano T. B.; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. História e Cultura Material. In: **Anais do Museu Paulista**. Nova série. Vol.5. São Paulo: USP, 1997. p.17.

³⁴ ELIAS, Norbert. **Os alemães: a luta pelo poder e a evolução do habitus nos séculos XIX e XX**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1997. p.16.

³⁵ A alimentação é a linguagem que melhor expressa os valores de um grupo, compreendendo-se linguagem como uma prática social sistematizada. Existem vários tipos de linguagens, entre elas a corporal, a escrita, a oral, todas comunicadoras. O hábito de comer constitui uma linguagem que fala de outras coisas, como gênero, família, religião, identidade etc. Além de uma linguagem, ela traduz a estrutura de uma cultura em seus códigos, que possibilitam a comunicação e identificação entre os que a ela pertencem e possuem significados simbólicos, uma vez que o alimento não só satisfaz as necessidades biológicas, mas sobretudo alimenta a alma.

³⁶ LEVIS-STRAUSS. Apud: POIRIER, Jean. **História dos Costumes: O homem e o seu meio natural**. Vol.4. Lisboa: Estampa, 2000. p.218.

biológico e o homem social ou cultural estão estreitamente ligados e reciprocamente implicados, já que nesse ato pesa um conjunto de condicionamentos múltiplos.”³⁷ Os diversos condicionamentos de ordem social, biológica, econômica, ambiental, entre outras, formam um sistema de representações do grupo.

A escolha dos alimentos a serem consumidos envolve um sistema de códigos, de aceitação, de rejeição, de tabus introduzido inconscientemente pela educação em cada membro de um grupo social. Está relacionada com os costumes e as tradições passadas empiricamente, e revela o que o grupo social valoriza ou tende a evitar. Os ingredientes que compõem a mesa são, em geral, os abundantes no lugar, sendo possível afirmar que a cozinha de um país representa a sua natureza posta na panela, ou que “a cozinha de um país é a dos produtos presentes em seus mercados postos na panela”.³⁸ Até porque a alimentação é resultado das relações entre a paisagem e o mercado de um lugar, em que o homem transforma os produtos da natureza em consumo, o que propicia uma análise entre paisagem, terra e cozinha.

Portanto, o ato de cozinhar sofre influência dos saberes, dos preceitos religiosos, das condições sociais, as quais permitem ou não adquirir produtos básicos e ingredientes especiais, para o preparo e a condimentação que dão o odor próprio, o sabor. O aspecto religioso das culturas faz parte dessa interpretação, pois afeta diretamente os costumes, por conter uma série de preceitos de valor simbólico em torno da alimentação. A religiosidade é também alimento, fazendo-se presente nos preceitos que determinam o que pode e o que não pode haver no prato de muçulmanos, indianos ou cristãos, bem como naqueles que tornam a vaca sagrada na Índia, o porco proibido na mesa de judeus etc.

A formação do gosto se inicia na infância, em geral por influência da mãe, ou de quem prepara os alimentos. As vivências alimentares vão assim condicionando o paladar e direcionando-o, ficando marcadas na memória, abrindo as portas ao longo da vida para as lembranças. Cabe destacar o relevante o papel feminino na transmissão dos hábitos e na formação do gosto. A participação das mulheres na formação gustativa inicia-se com a compra dos ingredientes, com o preparo e condimentação do alimento, causando um condicionamento e um hábito. “A cozinha,

³⁷ SCHLUTER, Regina. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003. p.16.

³⁸ CONTRERAS, Jesus. Tierra, Cocina e Identidad. In: GARRIDO-ARANDA, Antonio (comp.). **Cultura Alimentaria de España y América**. Huesca: La Val de Onsera, 1995. p.17-57.

tanto ou mais que a língua está organicamente ligada à cultura dos povos e se destaca o papel das mulheres na transmissão das tradições religiosas, culturais e alimentares.”³⁹

O gosto vai depender das ofertas de alimentos e ingredientes feitas na infância, cuja aceitação ou recusa alimentar está ligada aos valores impostos pela própria cultura; portanto, ele não é imposto por um governo ou grupo social. “*La cocina no se hace por decreto, se inventa y se teje mediante acuerdos y parentescos.*”⁴⁰ Ela – a cozinha – se constitui no próprio *habitus* de um grupo étnico.

Come-se, o que a mãe prepara e coloca no prato, geralmente gostamos daquilo que ela gostava, do doce ou do salgado, da geléia de manhã ou dos cereais, do chá ou do café, do azeite de oliva (quem é provençal) dos *gaffelbitter* (quem é escandinavo), de tal forma que é mais lógico acreditar que comemos as lembranças, as mais seguras, temperadas de ternura e de ritos que marcaram a primeira infância.⁴¹

A memória cultural permite que não se apaguem as lembranças, os cheiros e o paladar dos pratos da infância. “A importância da memória dos sabores da infância na formação do gosto estará presente por toda a vida.”⁴²

A simples análise dos símbolos exteriores presentes nas escolhas dos alimentos permite ao observador compreender costumes e tradições de fora para dentro, do visível para o invisível. Assim, entende-se que a cultura determina o paladar, atuando na escolha dos alimentos, e não somente as necessidades fisiológicas de sobrevivência, como de início possa parecer. A comida desperta o imaginário das pessoas e muitas vezes atrai pela apresentação do prato, mas a comida da memória, aquela experimentada na infância, é a que fica e a que marca o gosto. “O gosto é uma construção, um campo de trabalho, e não um conjunto de sensações puramente naturais, ao contrário, ele é a própria mobilização da naturalidade das sensações através do trabalho de composição.”⁴³

³⁹ BALTA, Paul. **Beber y comer en el Mediterráneo**. Madrid: Programa de Publicación del Servicio de Cooperación y Acción Cultural de la Embajada de Francia en España, 2007. p.54.

⁴⁰ DUCASSE, Alain. **Diccionario del amante de la cocina**. Buenos Aires: Paidós, 2004.

⁴¹ MOULIN, L. Apud: CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar**. Petrópolis: Vozes, 1998. p.249.

⁴² DUCASSE, op. cit., p.189.

⁴³ A palavra *sapiction* designa o que se sente mediante o paladar, a percepção do sabor, ao passo que *goût* é o resumo de várias experiências sensíveis, não limitadas ao paladar, palavra encontrada no diálogo com Hervé This. Apud: DÓRIA, Carlos Alberto. **Estrelas no céu da boca**. São Paulo: SENAC, 2006. p.79.

O gosto formado na infância permanece na memória e tem um sabor todo especial. “Memórias obstinadamente fiéis ao maravilhoso tesouro dos sabores da infância, sabores da felicidade perdida, doces sabores do passado.”⁴⁴

As palavras “gosto”, “paladar” e “sabor” apresentam diferenças sutis em seus significados e às vezes se confundem, podendo ser consideradas sinônimos, conforme o contexto em que são empregadas. No entanto, “gosto” tem a conotação de sentido pelo qual se percebe o sabor das coisas, enquanto o termo “sabor” designa a impressão que as substâncias produzem na língua ou propriedade que tem certas substâncias de impressionar o paladar. Já o termo “paladar” tem o sentido anatômico de palato, a região do céu da boca sensível ao sabor. O gosto ou paladar define para um grupo social suas escolhas, impõe-se quando se trata de hábitos às demais manifestações culturais. “É indispensável ter em conta o fator supremo e decisivo do paladar, pois para o povo não há argumento probante, técnico, convincente contra o paladar.”⁴⁵

A cozinha ou gastronomia pode ser percebida pelos sentidos, entre eles o paladar e o olfato, com cheiros que se tornam marcantes e inesquecíveis, sempre presentes no dia a dia de cada um, rememorando os pratos da infância.

Eu me lembro muito do cheiro, eu me lembro do cheiro uma vez que cheguei em casa a gente morava num prédio 12º andar. Eu entrei no elevador e senti o cheiro do pimentão, então falei pro meu pai. A mãe está fazendo pimentão. Cheguei em casa ela estava fazendo pimentão. Foi muito legal. Olha são 12 andares. Já era adolescente, senti no elevador. Ou ela tinha entrado no elevador, com certeza deve ter parado no andar e pegou o cheiro quando eu entrei e senti o cheiro.⁴⁶

O gosto é definido ainda como “um produto cultural, resultado de uma realidade coletiva e partilhável, em que predileções e as excelências se destacam não de um suposto instinto sensorial da língua, mas de uma complexa construção

⁴⁴ CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar**. Petrópolis: Vozes, 1998. p.255.

⁴⁵ CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia/ USP, 1983. p.19.

⁴⁶ **ARTURO FRANK CALVO SALAÑO**. Filho de imigrantes galegos, seu pai veio ao Brasil em 1954, depois de haver servido o exército na África, por dois anos. O avô com 50 anos de idade veio para recomeçar, em 1952, dois anos antes, pois com o pós-guerra veio a fome, e a falta de tudo. Nasceu em São Paulo, proprietário de um restaurante, o Sul Nativa, e chef de cozinha, formado em Gastronomia e Administração de Empresas. É o chef da *Casa de España*, onde prepara vários pratos típicos espanhóis. Casou-se com uma paulistana filha de galegos e tem dois filhos. Entrevista concedida à autora em 02 de abril de 2008.

histórica”.⁴⁷ Antes de tudo, o gosto é próprio de cada cultura, e os sabores estão gravados na memória e resultam da cultura, da história e geografia de cada povo. “Ele é a quinta essência da cultura, o refinamento supremo da civilização. O paladar é sempre o resultado de uma educação culinária, que por sua vez se inscreve na educação geral, repentinamente.”⁴⁸ Pelo paladar as pessoas se identificam, mesmo porque “ele situa-se no centro mesmo das identidades individuais e coletivas”⁴⁹.

As formas de preparo e de consumo das comidas fazem parte de um sistema de relações sociais. Os sabores são apropriados em maior ou menor escala pelas diversas culturas na elaboração dos pratos, havendo entre as culturas ocidental e oriental grandes diferenças. Por ser movido por estímulos sensoriais, visuais, olfativos, gustativos e afetivos, o gosto tem um sentido cultural, pois os sabores aprendidos são próprios, por pertencimento. É possível identificar uma cozinha pelo odor dos ingredientes, dos condimentos, do mesmo modo que a falta de um condimento pode comprometer o perfume e o sabor do prato, como, por exemplo, o molho de tomates sem orégano ou *paella* sem açafrão.

Ao buscar reconstruir a história do gosto, “o século das luzes surge com o rompimento com o modo tradicional de se alimentar e a descoberta da noite, surgindo o prazer de consumir, substituir o tempo da natureza pelo tempo da cultura”⁵⁰. Conversas ao redor da mesa passam a animar as refeições. Pode-se dizer que o gosto, o paladar e o cheiro deixam de ser apenas reações orgânicas e estímulos analisados pela biologia para adquirirem um sentido cultural, mesmo porque o preparo dos alimentos revela um conjunto de conhecimentos próprios de cada cultura.

O sabor de certos alimentos e a singularidade de certos temperos são um testemunho do passado, e reafirmam que apesar dos anos este passado não se perdeu, que ele sobrevive na maneira de assar o pão ou no odor forte de ingredientes que, não sendo encontrados no novo país, são

⁴⁷ MONTANARI, Massimo. **La comida como cultura**. Gijón: Ediciones Trea, 2004. p.11.

⁴⁸ FLORENCIO, Rafael Nuñez. **Con la salsa de su hambre: los extranjeros ante la mesa hispana**. Madrid: Alianza, 2004. p.283. (tradução nossa)

⁴⁹ GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo. **Revista de Estudos Históricos**. n.33. Rio de Janeiro: CPDOC/ FGV, 2004. p.44.

⁵⁰ CAMPORESI, Piero. **Hedonismo e exotismo: a arte de viver na época das Luzes**. São Paulo: UNESP, 1996.

preparados em casa, impregnando os quartos e corredores da memória.⁵¹

O alimento pode produzir aceitação ou recusa em relação ao odor, à forma e à consistência, devido a fatores determinantes baseados na cultura. No final das exclusões, o alimento escolhido, permitido e preferido, nada mais é que “o lugar do empilhamento silencioso de toda uma estratificação de ordens e contra ordens que dependem de uma etno-história, da biologia, da climatologia, da economia regional, da invenção cultural e de uma experiência pessoal”.⁵²

A transmissão da cozinha é feita de geração a geração, porém pouco existe a tradição da escrita de receitas, principalmente em tempos antigos, o que dificulta a investigação. A elaboração dos pratos é automática, parecendo gravada na memória; faz parte dos hábitos recebidos de gerações passadas e que serão transmitidos à próxima geração. Quando perguntados sobre as receitas escritas, o que os entrevistados respondem é sempre o mesmo: “Faço a olho, de cabeça, não tenho nada apontado da comida; faço cabrito, frango, o que quiser.”⁵³

Não só entre os imigrantes, os que vieram da Espanha, como também entre aqueles que nunca se afastaram de seu país de origem a prática de anotar as receitas em cadernos quase não aparece. Por não haver o hábito de registrar os procedimentos culinários, torna-se difícil repetir o prato em outro contexto. Muitas vezes, a pouca escolaridade, principalmente das mulheres, aliada à falta de hábito, impedia a manutenção de um caderno de receitas, ou se existiram alguns, foram

⁵¹ HECK, Marina; BELLUZZO, Rosa. **Cozinha dos Imigrantes**. Memórias & Receitas. São Paulo: Melhoramentos, 1999.

⁵² Na Idade Média, os diferentes alimentos eram descritos a partir de nove sabores simples: acre ou azedo, amargo, salgado, gorduroso, doce, insípido, ácido, austero e acerbo. Os japoneses acrescentaram aos quatro sabores básicos do ocidente o *unami*, relativo ao glutamato, que serve para realçar o sabor dos alimentos, enquanto os chineses enumeram cinco sabores simples: o doce, o salgado, o ácido, o amargo e o acre. Já os tailandeses consideravam oito os sabores, acrescentando aos quatro básicos os sabores: apimentado ou picante, adstringente, insípido e gorduroso, facilmente perceptíveis pelo paladar asiático, mas de difícil definição aos ocidentais. GOMENSORO, Patricia de. **Percepção imaculada**. Disponível em: <www.malaguetacom.slog.com.br>. Acesso em: 16/10/2008.

⁵³ **MARIA GONZALEZ GOMEZ**. Nasceu em Órgiva, Granada, há 80 anos e ali viveu toda a sua vida, o que a credencia para uma entrevista a respeito da alimentação andaluza. Maria trabalhou no campo, na colheita das azeitonas no inverno, e relata como feria as mãos por não usar luvas ou algo para protegê-las, tanto que chegavam a sangrar. Recorda de haver colhido amêndoas, milho e azeitonas. Participou de muitas matanças de porco em sua vida, pois prepara muito bem as carnes para os embutidos. Chegou a receber um prêmio na cidade por preparar as melhores *migas* da região. Aficionada pela cozinha, prepara qualquer prato andaluz. Entrevista concedida à autora em 10 de setembro de 2007.

deixados no país de origem. A elaboração da comida é automática, faz parte dos seus costumes e hábitos, da tradição oral transmitida empiricamente.

A comida fala da família, de homens e de mulheres àquele que realiza uma leitura consciente dos hábitos de comer, enquanto os membros do grupo familiar realizam uma prática inconsciente de um *habitus* alimentar.⁵⁴

“Memória coletiva”⁵⁵ é o termo que define a transmissão da culinária pelos povos sem escrita, em que a aprendizagem é empírica, e a memória, nesse caso, é o centro de irradiação dos costumes, perpetuando a existência das etnias ou das famílias, dos mitos de origem. “A existência de três tipos de memória: memória específica, memória étnica e memória artificial ajudam a compreender a transmissão do ato de cozinhar.”⁵⁶ É na memória étnica que reside a memória alimentar, que existe o hábito condicionado e seletivo.

A cozinha da memória é a que causa identificação entre os componentes de um grupo, a que atua como as demais representações ou práticas socioculturais. Trata-se de uma cozinha feita de ingredientes e procedimentos que reproduzem o sabor e o cheiro característicos que atendem ao gosto coletivo. “*Penetran en el gusto colectivo y instruyen el paladar, que se quedan saturados con estas memorias, y pueden ser indiferentes o intolerantes con relación a otros sabores.*”⁵⁷ As pessoas provam pratos cujos ingredientes já são conhecidos de sua cultura, portanto, de sabores familiares, e recusam outros que desconhecem, por não terem sido provados por elas em seus ambientes.

O passado só chega aos dias atuais por meio das representações. “A rigor, o historiador [da cultura] lida com uma temporalidade escoada, com o não-visto, o não-vivido, que só se torna possível acessar através de registros e sinais do passado que chegam até ele.”⁵⁸ Por meio dos depoimentos de imigrantes, um importante instrumento de que o historiador dispõe para ouvir suas memórias e experiências, busca a voz, as lembranças de suas vivências.

⁵⁴ ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (Orgs.). **Gastronomia: Cortes & Recortes**. Vol.I. Brasília: SENAC, 2006. p.23.

⁵⁵ Termo usado por LE GOFF, Jaques. **História e memória**. Vol.II - Memória. Lisboa: Edições 70, 2000.

⁵⁶ A memória artificial ou eletrônica, na sua forma mais recente, trata de recorrer ao instinto ou à reflexão da reprodução de atos mecânicos consecutivos. LEROI-GOURHAN. Apud: LE GOFF, op. cit., p.13.

⁵⁷ FERNANDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida: uma história**. Rio de Janeiro: Record, 2004. p.209.

⁵⁸ PESAVENTO, Sandra Jatahy. **História e História Cultural**. Belo Horizonte: Autêntica, 2004. p.42.

Ao se estudar a alimentação de um lugar é preciso analisar diversos aspectos, como o sistema de valores, categoria de comestíveis e não comestíveis, o vulgar etc. O alimento passa por diversas etapas, desde sua retirada da natureza, armazenamento, distribuição, venda, até a cocção segundo um receituário com técnicas próprias de condimentação. Os hábitos e valores impregnados em uma cultura, bem como a interpretação do social, do cultural possuem uma lógica própria, um motivo, uma mensagem, passíveis de uma leitura.

A representação tem como objetivo trazer para o presente o ausente vivido, para se poder assim interpretá-lo, enquanto a apropriação constrói uma história. A alimentação é uma representação simbólica de um passado vivido por um grupo social. Nesse sentido, “não seria suficiente apenas destacar as representações simbólicas, mas após estudá-las chegar à interpretação das mesmas, a fim de chegar à essência da cultura”.⁵⁹ Não bastaria somente distinguir as representações, mas se faz necessária uma interpretação dos símbolos à luz da história. A alimentação permite reconhecer e interpretar com respeito às apropriações feitas pelo grupo, toda sua história, toda sua cultura.

Muitas vezes a reconstrução do passado por intermédio da memória pode levar a modificações dos fatos, pois o ato de recordar não é inconsciente, e sim deliberado, com a intenção de servir a um fim conhecido por quem o executa, e eles podem ser confundidos, modificados e até inventados. Não se deve esquecer que os depoimentos podem estar comprometidos com a imagem que o entrevistado quer passar de si ou de sua família. Dessa maneira, os pratos podem ser modificados, tanto quanto aos ingredientes como quanto aos procedimentos utilizados, não somente por conta da ausência de registros, mas pela criatividade e inovação de quem cozinha.

O pensamento referido explica os papéis da memória e da história, pois, enquanto a memória instala a lembrança do sagrado, a história a liberta. Pensando-se em memória alimentar, o processo forma o *habitus*, com raízes na cultura e no condicionamento da infância, quando o gosto é formado, podendo ele, no entanto, sofrer mudanças ao longo da vida. “A partir de dados ou noções comuns que se encontram no nosso espírito como no dos outros, passam desses para aquele e

⁵⁹ CHARTIER, Roger. **A História Cultural entre práticas e representações**. Rio de Janeiro: Difel/Bertrand, 1990. p.16-7.

reciprocamente, só possível se fizeram e continuam a fazer parte da mesma sociedade.”⁶⁰

A cozinha torna-se, assim, depositária e importante transmissora de cultura, de memória e de hábitos, que dificilmente se apagam, pois estão enraizados na cultura, acompanhando o indivíduo mesmo em caso de distanciamento do ambiente familiar. Entre as manifestações culturais, a alimentação é reveladora do grupo que emigra; além de ser memória e comunicação, passa a ser um elo entre o imigrante e as suas origens, tão importante quanto o idioma falado, porque identifica e propicia o reconhecimento das pessoas do mesmo grupo. “Em sua dupla dimensão, de fato coletivo e de itinerário individual; do vínculo com o passado se extrai a força para formação de identidade.”⁶¹

A comensalidade reforça os laços de amizade ou familiares, uma vez que o “fazer parte” possui regras de identificação, traduz o pertencer e até mesmo revela a hierarquia dos que dela participam. “Nós não sentamos à mesa para comer – lemos em Plutarco –, mas para comer junto.”⁶² Os que compartilham a comida são, na verdade, cúmplices, possuidores de algum vínculo ou laços em comum, que vão dos familiares aos religiosos, aos políticos e outros que permitem desfrutar o momento vivido. “À mesa nos reunimos para comer, conversar, comungar idéias, crenças ou opiniões. Sobre ela, colocamos a nossa comida, os nossos projetos e as nossas expectativas. Nela, repartimos o pão e compartilhamos sonhos e valores.”⁶³ Inclusive a palavra “ceia” deriva da ideia de comer em comum. Sendo a comensalidade um símbolo de civilização, servia para distinguir o homem civilizado do bárbaro. O *convivium* é a própria imagem da vida em comum.⁶⁴

Assim, pode-se entender que o que se come é importante, uma vez que está relacionado aos ingredientes do lugar, a fatores climáticos, sazonais e outros ligados ao gosto daquele a que a comida se destina. O quando se come vai demonstrar os hábitos de uma cultura, seus horários de alimentação ou de despertar ou dormir. O onde se come vai designar as refeições feitas em casa ou em restaurantes, fora de casa. O como se come demonstra costumes alimentares, os hábitos à mesa, os

⁶⁰ HALBWACHS, Maurice. **A Memória Coletiva**. São Paulo: Vértice/ Ed. Revista dos Tribunais, 1990. p.34.

⁶¹ SAYAD, Abdelmalek. **A imigração ou os paradoxos da alteridade**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1998.

⁶² FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Máximo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1996. p.109.

⁶³ LODY, Raul. **A mesa com Gilberto Freyre**. Rio de Janeiro: SENAC, 2004. p.5.

⁶⁴ FLANDRIN, MONTANARI, op. cit., p.109.

utensílios de uso, toalhas, guardanapos, o pão acompanhando ou não as refeições. Finalmente, o com quem se come vai definir os seus iguais, com quem se compartilha o alimento, geralmente quem aprecia os mesmos pratos.⁶⁵ O alimento determina os hábitos em todos os momentos, desde a escolha dos ingredientes até a elaboração, a oferta e o serviço.

O processo de aprendizado do gosto vai se transformando, considerando-se que as sensações são inatas. Com as experiências alimentares vividas, alimentos são acrescentados e outros são abandonados. Destarte, o gosto vai sofrendo transformações com o passar do tempo, embora a tradição permaneça, após diversas experiências alimentares, incorporando nesse processo novos sabores advindos de novos produtos. As mudanças também podem ser de outra ordem, como novas concepções de saúde ou de estética do corpo, de cidade ou país, como no caso de imigração. “O destino de uma nação ao longo dos séculos fica sedimentado no *habitus* de seus membros individuais, porém ele muda com o tempo, porque as fortunas e experiências de uma nação continuam mudando e acumulando-se.”⁶⁶

A alimentação se transforma conforme a sociedade também vai mudando seus padrões e seus ingredientes, mesmo porque não existe uma identidade específica individual, mas sim hábitos enraizados. “A cozinha não pode ser a criação a partir de nada, às vezes basta somente temperar, combinar, captar os sabores e os perfumes de uma região, identificar a origem do gosto para restituir a verdade.”⁶⁷

A cozinha, enquanto processo dinâmico, transforma-se no tempo, segundo as interferências de outros costumes, e no espaço, com a introdução ou desaparecimento de alguns ingredientes – isso acontece em todas as culturas. Na circularidade cultural dos alimentos, muitos foram adotados nas diversas cozinhas, como o pimentão, produto vindo da América, integrado à culinária galega – a exemplo dos pequenos pimentões de Hebron, que, depois de assados e descascados, são servidos como *tapas* ou como acompanhamento para outros pratos.

⁶⁵ SANTOS, Carlos R. A. Alimentação e seu lugar na História. **Revista História: Questões & Debates**. Ano 22. n.42. Curitiba: Ed. UFPR, 2005. p.12.

⁶⁶ ELIAS, Norbert. **Os alemães: a luta pelo poder e a evolução do habitus nos séculos XIX e XX**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1997. p.9.

⁶⁷ DUCASSE, Alain. **Diccionario del amante de la cocina**. Buenos Aires: Paidós, 2004. (tradução nossa)

Assim, os sistemas culinários se utilizam de produtos de outras regiões para preparar pratos que vão fazer parte da sua cozinha típica.

Na verdade, é preciso reconhecer que cada sistema culinário possui sua própria estrutura, determinada tanto pelos sistemas de cozimento conhecidos e preferenciais, como por um produto particular básico: aqui será o milho, ali o feijão, a mandioca nas planícies e, em outras zonas a batata ou mesmo a carne... Mas isso não basta, já que a simples observação demonstra que é preciso considerar outros alimentos que, embora não ocupem um posto predominante na definição de uma cozinha regional – é o caso dos bolinhos doces de farinha de mandioca ou da tortilha de milho cozida mesoamericana – tornam-se marcadores emblemáticos da identidade cultural.⁶⁸

A cozinha espanhola foi difundida pelo território pelos pastores que conduziam o gado a outras regiões, levando consigo seus pratos regionais. “Como exemplo o *gazpacho*, prato de pastores que levavam o gado pelas rotas de León a Extremadura, de Soria a Sevilha e de Cuenca a Murcia, foi sendo difundido e hoje faz parte da cozinha de outras regiões.”⁶⁹ Outro prato que foi passado a outras regiões pelos pastores foi o *ajoarriero*⁷⁰. Pode-se considerar também que os movimentos migratórios para realizar a colheita de produtos agrícolas, como as azeitonas, as laranjas ou a vindima, facilitavam a introdução de costumes alimentares em regiões vizinhas.

A comida é também classificadora do grupo, sendo que a discussão a respeito dos pratos da mesa do rico e daqueles presentes na mesa dos pobres permeia os estudos da alimentação. Quando se observa a cultura de um povo, torna-se necessário tratar essa questão.

Alguns pratos, sobretudo legumes como a fava ou a acelga, não são mais que alimentos de pobre ou de operário (um jogo de palavras justificado pela semelhança de *faba*-“fava” e *faber*- “operário”).⁷¹ No aspecto social, pode-se dizer que a alimentação é classificadora porque revela pela cozinha o nível social de um grupo, pelos alimentos que fazem parte da sua mesa, pelo poder aquisitivo. “Há um

⁶⁸ FOURNIER, Dominique. A cozinha da América e o intercambio colombiano. In: MONTANARI, Massimo (Org.). **O mundo na cozinha**. História, identidade, trocas. São Paulo: Ed. SENAC, 2009. p.166.

⁶⁹ MARTINEZ-LLOPIS, Manuel; IRIZAR, Luis. **Las cocinas de España**. Madrid: Alianza, 1990. p.6.

⁷⁰ *Ajoarriero*, prato guisado feito de bacalhau, alho, azeite e outros ingredientes. Ibidem. p.6.

⁷¹ FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1996.

poder cultural que, sem qualquer ajuda, é capaz de transmitir gostos: que podemos chamar de magnetismo cultural nos casos em que as comunidades imitam os modos de comer das culturas dos mais prestígios.”⁷²

Outros autores discutem a questão das cozinhas do rico e do pobre e retratam bem a discrepância que existe entre as duas culinárias, embora as fronteiras por vezes se atenuem, como no exemplo do consumo de peixe, que durante muitos séculos e até pouco tempo não era considerado um prato fino, e sim comida de pobre. Existem razões culturais que marcam a história das cozinhas e superam o estado dos alimentos. “O peixe foi durante séculos e até recentemente, comida de pobres, considerado saudável, mas não dava para exhibir. Somente agora começa a ser servido em casamentos, festas e em restaurantes.”⁷³

O uso da canela ou do açafrão, por exemplo, por seu preço altíssimo, distinguia a classe social. Existe, assim, uma barreira entre a cozinha rica e a dos pobres, que, por ser anônima, é desprezada, mas tem muito a dizer. “Para fazê-las falar é preciso rastrear sua localização no mapa, como o ir e vir de muitos trabalhadores que colocavam migas de pão em suas gigantescas panelas.”⁷⁴

As comidas de rico eram mais condimentadas que a dos pobres e seu pão, mais refinado, elaborado com farinha de trigo, e não com farinha de milho ou de arroz. “O consumo da carne era considerado produto para ricos, especialmente o cordeiro e o frango; enquanto a carne de vaca era considerada inferior, tanto que os pobres tinham que contentar-se com o peixe.”⁷⁵ O bacalhau era alimento popular, de todos, já que o movimentado mercado garantia preços acessíveis a esse produto rico em proteínas para o longo período de abstinência da quaresma, imposto pela Igreja Católica.

O bacalhau, introduzido pelos pescadores espanhóis vascos, no século XVI, em forma de *carpaccio*, foi por muito tempo prato de pobres, como outros peixes, pela facilidade de conservação – podia-se usar o processo de salgar, em tempos em que a refrigeração não estava ao alcance de todos.⁷⁶ O bacalhau que chegava à mesa dos pobres na Espanha era diferente daquele que fazia parte da mesa dos

⁷² FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida: uma história**. Rio de Janeiro: Record, 2004. p.211.

⁷³ GONZÁLEZ-TURMO, Isabel González (et. al.). **Rojo y verde**. Alimentación y cocinas en Marruecos. Gijón: Ed. Trea, 2007. p.143.

⁷⁴ GONZÁLEZ-TURMO, Isabel. Movimientos migratorios y culturas del trabajo en las cocinas populares. El caso de Andalucía. In: ARANDA, Antonio Garrido (comp.). **Cultura Alimentaria de España y América**. Huesca: La Val de Onsera, 1995.

⁷⁵ GOODY, Jack. **Cocina, cuisine y clase**. Estudio de sociología comparada. Barcelona, 1995. p.78.

⁷⁶ TRUTTER, Marion. **Un paseo gastronómico por España**. Koln: Culinária Konemann, 1998.

ricos. Com a proibição da pesca na Noruega e Dinamarca, os espanhóis passaram a pagar um alto preço pelo produto, o que o transformou em prato de rico. Para os pobres, vendia-se outro tipo: “Era o mau bacalhau, de águas mais quentes, muito seco e com menos gordura, conhecido como abadejo, na verdade era um *gadus*, mas não um *gadus morhua*, que é o bacalhau legítimo, do Mar do Norte.”⁷⁷

Com o encarecimento dos transportes, armazenamento e conservação, o bacalhau passou a compor os cardápios de grandes restaurantes, quase desaparecendo das mesas dos pobres, um prato sofisticado presente na alta gastronomia. O prato de pobres de antigamente tornou-se um prato requintado, caro e disputado, não só por seu sabor, mas pela excelência da qualidade que outorga aos comensais.

A cozinha de pobre é a cozinha popular, na qual a gastronomia se inspira para preparar os pratos típicos de algum lugar. Existe uma via de mão dupla, pois não somente as comunidades buscam reproduzir a cozinha das elites, como a gastronomia vai buscar na cozinha regional ou popular pratos que, apresentados de maneira mais requintada, passam a fazer parte de seu repertório.

“Gastronomia” é um vocábulo grego composto de *gaster* (ventre, estômago), *nomos* (lei) e do sufixo *ia*, que significava o estudo ou observância das leis do estômago.⁷⁸ Muitos termos foram pensados para designar a arte de bem comer até chegar-se ao termo de consenso: gastronomia.

Existe uma diferença entre o comer bem e o comer muito, mais associado à glotonaria. O comer bem se preocupa com a qualidade dos alimentos, o sabor e a apresentação dos pratos, bem como com o ambiente no momento da refeição e os utensílios utilizados, ou seja, envolve todo o ambiente e o imaginário do comensal; há preocupação com quem come, onde se come e o que se come.

“A gastronomia é estilo de vida, é o resumo do mundo, a diferença entre o prazer de comer e o prazer à mesa. O prazer de comer é sensação direta de uma

⁷⁷ **ROSA TOVAR.** Nascida em Salamanca, é estudiosa da gastronomia, professora de culinária espanhola em várias escolas, como a Alambique, de Madri, onde reside. Autora de “3000 años de La cocina española” e “Arroces”, entre outros. Seu pai era reitor da Universidade de Salamanca, a mais antiga da Espanha, e chegou a emigrar para a Argentina na infância, acompanhando seu pai. Entrevista concedida à autora em Madrid, em 7 de julho de 2008.

⁷⁸ Não há muitos anos em Paris, a gastronomia foi oficialmente classificada como a nona arte e admitida no tradicional Salão de Outono. Cf.: FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve**. 2ªed. São Paulo: EDUSP, 1982. p.23.

necessidade que encontra satisfação.”⁷⁹ Essa definição de gastronomia mostra a diferença que existe entre o comer, o alimentar-se e o prazer à mesa. “A gastronomia é definida como a arte de cozinhar bem ou a de se regalar com boa comida, exige arte não somente de quem a executa como de quem a consome ou usufrui.”⁸⁰

Para que se realize a gastronomia é necessário um especialista, ou alguém que prepare o alimento com ingredientes e procedimentos pensados a fim de satisfazer o comensal. Exige, portanto, tanto aquele que prepara como aquele que vai comer, que vai degustar o prato. *“Porque se cocina desde el amor y para el amor, bajo los límites de lo saludable pero también a favor del placer. Reivindica la vertiente hedonista del arte del buen comer y del buen beber.”*⁸¹ Pode-se dizer que essa é a alta gastronomia, com origem na França, que necessita de um chef preparado e criativo para a elaboração dos pratos e de comensais que saibam valorizar a boa comida. “O prazer à mesa é a sensação refletida que nasce das várias circunstâncias, dos fatos, do local, das coisas e das pessoas que estão presentes à refeição.”⁸² Ela surgiu da necessidade dos seres humanos se alimentarem com prazer à mesa, por serem onívoros e disporem de uma gama maior de ingredientes que mudam o sabor e de procedimentos que permitem escolher o que vai compor o seu prato.

Apesar de ser um tema polêmico, a gastronomia foi declarada no Salão de Inverno em Paris como a Nona Arte⁸³, por envolver os cinco sentidos e por fazer parte do patrimônio imaterial cultural de um povo. Até pouco tempo, a gastronomia era considerada uma arte ou uma ciência menor, longe das artes maiores como a música e a pintura, que também expressam a história e os costumes do lugar. “Embora se reconhecesse o caráter representativo das tradições mais antigas como a alimentação não tinha tanta importância e muito menos os estudos a ela referentes, nem a análise dos estilos culinários.”⁸⁴ O estudo da alimentação sob o

⁷⁹ BRILLAT-SAVARIN. **A Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Cia. das Letras, 1998. Cf. também: BRAUNE, Renata; FRANCO, Silvia Cintra. **O que é gastronomia**. São Paulo: Brasiliense, 2007. p.16.

⁸⁰ ONFRAY, Michel. **A razão gulosa**. Filosofia do gosto. Rio de Janeiro: Rocco, 1999. p.55.

⁸¹ JAMAL, Salah. **Aroma árabe**. Recetas y relatos. Barcelona: Zendera Zariquiey, 2004.

⁸² BRAUNE, Renata; FRANCO, Silvia Cintra. **O que é gastronomia**. São Paulo: Brasiliense, 2007. p.13.

⁸³ SAMPAIO, Albino Forjaz de. **Volúpia, a nona arte: a gastronomia**. Porto: Domingos Barreira, 1939.

⁸⁴ OLIART, Rafael Ansón. Gastronomia cultura e turismo. In: LOZOYA, Jorge Alberto; LOPEZ-MORALES, Gloria. **El saber de la sazón**. Barcelona: Editorial Lunwer/ CONACULTA - Coordinación de Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo, 2004. p.43-54.

prisma cultural passa assim a ter sentido para o melhor conhecimento dos hábitos de um grupo social.

Esse vocábulo – gastronomia – é utilizado para representar o prazer à mesa e também as técnicas de preparo do alimento com arte e requinte. Esse conceito atual a define como arte e como uma ciência, cujo preparo exige um conhecimento, uma técnica, o *savoir faire*. Exige um público que tenha passado por uma reaprendizagem do gosto, uma formação do gosto gastronômico, além de um artesão que a defina por técnicas também aprendidas que atendam ao gosto gastronômico.⁸⁵

A palavra “gastronomia” referia-se à cozinha da elite, à cozinha francesa particularmente, e não se considerava a alimentação como gastronomia. Com a necessidade da alimentação em viagens de turismo, a cozinha étnica surgiu, então, como uma importante opção. “Estamos iniciando o século XXI, o turismo gira em torno de dois eixos fundamentais: natureza e esporte, por um lado e cultura gastronômica de outro. A cultura e a gastronomia são demandas básicas do viajante.”⁸⁶ No entanto, muitas vezes essa cozinha é “inventada”, é criada para atender às solicitações de pratos regionais dos viajantes, nem sempre representando a cozinha do lugar, por ser adaptada. As tradições que parecem ou alegam ser antigas são muitas vezes de origem bastante recente ou mesmo acabaram de ser inventadas. Tradição inventada significa um conjunto de práticas de natureza ritual ou simbólica que buscam inculcar certos valores e normas de comportamento por intermédio da repetição, implica continuidade com um passado histórico.⁸⁷

As mudanças maciças do gosto e a divulgação de cozinhas regionais fazem emergir a necessidade de se eleger um prato regional em cada território. A *paella*, por exemplo, representa a Espanha na cozinha internacional, mesmo sendo apenas um prato cotidiano feito de um arroz colorido com açafrão com o acréscimo de uma carne ou um legume.

⁸⁵ Ler também: BRAUNE, Renata; FRANCO, Silvia Cintra. **O que é gastronomia**. São Paulo: Brasiliense, 2007.

⁸⁶ OLIART, Rafael Ansón. Gastronomia cultura e turismo. In: LOZOYA, Jorge Alberto; LOPEZ-MORALES, Gloria. **El saber de la sazón**. Barcelona: Editorial Lunwer/ CONACULTA - Coordinación de Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo, 2004. p.46

⁸⁷ HOBBSAWN, Erick; RANGER, Terence. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984. p.1.

Os alimentos e seu consumo se acham condicionados a regulamentos de caráter sociocultural. A sensibilidade gastronômica é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época. Os produtos de uma cozinha étnica são imprescindíveis na elaboração do prato, por marcá-lo com o odor ou o sabor próprios da cultura, servindo como identificador desta. Alguns países preservam sua autêntica cultura, a história de seus costumes alimentares, países esses em que homens e mulheres lhe dão a importância devida. “Produtos verdadeiros são os que correspondam à identidade exata da terra, são sua emancipação direta, inscrita em uma tradição e num passado de recordações gulosas num presente sempre vivo.”⁸⁸ Os chamados produtos verdadeiros são os insubstituíveis, pois são essenciais para a manutenção do sabor da terra distante.

Participar de uma mesa não é um ato puramente fisiológico, mas é também um ato social e oferece uma oportunidade para aprender sobre a cultura local. A arte da preparação dos alimentos, a cozinha étnica de um povo é também seu patrimônio cultural. “A cozinha regional tradicional se transmite com a fixidez de um patrimônio genético.”⁸⁹

Até pouco tempo não se falava em cozinha regional, quando muito era definida a cozinha nacional. A noção de território e de cozinha regional é uma invenção recente, integrada aos mecanismos de intercâmbio e de mercado. Surgiu com a globalização, que, ao mesmo tempo que unifica as culturas, as define e limita por suas especificidades. Cada prato possui uma história própria. As especificações alimentares nacionais ou regionais acompanham o indivíduo por toda a sua vida e, ainda que em tempos de globalização, elas resistem e dificilmente desaparecem, pois, diante de formas diferentes de elaboração e utilização de ingredientes, o particular se destaca e, em geral, existe a volta à essência, às origens.

⁸⁸ DUCASSE, Alain. **Diccionario del amante de la cocina**. Buenos Aires: Paidós, 2004. p.277.

⁸⁹ REVEL, Jean-François. **Um banquete de palavras**. São Paulo: Cia. das Letras, 1996. p.40.

CAPÍTULO I - GALÍCIA DE HISTÓRIAS E SABORES



Imagem 2 - Mesa Galega ⁹⁰

A cozinha é o elemento mais dominante do *ethos* – a identidade de um país. Ele é a marca indelével do caráter sociológico, antropológico, etnológico e psicológico de um povo, de uma nação.⁹¹

⁹⁰ Foto cedida por José Gonzalez.

⁹¹ BELLUZZO. **Os sabores da América**. Cuba, Jamaica, Martinica, México. São Paulo: SENAC, 2004. p.9.

A Espanha, situada na Península Ibérica, no extremo ocidental da Europa, tornou-se território de passagem aos que procediam da África, numa condição estratégica que ocasionou invasões de diversos povos, que por ali permaneceram por longos períodos de domínio. Essa permanência de celtas, fenícios, gregos, romanos e outros povos deixou marcas na cultura espanhola, impregnada por costumes variados, em três mil anos de história passados. A mescla cultural, somada a um território banhado por mares e oceanos, coberto de rios e montanhas, com oferta de produtos diversificados, favorecida pelas condições geográficas, climáticas, étnicas, econômicas e sociais desse espaço, resultou na construção de uma cozinha muito variada.

Os árabes chegaram à Espanha no século VII e permaneceram por mais de sete séculos em território espanhol. Dominaram até o Norte, mas preferiram estabelecer-se, em sua maioria, no Sul, por questões climáticas e pela abundância de água. A região Norte da Espanha não sofreu influência muçulmana em sua cozinha, como ocorreu com as demais regiões espanholas.

Houve um período na história da Espanha em que se deu o encontro de três culturas: a cristã, a judaica e a muçulmana. Marcado pelo florescimento das artes, das letras e das ciências, foi um momento único, que ofereceu ao mundo um exemplo de tolerância e de convivência saudável entre os três povos. Porém, no mesmo ano em que se deu a expulsão de mouros e judeus, 1492, a Espanha reconquistou seu território e aconteceu o descobrimento da América, desencadeando o maior intercâmbio de alimentos da história da alimentação da humanidade.

Então, muitos ingredientes foram agregados aos pratos espanhóis diários, como a batata, milho, tomate, pimentão, novos tipos de feijão, baunilha, amendoim, abóbora, abacate, goiaba, abacaxi, o cacau⁹² e o peru, que compõe a ceia natalina, entre outros.⁹³ A dieta dos pobres foi enriquecida com a introdução da batata e do milho, que se expandiram muito rapidamente, modificando a paisagem do país e causando o desaparecimento de outros cereais importantes usados até então para o sustento da população, como o milhete, o sorgo, o *panizo* e até as castanhas. Por

⁹² Ao ser empregado por outras cortes europeias, foi substituída a água por leite, na bebida chocolate, e passou a ser uma bebida de reis. “O chocolate recém-descoberto seguiu para a Espanha, por seus poderes afrodisíacos permaneceu por muito tempo como segredo da corte. O cacau e muitos utensílios para fabricação do chocolate foram levados pelos espanhóis do México a Trinidad em 1525.” FRANCO, Arivaldo. **De caçador a gourmet**. São Paulo: Ed. SENAC, 2001. p.54.

⁹³ MARTINEZ-LLOPIS, Manuel; IRIZAR, Luis. **Las cocinas de España**. Madrid: Alianza, 1990. p.6.

outro lado, a América também foi enriquecida com a chegada de novos ingredientes até então desconhecidos.⁹⁴

Os costumes alimentares de um povo não decorrem somente do seu instinto de sobrevivência, da necessidade do homem de se alimentar, mas, como estão interiorizados, já fazem parte de seu ego, e também mostram mais que os alimentos de seu entorno geográfico. Geralmente, os costumes alimentares se produzem em função da agricultura, da pesca, enfim, dos ingredientes abundantes na região, que terminam por marcá-la, mas abarcam também a cultura, que é mais abrangente que simples fatores locais. Como envolve uma escolha, o gosto e a memória gustativa vão decidir muitas vezes o que comer.

Diante das muitas “Espanhas”, da diversidade regional resultante de sua história e das suas condições de clima e natureza, pode-se dizer que se trata de um país multicultural, de muitas cozinhas consideradas espanholas. Assim, torna-se difícil abranger o país com um todo.

A diferença cultural é sem dúvida produto de uma dialética histórica da diferenciação cumulativa. A fronteira, esse produto de um ato jurídico de delimitação, produz a força cultural do mesmo modo que é produto desta. Basta pensar na ação do sistema escolar em matérias de línguas para ver que a vontade política pode desfazer o que a História tenha feito.⁹⁵

Pela ausência de registros acerca da cozinha espanhola, transmitida que foi pela tradição oral, passada de mães para filhas, a busca da origem de seus pratos apoia-se aqui em sua história, na análise de seu território. Busca-se ainda encontrar suas raízes nos depoimentos de seus imigrantes em São Paulo.

Para melhor visualizar a distribuição das diversas cozinhas existentes na Espanha, foi necessário estabelecer um mapa gastronômico que não levasse em consideração somente a divisão político-administrativa, mas que recorresse a critérios de observação dos ingredientes e procedimentos utilizados nessas cozinhas regionais.

⁹⁴ Muitos ingredientes eram desconhecidos na América até então, como: cebola, alho, azeitonas, pepino, alho, arroz, aveia, centeio, açafraão, ervilhas, lentilha, alface, café, limão, pera, banana, pêssego, as carnes de porco, de galinha, coelho, de cabra, entre outras.

⁹⁵ BOURDIEU, Pierre. **La distinción**. Critérios y bases sociales del gusto. Madrid: Taurus. 1988. p.11.



Imagem 3 - Mapa gastronômico da Espanha⁹⁶

1. **Zona del Bierzo** - A transição entre a culinária de León e Galicia. As regiões de Alava e La Rioja intercambiam cozinha vasca com a do Vale do Ebro.
2. **Zona Setentrional** - La Coruña, Lugo, Orense, Pontevedra, Asturias, Cantabria, Vizcaya, Guipúzcoa e Alava.
3. **Zona do Vale do Ebro** - La Rioja, Navarra, Zaragoza, Huesca e Teruel.
4. **Zona Oriental** - Lérida, Gerona, Barcelona, Tarragona, Castellón, Valencia, Alicante, Murcia e Ilhas Baleares.
5. **Zona da Alta Meseta** - Palencia, Burgos, Valladolid, Soria, Segovia e Avila.
6. **Zona da Baixa Meseta** - Madrid, Guadalajara, Toledo, Cuenca, Ciudad Real e Albacete
7. **Zona Ocidental** - León, Zamora, Salamanca, Cáceres e Badajoz.
8. **Zona Meridional** - Almería, Granada, Málaga, Jaén, Córdoba, Sevilla, Cádiz e Huelva.
9. **Zonas Canarias** - Gran Canarias, Tenerife, Las Palmas.

A Espanha possui muitas regiões com cozinhas distintas, mas que podem agrupar-se por proximidade. Na tentativa de encontrar na literatura uma divisão do

⁹⁶ Fonte: MARTINEZ-LLOPIS, Manuel; IRIZAR, Luis. **Las cocinas de España**. Madrid: Alianza, 1990. p.6. Mapa organizado pela autora.

território espanhol segundo suas especialidades culinárias, respeitando os fatores regionais, a que mais se aproximou foi aquela efetuada por Martinez-Llopis. São nove grandes zonas de cozinhas com características comuns, não exatas, mas semelhantes, que definem a Espanha como um verdadeiro *puzzle*.

Muitas dessas regiões se mesclam e podem pertencer a duas ou mais zonas culinárias, por ser impossível estabelecer limites rígidos quando o assunto é a cozinha espanhola. Em consequência da variedade de costumes e de cozinhas, duas regiões diametralmente opostas serão destacadas: Galícia e Andaluzia, por serem representativas das cozinhas do Norte e do Sul – denotando os dois extremos da cozinha espanhola – e também por serem as duas regiões que mais enviaram imigrantes a São Paulo no período pós-guerra, ou seja, entre os anos 50 e 60, recorte temporal desta pesquisa.

1.1 - COZINHA GALEGA DE MAR E MONTANHA



Imagem 4 - A Galícia de mar, rios e montanhas⁹⁷

⁹⁷ Fonte: GEOATLAS.com. Disponível em: <<http://geomapas.com>>. Acesso em: 2004.

*En la calma del atardecer huelen las villas y aldeas marineras a las sardinas asadas. Es inútil plantear al gallego si la sardina es superior o inferior al arengue, porque el gallego ha decidido desde hace siglos a favor de la sardina.*⁹⁸

Não há uma historiografia das transformações sofridas pela cozinha espanhola em geral, tampouco acerca da galega em particular. Estão, portanto, na história e geografia da Galícia os traços que permitem compreender seus costumes, bem como nas memórias dos espanhóis imigrantes galegos, que, em seus depoimentos, pouco a pouco os foram delineando.

A cozinha galega é muito simples, com ingredientes da horta, dos bosques e principalmente do mar e dos rios, com seus muitos peixes e mariscos, conforme relata uma das imigrantes entrevistadas:

Cozido, dobradinha, comida muito rústica, muito, não era sofisticada, era comida caseira. Só em casa que eu era obrigada, eu era muito nova, comecei a cozinhar, porque fiquei sem mãe, me queimei, caiu a unha... Todo dia era peixe, carne somente umas duas vezes por semana, quando havia, mas comia muito peixe, como era frutos do mar, tinha muito peixe lá, ovos, galinhas...⁹⁹

O grande escritor das primeiras obras da culinária galega foi o chef Picadillo¹⁰⁰, que popularizou e registrou essa culinária, uma cozinha equilibrada que procurava manter o sabor natural dos ingredientes. Destacou que a gastronomia não é uma arte do disfarce, como creem os que condimentam demasiadamente os pratos, dizendo: “A cozinha das nossas avós e mães é sem dúvida o máximo momento da cozinha galega, com fórmulas muito equilibradas, nas quais se procura

⁹⁸ O costume arraigado de galegos que preferem as sardinhas assadas ou as *sardinhas* a outros peixes vem de tempos passados. SUEIRO, Jorge-Victor. **Comer en Galicia**. Madrid: Ed. Penthalon, 1981. p.12.

⁹⁹ **JULIA FERNANDEZ VARELA**. Nasceu na Galícia, em Pontevedra, desembarcou no porto de Santos em 1961 com o pai, que já morava numa pensão em São Paulo e trabalhava como garçom há oito anos, e a única irmã. Com a morte da mãe, uma tia assumiu a educação das irmãs de três e quatro anos. Chegando a São Paulo, a madrastra as maltratava muito. Casou-se com um galego e teve dois filhos. Entrevista concedida à autora em sua casa, em 5 de junho de 2008.

¹⁰⁰ Picadillo, cujo nome era Manuel María Puga y Parga, nasceu em 23 de abril de 1874, em Santiago de Compostela. Formado em Direito, durante muito tempo exerceu a profissão de advogado e também juiz municipal de Arteixo, até sua nomeação como prefeito de A Corunha pelo partido monárquico. Tornou-se popular por suas obras de receitas culinárias, entre elas “A cozinha prática” (1905), com prólogo escrito por Emilia Pardo Bazan, “36 maneiras de guisar o bacalhau” (1901), “O rancho da tropa” (1909) e “Vigília reservada: contas e receitas” (1913). Chegou a pesar 220 quilos e tinha um grande sentido de humor, demonstrado na apresentação das receitas. Faleceu em La Corunha, em 30 de setembro de 1918. Cf.: COMIDAS. Disponível em: <www.pfgarea-comidas.blogspot.com>. Acesso em: 12/12/2009.

manter o sabor natural das coisas que entram nos pratos, próprio da arte culinária.”¹⁰¹

A respeito dessa cozinha, reflexiona sobre o surgimento de seus pratos mais comuns, a combinação dos ingredientes locais, os alimentos disponíveis para a elaboração da cozinha diária e regional, entre outros assuntos. Questiona se os galegos chegaram por eles mesmos a uma cozinha característica, adivinhando as felizes associações de elementos – o caso do *lacón* e dos grelos. Pergunta também: quando chegou a receita de *bordeus* a Galícia? De onde veio a receita já famosa nos tempos de Montaigne? Quando chegou às nossas cozinhas o arroz? Quando provamos pela primeira vez umas *papas de arroz doce*?¹⁰²

A alimentação, portanto, é uma experiência inconscientemente incorporada, experiência essa que se baseia tanto na história como no ambiente físico e geográfico da região, estando relacionada ainda aos costumes reproduzidos de geração a geração, que se tornam hábitos duráveis e acompanham a pessoa por toda a vida. Tal interpretação nos remete a Bourdieu, mais especificamente suas pesquisas realizadas na Argélia entre camponeses de uma região francesa e seu conceito de *habitus*, que provém da análise de comportamentos e condicionamentos sociais, ou seja:

[...] um sistema de disposições duráveis e transponíveis que, integrando todas as experiências passadas, funciona a cada momento como uma matriz de percepções, de apreciações e de ações – e torna possível a realização de tarefas infinitamente diferenciadas, graças às transferências analógicas de esquemas.¹⁰³

A cozinha como *habitus* é resultado das práticas passadas pelas gerações anteriores e perpetuadas pelas gerações presentes ao reproduzi-las às futuras. Essas práticas são, destarte, a própria identidade da região, por seus produtos tão peculiares e preparação repassada pelas diversas gerações anteriores.

Galícia, situada ao norte de Portugal, no noroeste da Espanha, é uma região constituída de quatro províncias: La Coruña, Ourense, Pontevedra e Lugo. Uma região verde de clima úmido, frio e chuvoso, e com uma extensa costa a leste banhada pelo Oceano Atlântico e a norte pelo mar Cantábrico, além de muitos rios

¹⁰¹ CUNQUEIRO, Alvaro. **Cocina gallega**. León: Editorial Everest, 2002. p.10.

¹⁰² Ibidem. p.11.

¹⁰³ BOURDIEU. **Sociologia**. Obra organizada por Renato Ortiz. São Paulo: Ática, 1983. p.65.

piscosos, que servem quantidades de mariscos e pescados de excelente qualidade para atender tanto à cozinha diária como à demanda internacional – exportação. Essa particularidade de relevo, clima e vegetação produz duas cozinhas distintas: a cozinha de mar, de peixes, mexilhões, mariscos; e a cozinha do interior, região de montanhas e planícies, com bosques repletos de *setas* ou cogumelos, castanhas, rios piscosos com trutas. Como diz o imigrante, o galego “come o que dá o mar, a grande diversidade das coisas que o galego pode levar à sua mesa, os pratos de rara perfeição, os queijos, os vinhos”.¹⁰⁴

A cozinha de mar é própria de um litoral recortado pelas chamadas Rias Galegas, ou braços de mar, mais parecidas com fiordes, de grande variedade de mariscos e de peixes, inclusive algumas espécies exóticas, como as cobras marinhas, as *angulas* ou enguias. A *lamprea*, outra espécie particular, com uma ventosa no lugar da boca, apreciada pelos galegos mais que por qualquer outro povo, desde os tempos dos romanos, é “uma espécie dificilmente encontrada em outras regiões da Europa, mas pescada na Galícia ao desovar nos rios, principalmente na região que fica entre o Eo e o Minho”.¹⁰⁵

Outras espécies raras são encontradas nessa região, como o caranguejo gigante chamado boi marinho, por suas garras semelhantes aos chifres de um boi, encontrado nas rochas e praias. “Boi de mar chamado boi *cancer pagurus*, verdadeiro caranguejo do mar, o maior que existe com pinças como o velho boi.”¹⁰⁶ Essa espécie – entre outras – aparece nos depoimentos de alguns imigrantes, fazendo-se presente nas memórias e revelando que a experiência de comer esse tipo de caranguejo foi marcante, já que se lembram dos momentos em que foi servido, bem como de sua aparência.

Eu me lembro de comprar e de comer *centollas*, um tipo de caranguejo gigante. Tinha a *centolla* que se partia, parece uma aranha, e tem o boi que eles dizem *buey*. Tinha duas garras, tentáculos grandes, que nem meu pulso mais ou menos, a proporção de criança, era assim. Tinha dois assim e eles colocavam uma cunha para ele não prender ninguém, porque

¹⁰⁴ CUNQUEIRO, Alvaro. **A cociña galega**. Vigo: Galáxia, 1995. p.12.

¹⁰⁵ SUEIRO, Jorge Victor. **Comer en Galicia**. Madrid: Ed. Penthalon, 1981. p.10.

¹⁰⁶ Encontrado em pedras e praias, mais em profundidade - 15 a 100 m. Dele se aproveita a carne, a carapaça e as patas. É chamado na Galícia de boi ou *noca*. Suas garras são chamadas de isqueiro. MARTINEZ-LLOPIS, Manuel; IRIZAR, Luis. **Las cocinas de España**. Madrid: Alianza, 1990. p.19.

aquilo cortava. Então era muito gostoso aquilo lá, a gente pegava uma patinha ou duas e comia.¹⁰⁷

Inseridas em suas práticas culinárias estavam também as vieiras, a ostra *jacobea*, ou “concha do peregrino”, símbolo do Caminho de Santiago¹⁰⁸ – os galegos chegaram inclusive a serem chamados de “povo concheiro”. A história relata que desde tempos pré-históricos consumiam montanhas de conchas, encontradas em assentamentos de povos primitivos. “A argamassa para construção das muralhas de Lugo, século III, foram feitas por toneladas de conchas e ostras, o que faz supor que antes de esvaziar estas conchas, serviram de alimento.”¹⁰⁹ A especiaria tinha um alto consumo e chegou a servir como material para a construção de muralhas na Galícia.

A base da alimentação galega está nos peixes e mariscos, devido à abundância, bem como à boa procedência, permitindo dispensar adereços e condimentação. “Trata-se de uma cozinha básica, antiquada, muito particular e pouco elaborada, como agrada aos galegos, que não são aficionados em receitas complicadas em recheios, com exceção das empanadas.”¹¹⁰ Muitos de seus pratos foram criados por pescadores que preparavam algo para comer em alto mar com o produto do trabalho diário, assim como os mariscos e moluscos recolhidos nas rochas.

Fazem maravilhas com pescados ao forno, vieiras, pescado de carne azul, não o atum, mas o *besugo*, o chicharro, aberto para tirar o sangue na salmoura, costume também dos judeus. O polvo à feira, prato de festas em *León*, *Orense* e Lugo e também peixes com vinhos, e cozinham polvos e mariscos como ninguém, tanto na costa, como no interior preparam *pucheros*. Grão de bico com *vôngoli* é um dos clássicos galegos, são deliciosos, se cozinham separadamente e se juntam depois, como os “potes” marinheiros e também as

¹⁰⁷ **JOSÉ GONZALEZ FERNANDEZ**. Nasceu em Vigo e em 1956, com dez anos de idade, embarcou com a mãe e o irmão num navio argentino – Yapiju – para encontrar-se com o pai, que já estava no Rio de Janeiro há cinco anos. Como profissional de artes gráficas, veio para São Paulo dez anos depois, onde trabalhou na Editora Abril até sua aposentadoria. Seu irmão voltou à Espanha para servir a Marinha. Aficionado pela cozinha galega, prepara empanadas, cozidos e outros pratos para sua família. Entrevista concedida à autora em 23 de maio de 2008.

¹⁰⁸ MARTINEZ-LLOPIS, Manuel; IRIZAR, Luis. **Las cocinas de España**. Madrid: Alianza, 1990. p.30.

¹⁰⁹ SUEIRO, Jorge-Victor. **Comer en Galicia**. Madrid: Ed. Penthalon, 1981. p.12.

¹¹⁰ **ROSA TOVAR**. Nascida em Salamanca, é estudiosa da gastronomia, professora de culinária espanhola em varias escolas como a Alambique de Madri onde reside. Autora de “3000 años de La cocina española” e “Arroces” entre outros. Seu pai era reitor da Universidade de Salamanca, a mais antiga da Espanha, e chegou a emigrar para Argentina na infância, acompanhando seu pai. Entrevista concedida à autora em Madrid, em 7 de julho de 2008.

alladas, um molho galego que acompanha os pratos de peixe, feito com pimentão que tem origem na América.¹¹¹



Imagem 5 - Barraca de peixes na Galícia¹¹²

Os habitantes da Galícia preparam tão somente um único molho tipicamente galego, que não é elaborado pensando-se em dissimular sabores, como os demais molhos empregados na culinária, mas sim para potencializar a delicadeza dos seus melhores sabores e acompanhar peixes ou saladas: a chamada *ajada* ou *allada*. “Serve-se o peixe com os *cachelos* e com o molho *allada* por cima, clássica maneira de servir o peixe em Galícia. Há outras maneiras de servir o peixe, mas isto seria Andaluzia.”¹¹³

¹¹¹ Depoimento de Tovar, em entrevista concedida à autora em Madrid, em 7 de julho de 2008.

¹¹² Foto da autora, 2009 - no Mercado Municipal de Pontevedra.

¹¹³ A receita da *ajada* ou *allada* é a seguinte: numa frigideira, dourar 5 dentes de alho no azeite (um copo e meio). Retirar a frigideira do fogo e colocar o pimentão e o vinagre, cuidando para não queimar o pimentão. Servir numa molheira misturada com as verduras ou com o peixe. Existem regiões que fazem a *ajada* com alhos crus socados, e acrescentando-se azeite frio e depois o pimentão com vinagre. Depoimento de Tovar, em entrevista concedida à autora em 7 de julho de 2008. A receita da *ajada* é apresentada também em: SUEIRO, Jorge-Victor. **Comer en Galicia**. Madrid: Ed. Penthalon, 1981. p.217. Também registrada em: CUNQUEIRO, Alvaro. **Cocina gallega**. León: Editorial Everest, 2002. p.299.

A caldeirada de mariscos era muito consumida pelos galegos. Hoje, no entanto, é muito mais saborosa, com o acréscimo de batata e páprica, feita com pimentão vermelho, ingredientes acrescentados após o descobrimento da América. Mas o prato predileto dos galegos, aquele que realmente desperta o apetite, é sem dúvida o polvo, *pulpo*, sendo considerado o povo mais *pulpeiro* da Europa, desde épocas medievais.



Imagem 6 - Pulpo a la feira¹¹⁴

Pulpo a la feira ou polvo à moda da feira é um prato especial muito procurado nas feiras e nos estabelecimentos comerciais de venda de alimentos, como bares e restaurantes, da Galícia. Feito com polvo cortado – usando-se uma tesoura – em rodela e servido com um molho especial de pimentões levemente apimentado, além de sal e azeite de oliva, chega à mesa em prato de madeira e pinçado por um palitinho, muitas vezes acompanhado de *cachelos*, como são chamadas as batatas galegas.

¹¹⁴ Foto da autora, 2009 - bar em Vigo.

Galícia é uma região agrária por excelência, por manter cada espaço de terra cultivado com verduras, legumes e frutas, como milho, batata, tomate, feijão-branco, nabo, alho-poró, couve, acelga, escarola, alface, vagem, cenoura, berinjela, abobrinha, cebolinha, pimentão verde, ervilha e outros. Muitos pastos eram ocupados ainda com a criação de gado bovino, ovino, caprino e suíno; esses, além de fornecerem carne e leite, elaboravam embutidos, que enriqueceram os fogões dos galegos. Em Vilalba produz-se ainda um galo que faz parte da mesa natalina, sendo usado em substituição ao peru. Esse galo é alimentado com frutas e cereais para a engorda, alimentação que o deixa maior que os galos de granja.

Muito comuns na Galícia são os *horreos*, ou silos, herança dos celtas, feitos de pedra ou de madeira sobre quatro pilares, estrutura que serve para afugentar os roedores, utilizados para armazenar os grãos. São encontrados por toda a Galícia, sendo de muita utilidade na conservação dos grãos.



Imagem 7 - “El horreo”¹¹⁵

¹¹⁵ Foto da autora, 2009. Presente em muitas casas de Pontevedra e outras regiões da Galícia, para armazenar os grãos, colocado sobre colunas para impedir o acesso de roedores.

A região produz variados queijos, como os de fermentação celta, que são dos mais antigos da Europa, feitos de coalhada de leite de vaca obtida por fermentação láctea, como o queijo *cebreiro*, considerado pré-histórico.¹¹⁶ Atualmente, o coalho pode ser encontrado nos supermercados, mas, no século passado, e até pouco tempo, se fazia o coalho animal para os queijos, deixado no estômago de cabra, vitela ou cordeiro de leite. Essa prática remonta à Antiguidade Clássica, descoberta quase que por acaso, porque se usava o estômago das vitelas para armazenar e transportar o leite.

Devido ao clima frio da Galícia, o leite era deixado ao ar livre em cântaros, por dois ou três dias, coberto com um pano, para que fermentasse. “A quantidade de coalho necessária para a elaboração dos queijos era tanta que hoje usam um coágulo microbiótico retirado dos penicílios.”¹¹⁷

Como aos judeus não era permitido comer queijos elaborados com o coalho animal, passou-se a elaborar o queijo com coalho vegetal de flor de cardo, muito conhecido em Portugal e na Espanha, fabricado até nossos dias. Os queijos galegos são cremosos e recebem a D.O., Denominação de Origem, como o *Tetilla*, com alto teor de gordura, cremoso e de casca fina.

Por ser um território muito fértil, que oferecia todos os produtos necessários à alimentação das pessoas, somente uma crise poderia tirar os galegos de sua terra. “Nós os galegos somos uma raça pobre sobre uma terra rica, na que se havia de perguntar numa simples pergunta quem está levando?”¹¹⁸ As frutas abundantes na região são a maçã, a ameixa, a cereja, entre outras. A economia galega produzia quase tudo em abundância, conforme evidencia o seguinte depoimento:

A Galícia tem uma economia de subsistência, então nós produzíamos o porco, o frango, o leite, o cordeiro, porque tínhamos a vaquinha, o cordeiro, a horta, o vinho, o trigo para moer e fazer o pão, então nós tínhamos todos os alimentos.

¹¹⁶ A região Norte da Espanha produz queijos defumados, como o *San Simón*, na Galícia. O *Aliva* da Cantábria e o *Idizabal* do País Vasco podem ser atribuídos aos celtas em sua origem, por serem feitos mediante uma técnica por eles difundida, como o queijo *San Simón* pouco gorduroso e levemente apimentado, ligeiramente defumado e de casca dura. “O *Arzúa-Ulloa*, também conhecido como queijo galego, o do “país”, cremoso, amarelo, agradável sabor, mas um pouco ácido. O *Cebreiro*, de massa semi-dura e cremosa, com furinhos que recorda os queijos suíços.” Ler a respeito em: MORO GONZÁLEZ, Carlos. **Guía práctica de los quesos de España**. Madrid: Consejería de Agricultura/ Junta de Comunidades de Castilla - La Mancha, 1989. p.29. Também em: ELESURU, Enrique Leiva. **Viaje por la España gastronómica**. Colección Complementos. Série Cultura. Brasília: Consejería de Educación y Ciencia de la Embajada de España en Brasil, 1997. p.16.

¹¹⁷ TRUTTER, Marion. **Un paseo gastronómico por España**. Ed. Culinária Konemann, 1998. p.215.

¹¹⁸ SUEIRO, Jorge-Victor. **Comer en Galicia**. Madrid: Ed. Penthalon, 1981. p.20.

Então o único que nos faltava, que nós tínhamos que compra o alimento era o açúcar e o azeite que não havia porque o resto tinha de tudo. Inclusive fazíamos queijo, queijo de vaca, famoso queijo galego *tetilla*, então eu me alimentei a base destes produtos. Minha infância foi criar-me felizmente com estes produtos, porque meus pais eram agricultores e nós comíamos muito bem e crescemos muito bem alimentados.¹¹⁹

O ingrediente básico das refeições dos galegos, presente quase que diariamente às mesas, é a batata. “Com a introdução da batata pelos espanhóis na Península Ibérica, os colonos foram obrigados a plantá-la e consumi-la, pois não era conhecida de todos, e a castanha deixou de ser o alimento básico dos galegos.”¹²⁰

A batata cultivada na Galícia é branca, macia e farinhenta. Compõe os pratos cozidos, como o bacalhau. Há um tipo de batata por eles designada de *cachelos*, ou batata nova, preparada com a casca. Como os portugueses, os galegos levam muito em consideração a qualidade de batatas¹²¹ utilizada na elaboração dos pratos. A tradição permanece nas famílias: “Eu faço muita sopa à moda de lá, ponho *chorizo*, ponho batatinha, batata sempre, minha comida sempre vai batata, muito pimentão, muito condimento, uso *azafrán*.”¹²²

Os países europeus não incorporaram o milho ao pão, pois, com costumes arraigados, não aceitaram modificar o tradicional pão de trigo. No entanto, na Galícia o milho é mais utilizado que em outras regiões espanholas, principalmente nas empanadas, além de ser oferecido para os animais. Os galegos passaram a fazer ainda as broas de milho, como os portugueses, que na colonização as incorporaram à cozinha brasileira. A extração do amido de milho deu maior suavidade aos cremes e *papas* e facilitou seu ingresso na culinária. “Com farinha de milho, que lá tinha moinhos para moer o milho da plantação, usavam praticamente tudo que colhiam, moíam e faziam aquele mingau, migas, as migas.”¹²³

¹¹⁹ **BELARMINO FERNANDEZ IGLESIAS**. Galego de Lugo, veio para São Paulo em 1921, fugindo do serviço militar, que na época durava três anos. Queria ir para a Venezuela, mas não havia mais corpo de imigração. Empresário possuidor de vários restaurantes importantes de São Paulo, como A Figueira e o Rubayat. Entrevista concedida à autora em 24 de janeiro de 2005.

¹²⁰ SANTOS, Xosé; PAZOS, Miguel; RAMÍREZ, Cristóbal. **Galicia en el paladar**. Barcelona: Gráfica Viking, 2006. p.132.

¹²¹ Cultivam vários tipos de batatas, sendo o tipo Asterix, uma batata de casca rosa, o preferido pelos galegos para acompanhamento de peixes, por não se desfazer no cozimento.

¹²² **MARUJA - MARIA AMERICA MILLÁS SAN MIGUEL**. Nascida em Pousada, Galícia, em 1961, veio para o Brasil com 11 anos, junto com seu irmão menor, para encontrar-se com os pais, que já haviam emigrado há sete anos. Entrevista concedida à autora em 10 de dezembro de 2004.

¹²³ **MARIA CONSUELO GONZALEZ PEREZ**. Nascida na Galícia, em Ameixeira, Pontevedra, emigrou com sua mãe e três irmãos menores, com dez anos, para o Rio de Janeiro, em 1954, atendendo à carta de chamada de seu pai, que era proprietário de um estabelecimento, padaria ou

Os pratos que predominam no interior são os cozidos, entre eles o *puchero* e os caldos, para saciar a fome e esquentar, já que no inverno o frio é rigoroso. Tendo em vista os produtos abundantes na região, pode-se considerar que seus habitantes sempre se alimentaram com maçãs, e dela faziam uma bebida, a sidra, também *champiñones* (cogumelos), comiam castanhas e outros frutos secos.

As empanadas assadas ao forno substituíam o pão e estavam presentes no dia a dia em muitas mesas galegas, por ser um prato substancial, que alimentava. Elas são feitas com uma massa suave e leve, recheada com carne, frango, *lamprea*, verduras ou peixe, acompanhadas de um molho de cebolas, azeite, tomates coloridos com açafrão. O costume de fazer empanadas ainda perdura na cozinha diária dos imigrantes.



Imagem 8 - Empanada galega¹²⁴

bar, em Niterói. Resistiu muito à ideia de morar no Brasil, chorou muito para sair de lá, agarrou-se à mãe dizendo que não queria vir, queria ficar com os avós e as tias. Casou-se e tem dois filhos. Entrevista concedida à autora em 30 de maio de 2008. Consuelo destaca o uso da farinha de milho para o preparo das migas, conforme costumes galegos, explicando que os andaluzes faziam as migas com a sêmola de trigo ou com a farinha de rosca. Não foi possível perceber se ela está equivocada quanto ao nome do prato ou se na Galícia se trata o mingau como migas.

¹²⁴ Foto da autora, 2009 – prato preparado pelo depoente José Gonzalez Fernandez.

O pote galego¹²⁵ ou caldo galego é um prato característico do inverno, apropriado à região. Consiste em um cozido de batatas, *alubias*, as chamadas favas ou feijão branco com costela de porco e *jamón*. Outro prato importante da cozinha galega feito no inverno é o *lacón con grelos*, paleta de porco com um tipo de couve (*grelos*), batatas e *chorizos* (embutidos de porco), um prato caseiro e também servido em restaurantes.

Nas memórias gastronômicas dos entrevistados estão pratos, doces, petiscos de tempos passados, mesmo daqueles que ingressaram no país ainda crianças. As recordações aparecem nas suas lembranças:

Era a comida que minha mãe fazia em casa: frango, macarrão, batata, *tortillas*, não é? Peixe, peixe frito, fazia tudo, arroz, *tortilla*, batatas fritas com bisteca, um bife e macarrão, fazia arroz com ervilhas e colocava mariscos, mas feijão era difícil, dava confusão. Mas a melhor cozinheira, era minha avó com certeza. Ela fazia pastéis gostosos, e no carnaval *filhoas*, que eram as de massa folhada com canela, eu era criança... tem doce gostoso. Lembro de umas balas que chamavam *adoquines*, em português é paralelepípedo. Eram balas deste tamanho, numa caixa e o dono cortava com martelinho aquilo lá e pesava. Eu achava uma delícia a bala cristalizada.¹²⁶

Os vinhos galegos são variados, apesar de a produção não ser muito abundante. A região possui apenas cinco marcas de vinhos com Denominação de Origem.¹²⁷ Embora não tenha uma tradição na indústria vinícola, os vinhos preparados com as uvas locais acompanham bem os pratos galegos e são bastante consumidos pelos nacionais. “Comer e beber, e não esquecer os vinhos próprios, desde o Almandi ao Albariño, desde os do Ribeiro de Avia aos do Condado. São os nossos vinhos humildes e humanos, que se dão bem com o temperamento do galego.”¹²⁸

¹²⁵ O pote galego não existe como um prato, uma vez que pote é o nome da panela em que se cozinha a carne, e não do conteúdo, ou seja, trata-se do caldeirão no qual se cozinham as carnes e legumes, e não de um prato em si. No entanto, no caso do caldo galego, confunde-se o continente com o conteúdo, como no caso da *paella* – termo que designa tanto o prato como a panela na qual se prepara o prato.

¹²⁶ Depoimento de José Gonzalez Fernandez, em entrevista concedida à autora em 23 de maio de 2008.

¹²⁷ Os DOs da Galícia são: Ribeiro, em Orense, produtora de vinhos brancos; nas Rias Baixas o Albariño é o mais conhecido; Valdeorras é a terceira região produtora do Godello de uva branca. O Monterrey, também da região de Orense, próximo a Portugal, também branco, e Ribeira Sacra, da região do Minho e do Sil, entre Lugo e Ourense, um vinho tinto.

¹²⁸ Os vinhos da Galícia atendem ao paladar dos galegos e servem também para compor a *maridage* com os pratos do lugar. “*Pero muy bien también a las cosas que nos complacemos en comer: al*

Apesar de serem preparados para acompanhar os pratos de peixes e mariscos, os vinhos da região são bem aceitos em outras localidades espanholas. “O vinho tem sido um dos mais importantes símbolos da civilização, uma marca que distingue o homem civilizado, que não apenas soube inventar esta bebida mágica, mas elaborou normas de autocontrole e de bom senso.”¹²⁹ Outra bebida da região é a aguardente *Orujo de Galicia*, fabricada desde 1989, muito apreciada e popular, feita com o bagaço da uva, à base de licor de café e servida nos rituais de origem celta, como a Queimada.

Os doces galegos são feitos geralmente em forma de tortas, roscas e pães doces, com as frutas abundantes na região, como as tortas de Mondoñedo, cobertas de frutas. Embora não haja amendoeira na localidade, que é muito úmida, muitos doces galegos são preparados com amêndoas, como a sua torta mais famosa, a torta de Santiago, coberta de amêndoas e com desenho feito com açúcar de confeitiro formando uma cruz de Santiago, e os *almendrados de Allariz*, em Lugo.

Em toda a Espanha há a tradição de fazer os doces de gemas, como as *yemas de A Guarda*, e doces feitos de castanhas, as *castanhas glaseadas*, conhecidas como *marron-glacé*, comercializado desde muito tempo na província de Ourense. O arroz era mais utilizado na Galícia com açúcar, e não com sal, como em outras regiões; apreciava-se o chamado *arroz con leche*, arroz doce ou os *quisabes*, vindos de Astúrias, a sobremesa mais comum em toda a Espanha. “O arroz doce, Astúrias, diz que é deles, mas é feito em toda a Espanha por milênios. As sobremesas: empanadinhas doces, com amêndoas e ovos, açúcar como um biscoito dentro, há em outras partes da Espanha.”¹³⁰ Destacam-se também os doces feitos de mel, devido à abundância de bosques, nos quais a apicultura é amplamente desenvolvida. O mel produzido acompanha queijos e é empregado na elaboração dos doces.

pulpo, al rodaballo, al 'raxo', a la lamprea, a la sardina.” SUEIRO, Jorge-Victor. **Comer en Galicia**. Madrid: Ed. Penthalon, 1981. p.13.

¹²⁹ FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1996. p.110. Explica também que o *symposium* era um rito coletivo durante o qual os convivas bebiam vinho e que, no mundo grego, sucedia ao banquete, do qual era rigorosamente separado; é uma outra manifestação importante da coesão social e da pertença à civilização. Ele celebra a sacralidade do vinho, que produz a embriaguez e favorece, portanto, o contato com o divino. Os gregos, como os etruscos, não tinham o hábito de consumi-lo às refeições, enquanto os romanos logo o reduziram à classe de uma simples bebida.

¹³⁰ Existe uma discussão a respeito da região que originou o arroz-doce e Asturias reivindica para si essa parte. Depoimento de Tovar, em entrevista concedida à autora em 3 de setembro de 2007.

1.2 COTIDIANO NA GALÍCIA

Para localizar uma lembrança não basta um fio de Ariadne, é preciso desenrolar fios de meadas diversas, pois ela é um ponto de encontro entre vários caminhos, é um ponto complexo de convergências dos muitos planos do nosso passado.¹³¹



Imagem 9 - “Avó galega à mesa”¹³²

A cozinha era o lugar especial da casa galega, onde todos se encontravam, seja para se aquecer no inverno, por ser o ambiente mais quente da casa, ou para provar as especialidades sempre presentes à mesa. Cabe notar que, além de designar o espaço onde são preparadas as comidas familiares, o termo “cozinha” na Galícia serve também para nomear o fogão. Nos depoimentos nota-se que permanece a lembrança desse aparelho tão útil aos galegos, a cozinha, imagem da infância que não se apagou:

¹³¹ BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade: lembranças dos velhos**. São Paulo: T. A. Queiroz Editor, 1979. p.413.

¹³² Pintura elaborada e cedida por José Gonzalez Fernández, a partir de uma foto tirada em sua primeira visita à casa dos avós, em Vigo. A imagem mostra a sua avó, Sra. Visitación Iglesias Alonso, à mesa, coberta com uma toalha branca de algodão, sobre a qual aparecem o pão, um garrafão de vinho tinto, uma taça com vinho, uma jarra de cerâmica com água e a comida posta em vasilhas de porcelana. A avó usava sobre o vestido negro um avental azul com flores brancas, e estava só à mesa, porque tinha o seu marido enfermo e acamado. Um retrato da simplicidade da mesa galega, marcando a presença constante do pão e do vinho nas refeições.

A cozinha lá na Galícia é uma cozinha de ferro, com uns paus de madeira. A madeira lá cada um usa a sua, cada um tem suas terras, sua madeira. Entendeu? Aí tem que cortar a madeira em toras, os homens, né. Todo mundo cortando aquilo, não é fácil não. Aí tem uma área coberta, porque quando chove... mas é uma coisa impressionante, tudo arrumadinho, tudo arrumadinho. Porque no inverno a cozinha funciona como lareira e deixam as portas abertas e fica tudo quentinho, porque não tem calefação, é natural. Agora na aldeia já chegou o chuveiro a gás. Um frio daqueles... Em outubro, novembro e dezembro, o inverno é gelado na Galícia, chove muito, é frio demais.¹³³

Apesar dos muitos anos transcorridos desde a partida, o ambiente doméstico da cozinha que marcara a infância na Galícia – onde os embutidos preparados nos dias da matança eram postos a defumar sobre o fogão – ainda permanece na lembrança dos imigrantes. O cenário mais amplo era o de uma casa simples, com quintal e horta para o cultivo, de onde os sujeitos retiravam a alimentação. Tal cenário aparece também nas descrições de historiadores.

Uma horta com rego, para os cultivos mais interessantes: batatas, milho, centeio; a seca deixava o milho e o centeio raquíticos. Um pouco de pasto, de onde colhiam a erva para o gado e o monte que dava palha para as camas dos animais, e pinheiros. Se por acaso um pedaço de terra seria excelente se estivesse ao lado de um moinho para cultivar ervilhas, tomates, alface, etc.¹³⁴

O sistema de administração doméstica na Espanha quase sempre foi matriarcal, de forma que a mãe ou avó assumia o controle das finanças e a compra dos alimentos a serem preparados para a família. É o que ratifica uma das entrevistadas: “Minha avó Célia, mãe do meu pai, cuidava das finanças, porque nós morávamos *tudo junto*. Meu pai entregava o *envelopito* [risos] para ela, ela controlava tudo.”¹³⁵ A mulher provia o alimento cuidando da horta ou da terra, e

¹³³ A palavra “cozinha” usada pela depoente refere-se ao fogão de lenha, inclusive chamando-o de lareira no inverno, presente no ambiente também denominado cozinha. Depoimento de Maria Consuelo Gonzalez Perez, em entrevista concedida à autora em 30 de maio de 2008.

¹³⁴ SUEIRO, Jorge-Victor. **Comer en Galicia**. Madrid: Ed. Penthalon, 1981. p.36.

¹³⁵ **MARI - MARIA DOLORES DAPARTE SOUTO MARIÑAS**. Nasceu em A Coruña, Galícia, e veio para São Paulo aos dez anos, em 1957, com seus irmãos e uma tia, para estar com o pai, nascido em Pontevedra. Em 1952, porque o ingresso na Argentina estava interrompido, seu pai ficou no Brasil. Chegando a Santos, veio a São Paulo e, no dia seguinte, começou a trabalhar como pedreiro. Mari é viúva sem filhos, prestou esse depoimento em 11 de abril de 2008, na Sociedade Hispano-Brasileira ou *Casa de España*, da qual é a atual presidente.

também o adquirindo, já que era ela que cuidava do dinheiro advindo do trabalho de todos, ficando encarregada ainda da elaboração e da condimentação dos pratos.

A presença materna quase sempre surge nos depoimentos de imigrantes galegos e andaluzes: “Me lembro de minha mãe na Espanha, sua empanada de milho, e a *enxovinha*, uma sardinha pequena, aqui não tem *calamares en su tinta*, batatas guisadas, essas coisas são de galegos.”¹³⁶ Destaca-se o que a depoente chama de “coisas de galegos”, como o uso constante da batata, os peixes e mariscos.

Um dos traços marcantes dos galegos é a amizade, principalmente aquela entre os conterrâneos da Galícia. São muito solidários entre si em caso de imigração, fora de sua terra, onde se sentiam órfãos; nessa situação, os galegos se consideravam “irmãos”. São ainda muito apegados à família e ao lugar de origem, revelando uma saudade que não passa – expressada pela *morriña*. Estivessem onde estivessem, pensavam em retornar e ver sua terra, guardada em detalhes na memória.

Existe na ausência da terra uma orfandade que nos irmana sobre qualquer outra consideração. É tão certo e veemente nosso amor à Pátria Mãe, tão desejado o prazer telúrico de pisá-la e esfarelá-la entre as mãos, tão obsessivo a lembrança daqueles lugares – pequenos regatos, fontes, prados úmidos, carvalhos majestosos, nuvens negras, o som forte do vento entre as folhas do velho eucalipto, pincelada de fogo na lareira, sobre o negro pote de ferro.¹³⁷

Outra marca dos galegos sempre foi a emigração, como se fosse uma vocação para cruzar fronteiras. Desde tempos imemoriais é possível encontrá-los em quase todas as partes do mundo. Deixavam a Galícia com a intenção de prosperar, na busca de emprego, de uma situação de vida melhor, para depois retornar e passar ali seus últimos anos, o que os fazia aguentar qualquer tipo de trabalho ou de sofrimento. O que buscavam fora de sua terra era ascender

¹³⁶ **CELIA - MARIA CELERINA MOURE ALONSO.** Galega de Santiago de Compostela, veio em 1958, na última viagem do navio Cabo de Hornos, encontrar-se com o marido, que havia vindo há três anos. A única filha ficou na Espanha com os avós maternos, semi-interna no Colégio *Enseñanza*, da Companhia de Maria, sendo transferida para a mesma instituição, na unidade de Santa Cruz do Rio Pardo, após três anos. Hoje a filha é ginecologista e obstetra, casada com um médico ortopedista. Costureira e modista, progrediu muito com seu atelier. Entrevista concedida à autora em 7 de maio de 2008.

¹³⁷ SUEIRO, Jorge-Victor. **Comer en Galicia.** Madrid: Ed. Penthalon, 1981. p.28.

socialmente, muito esforçados, trabalhadores, dispostos a fazer o que quer que fosse para alcançar seus objetivos.

Deixa sua pequena casa, e adota a casa de alemães, holandeses e venezuelanos, pois sabe que se agüentar tudo valerá o esforço, mas sabe que não deve usufruir destes países somente comendo e bebendo, pois em assim sendo não poderá voltar a seu país com dinheiro para fazer uma casa com banheiro, terraço, horta e poço. Mas, se as coisas vão bem, poderá abrir um bar ou um restaurante ou ainda uma oficina mecânica, ou voltar a trabalhar na terra dos antepassados.¹³⁸

Sair da Galícia lhes custava muito. Quando rememoram o momento da despedida, os sentimentos afloram: muitos choram, enquanto outros seguram a emoção ao evocar os tempos da Galícia, principalmente a comida na despedida. “Era uma refeição grande, serviram *centollas*, empanadas, uns quinze dias antes de a gente embarcar para o Brasil. Meu avô fez uma dedicatória no rádio da cidade a toda a família, para mim, meu irmão, na nossa partida.”¹³⁹

O imigrante galego não tinha luxo, se adaptava rapidamente aos costumes que encontrava, demonstrando determinação, pois tinha consciência de que seria necessário passar por revezes para atingir seu objetivo. Porém, sabe-se que bem poucos conseguiram voltar ricos, pois o sonho nem sempre correspondia à realidade, e a maioria sofreu muito em outras terras, pagando caro sua aventura.

Em contrapartida, alguns retornados conseguiram amealhar fortuna, como se dizia, depois de “fazer a América”. No seu retorno, faziam questão de mostrar a prosperidade, exibindo vários anéis, dentes de ouro e de prata, além de muito dinheiro.

Loureiro retornou e comprou um Chevrolet, embora os vizinhos preferissem um Cadillac. Trouxe dinheiro suficiente para construir uma casa melhor que a do padre, era visto nas romarias com camisas, gravatas e calças diferentes.¹⁴⁰

¹³⁸ SUEIRO, Jorge-Victor. **Comer en Galicia**. Madrid: Ed. Penthalon, 1981. p.32.

¹³⁹ O sentimento dos imigrantes quando relatam suas experiências e recordam a sua terra é perceptível, pois chegam a chorar e, muitas vezes, não conseguem falar, tal a emoção. Depoimento de José Gonzalez Fernandez, em entrevista concedida à autora em 23 de maio de 2008.

¹⁴⁰ SUEIRO, op. cit., p.31.

Trabalhadores, hospitaleiros e reservados, os galegos são também muito complexos, muitas vezes racionais, outras vezes crédulos, ou ainda descrentes e mágicos, supersticiosos. Como os demais espanhóis, possuem certa sinceridade rude, pois falam francamente sem preocupar-se com a delicadeza ou as consequências de suas palavras. O santo maior dos galegos, Santiago, é conhecido como Mata-Mouros.

Pode-se dizer que a obsessão pela comida na Galícia não ocorre porque haja excesso, mas pela ausência por que passaram em outros tempos. Seu passado histórico mostra invasões de povos bárbaros, domínios de reis, nobres, bispos e caciques de todas as estirpes. Essa ausência de alimentos fez com que eles se tornassem amantes da cozinha, para superar os dias difíceis.

Existe entre os espanhóis em geral essa busca por comida em vários momentos do dia, desde o desjejum, passando pelo almoço, pela merenda, jantar e uma merenda mais antes de dormir.

Isto é em toda a Espanha, às dez da manhã já estão comendo, chamam *tentempié*, mas este *tentempié* é para morrer. Trata-se de um desjejum em que comem rabanadas, arroz com isso, sopas, café com leite, macarrões, sobremesa. As quatro da tarde há a merenda e as 8 ou 9 horas já estão jantando. A uma da madrugada um chocolate ou um café com leite para dormir “forradinho”. Assim de 24 horas por dia passam 23 comendo, como querer que as espanholas não sejam gordinhas...¹⁴¹

Os galegos levavam a outras terras seus costumes, como o de comer em vários momentos do dia, colocando à mesa muitos pratos, como forma de compensar o tempo em que dispunham de pouca comida e as dificuldades por que passaram.

Na Coruña na mesma época, de manhã se levanta se *desayuna*, vai para a escola, quem estuda de manhã, leva uma *bocata*, um *bocadillo*. Tínhamos como aqui no Brasil se comia o *bocadillo*, depois descansar e se comia às duas da tarde, às 14h o almoço. Depois voltava para a escola para estudar na parte da tarde estudar as labores, bordar, as meninas, os

¹⁴¹ **MARICARMEN - MARIA CARMEN ACIRÓN RIUS.** Nascida em Valencia, emigrou em 1957, com sua mãe e uma irmã, vindo encontrar-se com o pai, que já estava no Brasil desde 1954, com um de seus filhos; era chofer de caminhão. Na Aclimação, foram para uma casa compartilhada com outras quatro famílias, com cozinha individual, um tanque e um banheiro comunitário. Atual Presidente do Centro Valenciano de São Paulo, no qual tem uma atuação constante na divulgação da cultura valenciana, especialmente a *paella*. Entrevista concedida à autora em 3 de maio de 2008.

meninos faziam pinturas, as meninas também, faziam trabalhos manuais na parte da tarde. Na minha época era assim.¹⁴²

As crianças na Galícia estudavam pela manhã e, depois de comer, voltavam à escola para o segundo período, que oferecia uma aprendizagem prática de artesanatos e trabalhos manuais, preparando-as para a vida.

As pessoas parecem alimentadas, fortes e saudáveis. Nas feiras se come e se bebe sem medidas. Por este prisma nossa terra parece uma utopia da alimentação sem limites, a felicidade digestiva, o nirvana gástrico e o êxtase assimilatório. Esta é toda a realidade? Penso que não. Penso que existem grandes regiões de nosso país onde não se come cotidianamente com abundância [...].¹⁴³

A supracitada análise, feita por um médico, se refere à utopia da alimentação sem limites dos galegos, numa busca de felicidade gastronômica sem igual. Considera, no entanto, que a força dos ingredientes, da produção da terra galega, seja resultante de tempos de escassez, tempos esses que hoje se refletem na estrutura física desses sujeitos. Uma forte e prolongada distrofia, uma desnutrição mantida por vários séculos e não superada ainda, pois, entre os antigos famintos, a procura por fartura nada mais é que a ansiedade de superar períodos de carência.

Comendo caldo de *berzas* e unto, batatas, broa ou pão de centeio, arenques, chocolate e fruta, bacalhau, algo de porco – muito pouco – apenas leite e ovo de vez em quando, compõem uma dieta raquítica. Deixando de lado pormenores que não contribuem em nada, encontraríamos com esta conjunção fenomenológica: magreza, tamanho reduzido, baixa resistência orgânica às infecções, envelhecimento precoce. Chego a uma conclusão, para mim incontestável. Muitas atitudes existenciais negativas do povo galego, alguns, não todos, de seus piores defeitos nascem de uma forte e prolongada distrofia, de uma desnutrição sustentada ao longo de séculos e hoje não superada.¹⁴⁴

Conforme a descrição, o médico faz um diagnóstico apontando os galegos como magros, de baixa estatura, baixa resistência e com envelhecimento precoce,

¹⁴² Depoimento de Maria Dolores Daparte Souto Mariñas, Mari, em entrevista concedida à autora em 11 de abril de 2008.

¹⁴³ GARCÍA SABELL, Domingo. Notas Encol da fame galega. **Ensayos**. Galaxia, 1963. p.209. Apud: SUEIRO, Jorge-Victor. **Comer en Galicia**. Madrid: Ed. Penthalon, 1981. p.22.

¹⁴⁴ O médico Sabell continua sua exposição. Ibidem. p.212 e 264.

problemas que são um reflexo daquilo que eles passaram. Embora mantenham a tradição da pesca, havendo abundância de produtos advindos do mar e dos rios, de pescados a mariscos, não se pode dizer que o galego seja alguém com refinado gosto, paladar requintado e possuidor de uma despensa paradisíaca, pois tradicionalmente não condimenta seus pratos.

O galego é um “tio” pequeno, com *cara de mala uva*, que nunca se considerará suficientemente alimentado, nem sexualmente satisfeito. Creio que seja uma ilusão cromossômica, que se desvanecerá no dia em que esta ou a geração seguinte conectem com a realidade de seus antepassados, que cultivaram a fome todo o ano e a fartura no dia da patrona.¹⁴⁵

Essa definição apresenta o galego como uma pessoa pequena, sempre insatisfeita, desejando mais em matéria de comida; uma pessoa que conhecia a fartura somente no dia da festa da patrona, conforme alguns depoimentos apontaram.

Mesmo nos dias de hoje, o imigrante ou descendente de galegos mantém o costume de convidar para ir à sua casa para comer, e nunca o convidado poderá sair de uma casa de galegos sem degustar algo. “Lembro, desde pequeno que acompanhava meu pai, a gente sempre ia à casa de um espanhol para comer. É incrível isto. Mesmo hoje quando chamo amigos em casa é para comer. Vamos comer em casa? Isto é tão forte.”¹⁴⁶

Em encontros familiares ou de amigos entre galegos, frequentemente a comida torna-se o centro da conversa, e ainda enriquece a mesa farta. Os galegos sabem receber; seja na Galícia ou em São Paulo, o hábito é servir ao convidado algo para comer. “Comer em companhia é um símbolo comum de amizade, armistício ou celebração para a maioria das pessoas, esta é a função social da comida.”¹⁴⁷ É por isso que os galegos não se conformam em deixar uma pessoa sair de sua casa sem que haja participado de sua mesa.

¹⁴⁵ SUEIRO, Jorge-Victor. **Comer en Galicia**. Madrid: Ed. Penthalon, 1981. p.21.

¹⁴⁶ Depoimento de Arturo Frank Calvo Salaño, em entrevista concedida à autora em 02 de abril de 2008.

¹⁴⁷ KORSMEYER, Carolyn. **El sentido del gusto**: Comida, estética y filosofía. Barcelona: Paidós, 2002. p.252.

1.3 DIVERSIDADE CULTURAL GALEGA

A Península Ibérica era habitada, em sua região central e costas mediterrâneas, desde a Pré-História, pelos povos ibéricos. Numa aventura de invasões e domínios, se instalaram os celtas¹⁴⁸, os chamados bárbaros, vindos da Europa Central pelos Pirineus. Fixaram-se nos Pirineus e ainda no Norte da Espanha e de Portugal, no início do século VI. Atraídos pelo clima frio e úmido, a que já estavam acostumados, estabeleceram-se na chamada *Hispania*.

“O território espanhol foi considerado o último povo do ocidente, da mescla de culturas entre os celtas.”¹⁴⁹ Sua presença, além de agregar características físicas e culturais ao espanhol do Norte da Espanha – muitos eram loiros de olhos azuis, com o costume de dançar ao som das gaitas em festas tradicionais –, determinou o diferencial da cozinha galega em relação às demais cozinhas espanholas. Até mesmo devido aos conhecimentos que tinham com respeito à serralheria, beneficiando a agricultura “com o emprego de novos utensílios em ferro perfeitamente adaptados aos diversos trabalhos: segas, foices, enxadas, podadeiras, relhas de charruas, que permitem melhorar o trabalho da terra e seus rendimentos”.¹⁵⁰

Na Espanha os celtas ou visigodos não se romanizaram e adquiriram somente alguns de seus usos e hábitos. Preferiam as verduras, o centeio como cereal, a bebida cerveja, o mel, a carne de porco sobre qualquer outra e se deleitavam com o salmão, não havendo registro, no entanto, dos procedimentos e condimentos por eles usados.¹⁵¹

Muitas tradições celtas, como as superstições e as crenças, permanecem nos rituais galegos, como a Queimada. Esse ritual era feito numa praia por um homem que segurava um prato com o *orujo*, ao qual ateava fogo e, posteriormente,

¹⁴⁸ Godos do Ocidente ou *Westgoten*, os germânicos visigodos, após enfrentarem os suevos, alanos e vândalos, em reinados de curta duração.

¹⁴⁹ O Istros (Danúbio) nasce no país dos celtas, perto da cidade de Pireneu, e atravessa a Europa, cortando-a em duas. Os celtas têm por vizinhos os *Kynēsiosi*, que são no ocidente o derradeiro povo da Europa. Muitos autores relatam a invasão dos celtas ao norte da Espanha, e informam sobre a topografia e as populações do litoral atlântico desde a Espanha até a Bretanha, ou as ilhas britânicas. A primeira menção segura aos celtas encontra-se nas histórias de Heródoto (c. 480-425 a.C.). KRUTA, Venceslau. **Os celtas**. São Paulo: Martins Fontes, 1976. p.155.

¹⁵⁰ Ibidem. p.105.

¹⁵¹ TOVAR, Rosa; FULLER, Monique. **3000 años de cocina española**. Madrid: Espasa, 2006. p.116.

compartilhava a bebida entre todos os participantes. “A queimada é ritual com aguardente de uva realizado numa praia, com um bruxo vestido de roupas de peles e chapéu de chifres que serve a aguardente em chamas para expulsar os maus espíritos.”¹⁵²

Enquanto realizava a cerimônia, esse homem dizia, juntamente com os convidados, uma reza, na língua galega, considerada um “conjuro de queimada”, direcionada a afastar os maus espíritos e, assim, permitir que os galegos se sentissem melhores.¹⁵³ A queimada é uma bebida que ainda hoje é servida após as refeições, feita ao fogo, à qual se acrescentam maçã e açúcar, tomada ao som de cantos celtas.

Outra influência celta presente na alimentação galega é notada até os dias de hoje nos territórios por eles conquistados é a utilização da carne de porco. Diferente das plantas que marcaram outras culturas, como a grega e a romana, das oliveiras, trigo e videiras, ou mesmo do milho vindo da América ou ainda do arroz da Ásia. “Mas, buscaremos em vão entre eles uma ‘planta da civilização’, para usar a célebre expressão de Braudel, mas sim ‘um animal de civilização’: o porco, de uma realidade onipresente no mundo celta, a única talvez capaz de revelar os valores culturais.”¹⁵⁴

A grande quantidade de carvalho garantia a criação do porco, de maneira selvagem, nos bosques galegos, que eram medidos pelos bárbaros não por sua extensão, mas pelo número de porcos que possuíam para atender ao seu modelo de cultura alimentícia. A carne de porco era o valor alimentar por excelência, servida

¹⁵² TRUTTER, Marion (et. al.). **Un paseo gastronómico por España**. Ed. Culinária Konemann, 1998. p.154.

¹⁵³ O Conjuro da Queimada, texto em galego: *Mouchos, curuxas, sapos e bruxas. Demos, trasgos e diaños, espíritos das neboadas veigas. Corvos, píntegas e meigas: feitizos das menciñeiras. Podres cañotas furadas, fogar dos vermes e alimañas. Santas Compañías Lume das Santas Compañías. Mal de ollo, negros meigallos, cheiro dos mortos, tronos e raios. Ouveo pode fazer, pregón da morte; Fucino fazer Sátiro pé e fazer Coello. Pecadora lingua da mala Muller casada CUN casa Vello. Averno de Satan e Belcebú, lume dos cadáveres ardentes, corpos mutilados dos indecentes, peidos dos infernais clientes, muxido da embravecida mar. Barriga inútil da muller solteira, falar dos gatos que andan á xaneira, quedella porca da cabra mal parida. Con este fol levantarei como Chamas deste lume que asemella ao do Inferno, e fuxirán como bruxas um cabalo das suas vasoiras, indose bañar na praia das áreas gordas. ¡Oíde, oíde! Os ruxidos que dan como que não poderá deixar de queimarse não aguardente quedando así purificadas. E cando este beberaxe, baixe polas nosas gorxas, quedaremos livres dos homens NOSA da alma e de todo embruxamento. Forzas do ar, terra, mar e lume, uma vós fago esta chamada: se é verdade que tendes Máis poder que a humana xente, eiquí e agora, que os espíritos facede dos amigos que están fóra, participen con nós desta Queimada*. Cf.: WIKIPEDIA. **Queimada** (drink). Disponível em: <http://en.wikipedia.org/wiki/Queimada_%28drink%29>. Acesso em: 17/01/2009.

¹⁵⁴ Cf.: MONTANARI, Máximo. **A fome e a abundância**. História da alimentação na Europa. Bauru - SP: EDUSC, 2003a. p.21.

assada, cozida, ao forno, ensopada, em embutidos e também no toucinho. A matança do porco era considerada uma festa – de que todos participavam – e possibilitava a todos o armazenamento da carne para todo o ano.

A matança era uma festa, era uma festa aquilo para eles, cantavam, bebiam, mesa grande, a família toda. A gente morava numa casa lá na Ameixeira, todo mundo da família ajudava, as mulheres, a família toda, as filhas, todo mundo ajudava. Tem que matar o porco, o mais corajoso, meu tio punha o *cuchillo* [faca] no porco, solta sangue, é a festa do porco, a matança. Cada família tem o seu porco lá. Esta festa é assim, todo dia 8 de dezembro é dia da matança do porco.¹⁵⁵

Um ritual realizado, em geral, nos últimos dias do outono, entre novembro e fevereiro, numa festa repetida a cada ano a partir do dia de San Martín, 11 de novembro, quando o frio intenso permitia a rápida refrigeração das carnes, a que corresponde o dito popular: "a todo porco sempre chega seu San Martín", ou seja, todo porco tem o seu dia derradeiro.

Depois vinha o verão e não podia matar, estraga a carne. Naquela época nem geladeira existia nas casas. Aí se comia aquelas coisas que não se podia salgar do dia da matança. Como era muito frio eles salgavam a carne. Primeiro deixa um dia e uma noite pendurado, para tirar aquele fresquinho que eles falam. Depois cortavam, aí salgavam, deixavam três ou quatro dias no sal, mas o que salgavam mesmo eram as patas, as quatro patas e a barriga, e o resto era tudo picado e faziam linguiças, *chorizos* que falavam. Aí se fazia as linguiças das carnes moídas toda em casa, tudo em casa, as donas de casa que faziam. Tudo, tudo, tudo, não ficava nada, só queimavam o pelo depois raspavam ele bem, lavava tudo direitinho. Depois enxugava e pendurava pra secar. Aí tinha as cozinhas tipo lareira, a fumaça secava e ficavam para o ano inteiro.¹⁵⁶

Uma série de símbolos os unia nesse ritual, que servia também de instrumento de comunicação e de pertencimento, pois os hábitos e classificações alimentares servem para estabelecer identidades, o que se fazia no momento em que todos se ajudavam mutuamente, tanto nas colheitas como na matança, para o abate e preparo de linguiças e torresmos. Com fortes conotações culturais, a

¹⁵⁵ Depoimento de Maria Consuelo Gonzalez Perez, em entrevista concedida à autora em 30 de maio de 2008.

¹⁵⁶ Depoimento de Julia Fernandez Varela, em entrevista concedida à autora em 5 de junho de 2008.

matança era esperada por todos e representava um fator importante na alimentação das pessoas.

O porco é fácil de criar individualmente, mas tem um lugar especial no universo mítico e mental de todos: tem um papel nas crenças que rodeiam a infância – foi uma das encarnações da oposição dos cristãos aos judeus. O animal singular que o camponês mata e salga todos os anos antes do Natal é a ilustração de uma maneira de ligar o cultural e o culinário.¹⁵⁷

As crianças da fazenda viam a matança inúmeras vezes, estavam acostumadas. Algumas, no entanto, não tinham coragem de ver o porco ser morto:

Eu ia embora, na hora de matar o porco eu ia embora, tem criança que gosta, eu não, depois eu voltava, nem galinha não queria ver matar.¹⁵⁸

Eu assisti, matar não, porque não tive coragem, e eu sinto, eu gostaria de ir num lugar em Portugal ou Espanha e comprar um porco, mandar matar e ver.¹⁵⁹

Hoje, no entanto, o depoente gostaria de participar desse evento, pelo qual até pagaria se fosse preciso.

A matança era uma festa com música em que todos se divertiam, embora tivessem de presenciar o sacrifício do animal, pois a expectativa da fartura e boa alimentação superava toda a ansiedade, como ressalta o dito popular: “*Haz la matanza y llena la panza*”, ou seja, faça a matança e encha a pança.

Havia a necessidade de comprar alguns ingredientes para a alimentação diária, enquanto a carne do porco, a banha e os toucinhos ficavam armazenados para todo o ano. “Tinha que sair no comércio para comprar peixe, sabão, *roiz* [arroz], mas o resto tudo tinha em casa, ovos, galinha, coelho, tudo.”¹⁶⁰ As casas espanholas tinham, e muitas ainda têm, um quarto para despensa, onde armazenavam as comidas e os embutidos da matança para outras temporadas.

¹⁵⁷ ROCHE, Daniel. **História das coisas banais**: Nascimento do Consumo nas Sociedades Tradicionais (século XVII-XIX). Tradução de Telma Costa. Lisboa: Teorema, 1997. p.257.

¹⁵⁸ Depoimento de Julia Fernandez Varela, em entrevista concedida à autora em 5 de junho de 2008.

¹⁵⁹ Depoimento de José Gonzalez Fernandez, em entrevista concedida à autora em 23 de maio de 2008.

¹⁶⁰ Depoimento de Julia Fernandez Varela, em entrevista concedida à autora em 5 de junho de 2008.

Tem o cuidado de preparar os *chorizos* e *chanfainas* defumados com louro queimado, um cheiro que se sente na Galícia, quando em alguma casa se está queimando louro para defumar os *chorizos*, pois trata-se de um perfume antigo e aperitivo. Depois de defumados são pendurados na cozinha para que se sequem ou são guardados em panelas com banha de porco, bem cobertos e duram muito tempo, inclusive com o reaproveitamento da banha. Há outra possibilidade, de colocar os embutidos num saco de linho pendurado num lugar fresco e são melhores para comer cru, nos lanches de verão.¹⁶¹

O aproveitamento da carne era total, e o papel das mulheres era muito importante na grande tarefa, que envolvia, entre outras coisas, partir as carnes para os *chorizos*, as partes de gordura para os torresmos, o preparo do almoço, das linguiças e embutidos, pois elas sabiam empregar os temperos corretos, na medida certa, e fazer cortes precisos. O pernil e as paletas eram separados, pois se tratavam dos mais procurados. Os homens ficavam encarregados da matança do animal, função dos mais corajosos.

Existe uma grande variedade de produtos da matança. Os três mais apreciados: o *jamón* serrano, com uma gordura produtora do melhor toucinho, o *chorizo*, as costelinhas e o lombo. O *chorizo*, as costelinhas e o lombo são conservados em uma vasilha coberta de banha de porco ou azeite. Outro produto essencial para muitos pratos tradicionais é a *morcilla*, a linguiça de sangue, e as partes utilizadas são a cabeça, orelhas, os pés, os ossos e a banha usados para dar sabor aos cozidos. O toucinho é comido frito em pedaços finos e com a banha se fazem os torresmos. Os miúdos são assados e os intestinos são utilizados para embutir as linguiças.¹⁶²

Algumas carnes, tendo em vista a ausência de refrigeradores para conservá-las, tinham de ser consumidas no mesmo dia da matança. Então, no almoço os galegos comiam os torresmos (*chicharrones* ou *roxóns*) depois de fritar a banha. As demais partes eram conservadas em sal, na própria banha, transformadas em embutidos ou ainda defumadas, maneiras de preservá-las no inverno e em clima úmido.

Os torresmos eram feitos com a colocação da banha do porco no fogo, para tirar a gordura, que era coada e colocada em panelas de barro para conservar-se por todo o ano. “Quando estão já meio feitos os torresmos, é o momento de colocar

¹⁶¹ CUNQUEIRO, Alvaro. **A cociña galega**. Vigo: Galáxia, 1995. p.16.

¹⁶² KUPER, Jéssica. **La cocina de los antropólogos**. Barcelona: Tusquets, 1984. p.63.

para cozinhar umas maçãs. Quando os *roxóns* não soltem mais gordura, começam a torrar-se e salgar. A gordura que se guarda não pode ser salgada.”¹⁶³ Os torresmos eram servidos também doces: “Fazia umas tortas com massa de pão, se alisava com os dedos, colocava-se açúcar por cima e fritava na banha com pedaços de torresmos fritos, o doce era algo delicioso.”¹⁶⁴ Nos depoimentos emergem ainda lembranças dos torresmos com açúcar da infância: “Ah, uma coisa que faziam quando matavam o porco *son rinchóns, rinchóns, rinchóns*. Era este o nome... Era o torresmo com açúcar, eu achava gostoso, é crocante e doce, uma coisa diferente.”¹⁶⁵

Entre as tradições da festa estão as *filhoas de sangue*, feitas no dia da matança, prato originário da Galícia e de que não se tem notícia em outra região espanhola. As *filhoas* podiam ser doces ou salgadas. “Na minha casa se faz numa pedra, se faz doces e salgadas.”¹⁶⁶ As doces, hoje feitas com açúcar, antigamente eram adoçadas com mel. Trata-se do doce galego mais diferenciado, uma espécie de crepe de massa bem fina, feita de farinha, leite, ovos, água e sangue de porco.¹⁶⁷

As *filhoas* doces podem levar pinhões, uvas, figos passos e noz. O melhor jeito de comê-las é torrâ-las e fritar em manteiga em tigela. As *filhoas* ceboleiras podem comer-se cozidas com *cachelos*, (batatas) ou com favas, mesmo as picantes, mas todas levam sangue da matança.¹⁶⁸

A importância da ajuda de todos os vizinhos e parentes, o fato de compartilhar a carne e a união das pessoas em torno da comida dão um sentido de identidade, de pertença e de cultura. “Partilhar o alimento tem significados que demonstram civilidade. O ato de alimentar-se traduz o pertencer, o fazer parte, o

¹⁶³ CUNQUEIRO, Alvaro. **A cociña galega**. Vigo: Galáxia, 1995. p.13.

¹⁶⁴ Um doce feito com o torresmo, com a fritura do toucinho, e que era considerado excelente “exquisito”. Depoimento de Tovar, em entrevista concedida à autora em junho de 2008.

¹⁶⁵ Depoimento de José Gonzalez Fernandez, galego, em entrevista concedida à autora em 23 de maio de 2008.

¹⁶⁶ Depoimento de Maria Dolores Daparte Souto Mariñas, Mari, em entrevista concedida à autora em 11 de abril de 2008, na Sociedade Hispano-Brasileira ou *Casa de España*, da qual na época era a Presidente.

¹⁶⁷ As *filhoas* galegas são semelhantes aos *freisolos* leoneses, um tipo de crepe do noroeste da França e regiões da Grã-Bretanha em que os celtas viveram, e são marcas de sua presença. TOVAR, Rosa; FULLER, Monique. **3000 anos de cocina española**. Madrid: Espasa, 2006. p.45.

¹⁶⁸ Há um documento do século XII, publicado na Col. Doc. Historia, da Real Academia Galega, no qual se acrescentam: “e manteiga e mel e pimenta e cebolas”. CUNQUEIRO, op. cit., p.16.

reconhecer-se.”¹⁶⁹ A comida partilhada possui um forte valor simbólico, pois reforça os laços e o pertencimento ao grupo. “A mesa farta e comum promove a comunhão da sociedade consigo mesma, provoca a criação de novas relações, regras inesperadas e hierarquias redistribuídas em relação à mesa e aos alimentos.”¹⁷⁰ Conviver, comer junto são atos que marcam pessoas que se identificam, seja pela comida servida, seja pela satisfação de compartilhar.

Parte do alimento obtido com a matança era enviada aos que viviam nas cidades. Esse costume milenar permanece nos povoados em que há condições para se criar o porco.

Vinha muita coisa da aldeia, que matava minha avó os cerdos, criava coelhos, o leite era de cabra, enfim eram tempos difíceis. Se aproveitava tudo do porco, tudo, tudo, tudo: as tripas, as carnes, a sangue, tudo, tudo. E depois com os condimentos o *chorizo* quanto mais condimentado mais gostoso. Nós ainda tínhamos a sorte de ter uma casa na aldeia. Sempre, sempre, sempre quando se faz a matança a *juntança*, se juntam todos, a família, os vizinhos, para as colheitas.¹⁷¹

A hora de comer era o ponto alto da festa, momento em que o porco iria servir de alimento para todos, e muitos corriam porque poderiam levar partes das carnes ou dos embutidos para casa.

Em algumas regiões galegas usava-se a bexiga do porco para encher de banha; em outras, usava-se o estômago para fazer uma *androlla*, e a tripa mais gorda para fazer *botelos*. O que punham dentro era o mesmo: alguma ponta de carne e de costela com seus ossos. Algumas regiões defumavam.

¹⁶⁹ ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (Orgs.). **Gastronomia: Cortes & Recortes**. Vol.I. Brasília: Ed. SENAC, 2006. p.11.

¹⁷⁰ AMARAL, Rita. **Festa à Brasileira**. Sentidos do festejar no país que “não é sério”. Tese (Doutorado em Antropologia Social), Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo - USP, São Paulo, 2001. p.33. Disponível em: <<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8134/tde-21102004-134208/pt-br.php>>.

¹⁷¹ Depoimento de Maria Dolores Daparte Souto Mariñas, Mari, em entrevista concedida à autora em 11 de abril de 2008.

Pegam o bucho do porco e esticam ele, sabe os ossos do porco, quando a gente tira a carne para fazer linguiça fica aqueles ossos cheios de carne? Enche o bucho com estes ossinhos amarra com barbante, faz uma bolsa e defuma junto com o pernil e a linguiça. A carne separa para fazer a linguiça, a carne com ossos, para o *botillo* e o bucho do porco acho que estica, nem sei mais eu era tão moça, aqui eu não vi fazer.¹⁷²

A comida nesse caso torna-se uma representação simbólica da cultura dos galegos, de uma herança que vem de um passado longínquo, mas que ainda faz parte da vida cotidiana desse povo.

Outra parte do porco aproveitada era a cinta de banha, o unto. “O unto é a flor da banha rançosa.”¹⁷³ O uso do unto na preparação de caldos e de sopas dava um sabor especial aos cozidos galegos e até hoje é apreciado, desde os celtas.¹⁷⁴ Usado mesmo em São Paulo pelos imigrantes galegos, o “unto é aquela *panceta* com sal, enrola e aquilo curte. Bom no caldo e cozido galego, na sopa, unto é uma delícia. Tenho na geladeira, não se estraga”.¹⁷⁵

A matança atualmente é um atrativo gastronômico para muitos turistas. A atividade foi regulamentada em 1995, por um Decreto Real visando à proteção dos animais e à segurança alimentar.

Existem outras práticas culinárias que fazem parte das tradições dos galegos, muitas delas presentes nas inúmeras festas por eles realizadas. Como os espanhóis e os galegos, em particular, são muitos festeiros, além da comida, a dança e a música complementam os atrativos.

¹⁷² O estômago do porco após a matança, que Cunqueiro chama *botelos*, Josefa em entrevista chama de *botillo*, mas são os mesmos procedimentos. **JOSEFA MORÁN MARTINEZ GONDAR**. De León, filha de galegos, morou na Galícia, casou-se com um galego, com quem teve três filhos. Com a morte do pai, o trabalho muito rude no campo passou a ser feito por ela e a mãe. Embarcou em Vigo em 1953, aos dezessete anos, sem subsídios do governo, para ajudar o irmão numa chácara em São Paulo, onde também trabalhava na terra, passando elas a cuidarem das verduras, e ele as vendia numa carroça. Entrevista concedida à autora em 22 de março 2008.

¹⁷³ Tovar, que, residente em Madri, ainda mantém a tradição do unto, preparando-o em sua casa, e posteriormente empregando-o nos pratos de sopas e caldos.

¹⁷⁴ A origem do unto é atribuída aos bárbaros suevos, vândalos, álanos e visigodos que usavam o unto, a banha de porco, como base da alimentação, o cereal era o centeio e as bebidas, mel e cerveja. MARTINEZ-LLOPIS, Manuel; IRIZAR, Luis. **Las cocinas de España**. Madrid: Alianza, 1990. p.4.

¹⁷⁵ Depoimento de Maria Dolores Daparte Souto Mariñas, Mari – em que descreve o uso do unto em pratos galegos até os dias de hoje –, em entrevista concedida à autora em 11 de abril de 2008.

1.4 FESTAS GALEGAS



Imagem 10 - Banda galega alegrando a festa da truta¹⁷⁶

As festas transmitem os costumes que permanecem na chamada matriz de percepções, produto de trajetórias anteriores, do “habitus que leva à necessidade de apreender as relações de afinidade entre o comportamento dos agentes e as estruturas e condicionamentos sociais”¹⁷⁷.

A colheita era sinônimo de abundância. Por isso, era festejada entre todos, dando ensejo à comilança, reuniões, dança, música, comemorações pela produção, presentes desde os tempos antigos mesmo no Brasil Colônia. Mas a época da pesca também oferece abundância à população e inspira comemorações anuais.

As festas são manifestações culturais presentes nos diversos grupos sociais. Elas ocorrem em ambientes públicos ou privados, e são muito esperadas, marcadas especialmente pelas comidas e bebidas servidas. Os festejos públicos ocorrem em todas as épocas, fazendo parte da vida das pessoas tanto em tribos primitivas como nas sociedades organizadas.

¹⁷⁶ Foto da autora, maio de 2009.

¹⁷⁷ BOURDIEU. Apud: SETTON, Maria da Graça J. A teoria do habitus em Pierre Bourdieu: uma leitura contemporânea. **Revista Brasileira de Educação**. n.20. São Paulo: Universidade de São Paulo - USP, maio/jun./jul./ago. 2002. p.62.

As motivações das festas podem ser muitas, desde a colheita, uma confraternização, uma comemoração, uma homenagem e até mesmo para rememorar um fato. Favorecem a aproximação das pessoas, promovem a convivência e se constituem em momentos de lazer inesquecíveis.

De imediato vem à minha memória a comida doce das festas, que são acrescidas com especiarias como cravo e canela. Assim, se constrói pelo paladar o sabor de um tempo especial, um tempo de festa, de celebração, de experiências e paladares, de naturezas próprias, peculiares.¹⁷⁸

A memória emocional está ligada basicamente à memória involuntária, mas não se restringe a ela. Pode, em caso de emigração, quando a pessoa necessita resistir e não aderir imediatamente aos novos costumes, por algum motivo, ser usada como recurso. “Para um indivíduo cuja cultura sofre ameaça de destruição, uma arma eficiente de resistência é a memória afetiva. Dela é que depende a preservação da identidade, sua ou do seu grupo; ela é o núcleo de sua personalidade.”¹⁷⁹

Os momentos de festa tanto na Galícia como em São Paulo são momentos em que a memória afetiva se faz presente, num ato de resistência e de recordação dos costumes, principalmente os alimentares, os sabores da terra, os pratos de memória. A comida servida na festa pode, assim, representar a cultura posta no prato, permitindo visualizar costumes e práticas que vêm do passado.

Na festa prevalece o coletivo, a confraternização, momento em que o individual não aparece, nem as controvérsias de qualquer ordem, pelo menos até que termine.

No divertimento em grupo, do mesmo modo que na religião, o indivíduo “desaparece” no grupo e passa a ser dominado pelo coletivo. Nesses momentos, apesar ou por causa das transgressões, são reafirmadas as crenças grupais e as regras que tornam possível a vida em sociedade. Com o tempo a consciência coletiva tende a perder suas forças e as festas, as cerimônias ou rituais religiosos tornam-se imprescindíveis para

¹⁷⁸ LODY, Raul. **Na trilha de Brillat-Savarin**. 3 de dezembro de 2009. Disponível em: <<http://www.malagueta.comunicacao.com.br/2009/12/na-trilha-de-brillat-savarin>>.

¹⁷⁹ ARANTES, Antonio Augusto (Org.). **Produzindo o Passado**. Estratégias de construção do patrimônio cultural. São Paulo: Brasiliense, 1984. p.13.

reavivar os laços sociais, que correm o risco de se desfazerem.¹⁸⁰

Nas confraternizações os laços sociais são revividos por meio de rituais, cerimônias e representações, bem como os aspectos culturais de um grupo, proporcionando momentos de prazer e alegria. Nelas se revelam as tradições, os costumes, e se expressa a identidade do grupo, sendo a comida a grande atração, o momento mais esperado.

A observância dos calendários religioso e cívico pelos galegos fez com que as tradições e os costumes fossem perpetuados e difundidos entre todos, como o consumo de certos alimentos e a comida própria, os pratos de festas, como o peru de Natal, os peixes ou o bacalhau da semana santa, entre outros. Existe um calendário oficial de festas na Galícia, que vem de muitos séculos, presente em todos os povoados, cidades e regiões.

São muitos os pratos preparados para ocasiões especiais: as comidas dos patronos dos povoados, as merendas de romarias, de batizados e de casamentos, com uma oferta variada de mariscos como entrada. Os galegos exageram na quantidade de comida e de bebida – há fartura nas suas muitas festas gastronômicas e vinícolas. Um povo que ama a sua dança em conjunto, na qual os pares seguem em círculo e a música, acompanhada com gaita de origem celta, mostra-se bem diferente do flamenco, revelando um gosto diverso.

Nossa... com duas ou três orquestras, três dias de festas, era lindo. Antes cada um comia em casa ao meio dia, quando eu era criança. Na missa reúne toda a família e de outros bairros também vinham comemorar. Geralmente as festas são no verão a noite. O que sobrava levavam para comer no campo, piquenique à noite. Ao meio dia levava e comia a noite lá. Hoje já não, hoje já não. Mas era gostoso. Era o dia em que se comia melhor do ano. Era merluza, não sei se você conhece merluza? Era o cabrito, se matava o cabrito, carneiro, cabrito, esse dia era, nossa... E bebida? Bebida era vinho, não faltava nunca.¹⁸¹

¹⁸⁰ DURKHEIM, Emile. Apud: AMARAL, Rita. **Festa à Brasileira**. Sentidos do festejar no país que “não é sério”. Tese (Doutorado em Antropologia Social), Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo - USP, São Paulo, 2001. p.8. Disponível em: <<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8134/tde-21102004-134208/pt-br.php>>.

¹⁸¹ Depoimento de Julia Fernandez Varela – falando de festas do patrono na Galícia –, em entrevista concedida à autora em 5 de junho de 2008.

Nas falas dos imigrantes destaca-se a abundância das festas. Era nos dias de festejo que se comia melhor, principalmente nos dias em que se homenageavam o patrono e o santo. E o vinho era a bebida das festas, presente em todas elas.

Tinha mais fartura na festa de São Benito. Lá tudo era festa. Na festa de São Benito se ia à igreja, a igreja de Ameixeiras era uma igreja simples, da comunidade, em volta assim tinha aquela grama, todo gramado, era no alto. Então as famílias punham aquelas empanadas, empanadas sempre, empanadas de *pollo*, de doces, empanadas doces, não só salgadas. Bolos, um tal de *mazapán* feito de pão de ló doce, doce de amêndoas moídas, também o *roscón*, são bonitos e levavam aquilo. O vinho não podia faltar, porque vinho é igual água lá. Acho que é um vinho mais fraco porque todas as crianças tomavam, todas as crianças tomavam.¹⁸²

Em geral, as festas religiosas eram marcadas pela fartura, e ainda promoviam o encontro de amigos do mesmo povoado ou de povoados vizinhos, reunindo a vizinhança. Eram acontecimentos esperados pela interação que promoviam.

As festas dos patronos, as procissões, os bailes públicos, a missa dominical e inclusive o rosário organizado pelas filhas de Maria, que davam oportunidade ao passeio das tardes, eram acontecimentos sociais. Ir à igreja não era somente um ato piedoso, era uma oportunidade de convivência, para a troca de olhares, para flertes ou apenas para exibir as melhores roupas. O sentido de vizinhança também era muito forte: encontrar-se com amigos ou com pessoas dos povoados vizinhos tornava-se momento para ampliar os horizontes, aumentar o número de conhecidos e despertar sentimentos de solidariedade ou de competitividade entre os jovens dos diferentes povoados.¹⁸³

Os galegos aproveitavam para participar da comilança geral e também para tomar vinho livremente. “As refeições de festa onde há maior abundância e o vinho corre livremente, são ocasiões para esquecer as dietas repetitivas.”¹⁸⁴ Muitos exageravam no comer e no beber e causavam problemas. Esse excesso à mesa, de

¹⁸² Depoimento de Maria Consuelo Gonzalez Perez, em entrevista concedida à autora em 30 de maio de 2008.

¹⁸³ PEDREIRO-SÁNCHEZ, Maria Guadalupe. Las cartas de tío Eusebio. In: PEDRERO-SANCHEZ, María Guadalupe; PIÑERO, Concha (Coords.). **Tejiendo recuerdos de la España de ayer**. Experiencias de postguerra en el régimen franquista. Madrid: Narcea, 2006. p.108.

¹⁸⁴ ROCHE, Daniel. **História das Coisas Banais**: Nascimento do Consumo nas Sociedades Tradicionais (séculos XVII-XIX). Lisboa: Teorema, 1997. p.258.

comidas e bebidas, era reprovado pela igreja e pelos costumes, considerado pecado.

A festa ensejava o comer e o beber, mas as libações de caráter confraternizador eram, em seus excessos, perseguidas pela Igreja. A antropologia histórica, como já nos mostraram Jean-Louis Flandrin e Maurice Aymard, poderia nos dar certas respostas sobre o caráter socializante da comida na festa.¹⁸⁵

Entre as festas religiosas, a festa de primeira comunhão ainda permanece nos relatos. Mesmo depois de muito tempo, ainda está guardada na memória.

Eu me lembro da minha primeira comunhão, todos de branco, eu tinha sete anos, era uma festa. Eu tinha duas tias solteironas e eu vivia com elas, elas me cuidavam, me arrumavam. As meninas todas com aquelas roupas toda branca, foi muito bonito. Comiam, tinha um almoço comunitário. Tinha muita comida, muita comida, pra todo mundo, festejamos em volta da igreja. A igreja era o centro, reunir em volta da igreja para a primeira comunhão, ia a família toda, tiramos fotos. Serviam sempre as mesmas coisas típicas, muita fartura, mais coisas, bolos, docinhos, cada um levava... os docinhos não do tipo daqui, só tipo Santiago.¹⁸⁶

Na festa de primeira comunhão realizada na Galícia, os meninos usavam um traje especial, de gala, e as meninas, vestidos brancos. A primeira comunhão era uma festa que os andaluzes comemoravam com menos entusiasmo que os galegos, segundo demonstram as entrevistas realizadas.

¹⁸⁵ DEL PRIORE, Mary. **Festas e Utopias no Brasil Colonial**. São Paulo: Brasiliense, 1994. p.65.

¹⁸⁶ Depoimento de Maria Consuelo Gonzalez Perez, em entrevista concedida à autora em 30 de maio de 2008.



Imagem 11 - “Primeira Comunhão”¹⁸⁷

As tradições religiosas eram passadas para as novas gerações nessas festas, que, em geral, se resumiam a uma missa pela manhã, na qual as crianças recebiam a primeira comunhão, seguida de churros com chocolate. A presença da comida nas festas religiosas do pós-guerra, tempos difíceis, deixava-a inesquecível e marcante: “Era uma maravilha, pois naquela época tudo era muito difícil.”¹⁸⁸ Assim, em vilarejos, o chocolate servido na igreja após a cerimônia de primeira comunhão era algo muito especial, tinha um sabor especial.

¹⁸⁷ Acervo pessoal de José Gonzalez Fernandez – foto da sua primeira comunhão. Cópia cedida à autora.

¹⁸⁸ **CARMEN FERNANDEZ FERNANDEZ.** Andaluza de Granada, chegou a São Paulo em 1960, no navio Cabo de São Vicente, porque havia se casado por procuração e seu marido a chamou, pela *Comisión* Católica; logo ficou grávida da primeira filha. Foi morar no Ipiranga, num apartamento que seu marido havia comprado; ela vive até hoje no bairro. Trabalhou em Madrid por muitos anos como cozinheira na casa de uma prima casada com um diretor da RENFE. Cozinhou em seu próprio restaurante em São Paulo por três anos, e depois teve mais dois restaurantes, sempre de cozinha espanhola. Entrevista concedida à autora em 14 de maio de 2008, na Sociedade Hispano-Brasileira.

Por sua vez, o Natal era comemorado na Galícia com uma ceia farta na noite chamada *Noche Buena*, que reunia toda a família, marcada, como sempre, pelo excesso de comida. O evento é resumido no depoimento de muitos imigrantes quando afirmam “tinha tudo”: “Lembro das festas de *Navidad* na casa de meus avós, que era em frente onde eu morava. Tinha tudo, tinha tudo, carne de porco, *pollo* ou frango, muito *turrón*, muito *turrón*... Era família grande, enorme...”¹⁸⁹ A força das festas se concentra na reunião, no encontro, seja familiar ou de um grupo de amigos.

As festas de final de ano tinham seu ápice na noite de Natal. A comida da festa expressava o sabor típico, repetido a cada ano, como marca de um passado histórico. As receitas eram preparadas dentro de um ritual que obedecia à tradição para a grande ceia de Natal, como as *torrijas* espanholas, que correspondem às rabanadas portuguesas, um costume de galegos e de portugueses que, por extensão, chegou às festas natalinas brasileiras. O prato principal dessa noite era o bacalhau com grão de bico, que servia para reforçar o imaginário das pessoas, esperado ansiosamente por todo um ano.

Não havia a tradição do almoço de Natal, nem o costume da troca de presentes, embora as crianças recebessem muitos doces.

No natal se fazia as tostadas, as rabanadas daqui, como rabanadas, e logo que você saía tinha churros com chocolate. Dificilmente se fazia almoço, era uma ceia de Natal. Faziam bacalhau com grão de bico, as rabanadas, se faziam pratos variados. Aí o que sobrava se comia no outro dia, aí no outro dia não se fazia nada, no almoço não, só na janta. Agora não, agora o Natal já é como aqui, mas naquela época era não dava presente, dava doces.¹⁹⁰

Muitos lares galegos preparavam nas festas natalinas não o tradicional peru de outros lugares, mas o *capón*, um frango alimentado com trigo e castanhas, que o tornam maior que o galo comum, ou seja, um galo especial. A região de Villalba concentra a criação dos *capones* na Galícia.¹⁹¹ Assemelha-se ao *chester* brasileiro.

¹⁸⁹ Depoimento de José Gonzalez Fernandez, em entrevista concedida à autora em 23 de maio de 2008.

¹⁹⁰ Depoimento de Julia Fernandez Varela, em entrevista concedida à autora em 5 de junho de 2008.

¹⁹¹ Um tipo especial de galo criado em Villalba e aldeias vizinhas. Aos três meses separados, muitos são capados e criados para engorda. Comem uma mistura de farinhas: centeio e trigo, acrescido de castanhas com leite, com a qual se faz uma bolota que é colocada na garganta para que comam mesmo sem vontade, três vezes ao dia. Feito no espeto, temperado com alho, limão, sal e banha de

O menu que essas festas ofereciam é lembrado em detalhes, até mesmo a sobremesa e o *turrón*, que tinha de durar do Natal até o Dia de Reis.

Permanecem tão vivos estas lembranças que ainda tenho na memória o menú que acompanhava as noites de natal: o frango assado recheado de maçãs, passas, ameixas e castanhas – tudo de nossa colheita – acompanhado de puré de batatas e maçãs. De sobremesa: peras em calda para as crianças e adultos. E o *turrón* que mesmo em tempos de maior escassez, era o sinal da *nochebuena*. Um pedaço somente em cada comida, pois uma barra devia durar para os três dias: Natal, Ano Novo e Reis, festas que tinham um imenso sentido familiar e religioso.¹⁹²

Em contrapartida, as festividades do Ano Novo não tinham muita expressão nas aldeias, no campo, enquanto que nas cidades maiores, principalmente as próximas ao mar, com portos, o apito dos navios eram ouvidos anunciando a chegada do novo ano, juntamente com as sirenes das fábricas.

Cantava na casa dos outros, tomava uma *copita* de anis ou de conhaque. No Ano Novo também fazem festas. Lembro uma vez que eu era muito criança, era muito menino, acho que tinha uns três anos e lembro que era Ano Novo pelo apito dos navios que vinham apitando pelo porto e as sirenes das fábricas. Fazia frio. Aí me pegaram no colo, e me levaram, era uma casa, acho que era a casa de meu padrinho. Tinha uma multidão, todo mundo me pegava no colo, não esqueço, não esqueço...¹⁹³

A chamada “memória histórica” aparece nos depoimentos de galegos. Por mais que os anos passem, o que comiam e bebiam não se apaga:

Mesmo quando se trata de lembranças de nossa infância, vale mais não distinguir uma memória pessoal, que reproduziria tal como nossas impressões de outrora, que não nos faria sair do círculo estrito de nossa família, da escola e de nossos amigos; e uma outra memória que chamaríamos histórica, onde não

porco. Recheado com ameixas, maçãs e castanhas. Eses galos dormem muito, deixam de cantar e entristecem. Cf.: CUNQUEIRO, Alvaro. **A cociña galega**. Vigo: Galáxia, 1995. p.116. Ler também: ELESURU, Enrique Leiva. **Viaje por la España gastronómica**. Colección Complementos, serie Cultura. Brasília: Consejería de Educación y Ciencia de la Embajada de España en Brasil, 1997. p.14.

¹⁹² GARCÍA, Angela Reñones. Un crisol para mis recuerdos. In: PEDRERO, María Guadalupe; PIÑERO, Concha (Coords.). **Tejiendo recuerdos de la España de ayer**. Experiencias de postguerra en el régimen franquista. Madrid: Narcea, 2006. p.130.

¹⁹³ Depoimento de José Gonzalez Fernandez – em que descreve suas memórias de uma noite de Ano Novo –, em entrevista concedida à autora em 23 de maio 2008.

estariam compreendidos senão os acontecimentos nacionais que não pudemos conhecer então.¹⁹⁴

As festas natalinas eram encerradas no dia 6 de janeiro, o Dia de Reis. Nesse dia, e não no dia de Natal, as crianças recebiam seus presentes, ou seja, aquelas que enviavam carta aos reis, e muitas crianças saíam de casa em casa para pedir uma moedinha. “Dia de reis sim, fazia um tipo de festa assim: as crianças iam de casa em casa, declamavam verso, que era normalmente ensaiado em casa, e iam com uma sacolinha de pano e *teníamos* moedinhas.”¹⁹⁵

la para a rua principal em Vigo, os camelos, Gaspar, Belchior e Baltazar. Tinha uma loja de brinquedos, e minha mãe encomendava lá. Achava lindas aquelas luzes, cantar na casa dos outros, e eu tomava uma *copita* de anis ou de conhaque.¹⁹⁶

O almoço do Dia de Reis era a atração principal da comemoração, em que eram servidos pratos de inverno, como cozido galego com grão de bico, as empanadas e uma rosca especial confeitada, compartilhada entre os comensais, para alegria das crianças: a rosca de reis, hábito mantido até os dias de hoje. Papai Noel foi incorporado recentemente às festas natalinas da Espanha, após o ingresso na Comunidade Europeia, e, portanto, não se fazia presente nas comemorações galegas em meados do século XIX.

O domingo de Páscoa encerrava a quaresma e a semana santa com pratos de carne, geralmente assados, como cabrito, cordeiro ou frango. Mesmo porque cada festa tinha seu prato: “Na páscoa tinha o pão doce, que chamam de rosca de Páscoa.”¹⁹⁷ A Páscoa era comemorada pelos galegos com as tradicionais empanadas e um *roscón*, “um pão doce trançado com essência de anis, com ovos cozidos em cima, bem lavados direitinho com casca e tudo, para enfeitar. Faziam coca, um bolo com frutas, na Páscoa e em aniversário”.¹⁹⁸ As roscas doces são feitas na Semana Santa e também oferecidas aos afilhados por seus padrinhos por ocasião do batizado. No almoço, é servido o tradicional *lacón* ou paleta do porco, a

¹⁹⁴ HALBWACHS, Maurice. **A Memória Coletiva**. São Paulo: Vértice/ Revista dos Tribunais, 1990. p.60.

¹⁹⁵ Depoimento de Julia Fernandez Varela, em entrevista concedida à autora em 5 de junho de 2008.

¹⁹⁶ Depoimento de José Gonzalez Fernandez – em que fala sobre suas experiências quando ainda criança, na Galícia –, em entrevista concedida à autora em 28 de maio de 2009.

¹⁹⁷ Depoimento de Julia Fernandez Varela, em entrevista concedida à autora em 5 de junho de 2008.

¹⁹⁸ Depoimento de José Gonzalez Fernandez, em entrevista concedida à autora em 28 de maio de 2009.

cacheira, as *filloas*, semelhantes às panquecas, as *filloas* da pedra, ou crepes doces, e os *chorizos*, que não têm semelhança com o chouriço português porque não levam sangue.



Imagem 12 - Rio Verdugo na Festa da Truta¹⁹⁹

As festas que fazem parte do calendário gastronômico são inúmeras, entre elas a Festa da Truta, realizada oficialmente desde 1967 na cidade de Ponte Caldelas.²⁰⁰ Percebendo a grande afluência da truta nos rios da cidade, os galegos estabeleceram o último domingo do mês de maio para o Concurso de Pesca e Degustação das Trutas.²⁰¹ No programa da festa consta um campeonato de pesca

¹⁹⁹ Foto da autora, maio 2009.

²⁰⁰ A iniciativa de realizar a festa foi de quatro amigos pescadores: Rafael López, Luis Blanco, Enrique Puga e Luciano Martínez, na época o prefeito da cidade. Para memória, registram no “Livro da Festa da Truta” os festejos de cada ano, o regulamento do concurso de pesca, os acontecimentos mais destacados do município naquele ano, como a construção da nova estrada rodoviária para Ponte Caldelas, em Pontevedra, a construção do Colégio Público, a Capela do Castelhinho e outros. Um importante instrumento para manter a memória da cidade de Ponte Caldelas, os melhoramentos que recebeu, bem como os participantes e ganhadores do campeonato de pesca.

²⁰¹ Organizada pela Prefeitura, Junta de Galicia e Conselho de Cultura e Turismo, a Festa de 2009, em sua XLIII edição, realizou-se nos dias 30 e 31 de maio, tendo como temática a sustentabilidade do meio ambiente, visando à conscientização de crianças, jovens e adultos. Foram entregues sacolas feitas de material reciclado com o logotipo da festa para que os participantes juntassem os resíduos orgânicos a serem reciclados. No próprio ambiente em que se deu o evento foram colocadas máquinas de compostagem, para receber os resíduos e transformá-los em um composto orgânico, que seria reutilizado como adubo nos jardins da cidade. Sempre visando à redução de objetos de uso descartável, de plástico, substituindo-os por utensílios de barro, como o que foi usado para servir o vinho, e que poderia ser guardado como recordação. Muitos cartazes a respeito do tema da festa do ano de 2009 foram distribuídos pela cidade visando a oferecer informações aos participantes. As crianças receberam em suas escolas orientações sobre a sustentabilidade do ambiente, inclusive com a realização de um concurso de cartazes e outro de fotografia da festa entre eles, com prêmios.

da truta, música e dança galega durante todo o evento e, a partir das 21h, uma verbena²⁰². No domingo pela manhã realizam-se os Concursos de Pesca de Damas, Juvenil e Infantil, uma tradição que oferece às mulheres, aos jovens e às crianças a oportunidade de também participar da pescaria, com direito a prêmios.



Imagem 13 - Prato de degustação da Festa da Truta²⁰³

O ponto alto da festa é a degustação das trutas, realizada num estande e também nos diversos restaurantes e estabelecimentos hoteleiros durante toda a semana. Pelas ruas da cidade e numa passarela natural às margens do Rio Verdugo havia um concerto da Banda de Música Artística com as orquestras Alcotán e Géminis.²⁰⁴

Uma vez que não é possível preparar pratos especiais no dia a dia, já que a vida moderna privilegia o trabalho, o momento da festa parece servir para mostrar as comidas que representam a tradição e expressam a identidade que vem dos antepassados, dos costumes.

²⁰² Verbenas são festas comuns a toda a Espanha, nas quais se canta e dança até altas horas. No primeiro dia, sábado, dia 30 de maio, início às 9hs do Concurso Senior e Veteranos de Pesca Esportiva. Às 19hs abertura do Stand de Degustação de trutas, organizado pelo Grêmio de Hotelaria, na Alameda de Ponte Caldelas.

²⁰³ Foto da autora, 31 de maio de 2009.

²⁰⁴ Às 13hs na Alameda foi realizada a entrega de Troféus do campeonato de pesca nas diferentes categorias. Para tanto, as autoridades do lugar se reúnem, como o prefeito Perfecto Rodríguez Muiños, e entregam os troféus aos participantes de diversas categorias. Encerram as festividades com um banquete oficial, oferecido às autoridades no Hostal El Verdugo, às margens do rio, antigo Balneário de Ponte Caldelas.

Até os dias de hoje, perduram as tradições celtas entre os galegos. A maior festa galega de origem celta é a “Rapa das Bestas”, também conhecida como a “Festa dos Curros”, celebrada em maio. Todos os cavalos selvagens são reunidos, pois, como os celtas, os galegos ainda criam cavalos soltos no campo, e têm seus rabos cortados, como símbolo de poderio e força do homem.

Os *Curros*, festas realizadas desde a Idade do Bronze, em que os cavalos brancos eram domesticados, marcados a fogo e tinham tosquiadas a crina e a cauda, são mantidos. Essa festa tornou-se popular e nela são servidos os *pulpos a feira*, prato tradicional da cozinha galega. O culto à Lua é uma tradição que permanece até nossos dias, aparecendo como tema em canções galegas, além do grande interesse em observar o céu e as estrelas.

Cada uma dessas festas possui pratos próprios, sendo realizadas tradicionalmente na Galícia, como a Festa do Cozido de Lalin, na qual, segundo os galegos, se serve o melhor cozido da Galícia. A Festa do Pulpo de O *Carballiño* é comemorada anualmente no segundo domingo de agosto, com grande atração gastronômica. Há ainda festas em que o atrativo é o pão, cabendo notar que o pão da Galícia era e continua sendo muito especial, elaborado artesanalmente, com vários grãos, de grande duração, com uma casca crocante e o miolo esponjoso. Um exemplo é a festa chamada “O pão da Ceia”, realizada em *San Cristovo de Cea*, em *A Coruña*, realizada até os dias de hoje.

O calendário de festas da Galícia até hoje é intenso nas províncias e sempre a gastronomia regional destaca-se como o grande atrativo, atuando na manutenção das tradições. Os galegos são um povo muito festeiro. Mesmo quando emigram, costumam reproduzir seus costumes em outras terras, como aconteceu em São Paulo. Do mesmo modo, os andaluzes, de território e história diferentes, mantêm suas tradições alimentares, suas festas, suas danças e música na Espanha e em outros países quando emigram, conforme será discutido a seguir. Trata-se da multiculturalidade espanhola – muitas cozinhas, muitas festas, muitas tradições.

É possível, portanto, sentir o ambiente que os galegos deixaram ao emigrar, repleto de histórias e de memórias, bem como a comida de mar e de montanha própria da Galícia, feita com ingredientes locais, conforme a proximidade da casa. Tudo o que passaram e o que viveram não poderia ser apagado pela simples mudança de país, muitas vezes forçada. Essas famílias, esses homens que vieram

sozinhos, as crianças galegas que aqui chegaram pelas mãos de seus pais, encontraram dificuldades para adaptar-se e para mudar os hábitos alimentares.

Cada uma das histórias relatadas é peculiar, pois o contexto galego era muito diferente daquele encontrado na cidade de São Paulo, e as circunstâncias em que ocorreu a emigração eram únicas. Muitos fatores interferiram, e as adaptações ocorreram em tempos e em situações diferentes. Não se pode, portanto, generalizar.

Com os andaluzes não foi diferente. Embora vivessem em cenários distintos, muitos costumes permaneceram em outras terras.

CAPÍTULO II - ANDALUZIA MEDITERRÂNEA



Imagem 14 - Mesa Andaluza²⁰⁵

Tres cosas me tienen preso:
Alega Inés su belleza
El jamón, que es de Aracena
El queso y la berenjena
su andaluz antigüedad
Y están tan en fil en peso
Y juzgando sin pasión
Todo es uno: Inés, jamón

²⁰⁵ Foto da autora Orgiva 2009.



Imagem 15 - Mapa de Andaluzia²⁰⁶

Andaluzia é uma região de cultura peculiar que muitas vezes representa a Espanha no imaginário das pessoas, por sua dança, o flamenco, por sua alegria e por seu calor mediterrâneo. A História registra as muitas invasões sofridas pela região e que refletem hoje em sua cozinha arábico-judaica e cristã, condimentada pelas muitas especiarias e caracterizada pelo uso de cítricos, bem como por uma doçaria inigualável no território.

2.1 COZINHA CONDIMENTADA E PERFUMADA

Andaluzia, localizada ao sul da Espanha, com 87.268 km² distribuídos em oito províncias – Almeria, Granada, Málaga, Cádiz, Jaén, Córdoba, Sevilha e Huelva –, possui uma costa extensa banhada pelo Oceano Atlântico e, em sua maior parte, pelo Mar Mediterrâneo. Uma região de clima mediterrâneo, atlântico e continental, representa, muitas vezes, a própria Espanha no imaginário das pessoas, pelo sol e calor intenso, pelo flamenco, pelas sevilhanas, pela festa e pela alegria.

Por seu extenso território, de clima e relevo variados, de vegetação diversa e altitudes extremas (Serra Nevada, por exemplo, está a mais de 3.000 metros do nível do mar), torna-se difícil delimitar espacialmente a cozinha andaluza. A divisão

²⁰⁶ Fonte: GOOGLE MAPS. Disponível em: <Upload.wikimedia.org>. Acesso em: 21 de agosto de 2010.

dessa cozinha não segue rigorosamente a divisão geográfica, pois os costumes, os ingredientes e a circularidade dos pratos muitas vezes podem dissolver as fronteiras entre as regiões.

Não é tarefa simples demarcar esses espaços segundo seus hábitos alimentares, pois envolve muitos fatores, como a utilização de ingredientes e procedimentos. Essa rigidez não existe e se nota a existência de pratos comuns entre Almeria e Múrcia, como os *paparajotes*, *buñuelos* ou bolinhos preparados e fritos com uma folhinha de limão, retirada ao servir, regados com mel. “Os romanos utilizavam outras folhas para este bolinho, como as folhas da figueira, por exemplo, pois o limoeiro não era comum na Península, era sim um luxo desta culinária muito antiga.”²⁰⁷

As práticas alimentares andaluzas podem estar dispostas em duas regiões: a Oriental, que compreende Sevilha, Córdoba, Granada, Almeria, a parte serrana de Málaga e de Jaén (cordilheira subética); e a Ocidental, que abrange Cádiz, Huelva e parte de Málaga e Jaén. Além das fronteiras geográficas, existem implicações de ordem simbólica que definem as fronteiras segundo os significados atribuídos aos seus pratos. Desse modo, “Além de territórios físico-geográficos, o alimento delimita também territórios sociais e do imaginário, identificando o indivíduo a certas categorias sociais, pelo fato de ele conhecer ou não um universo culinário específico”.²⁰⁸

A cozinha Ocidental atlântica e mediterrânea é mais moderna, mais europeia, mais romana e refinada, como aquelas praticadas em Sevilha e Cádiz, que utilizam também a carne de vaca e de novilha. Já a cozinha da Andaluzia Oriental mantém a influência dos povos mediterrâneos, como os fenícios, gregos e romanos, que aí permaneceram por muitos anos, além da marcante influência dos povos do Oriente, mais especificamente da Pérsia, atual Irã, e Síria. Eram países possuidores da melhor cozinha, a mais aromática e refinada de sua época, como a cozinha de Granada e Almeria, uma cozinha persa, de água de rosas, perfumada por aromas e ervas.

²⁰⁷ Os *paparajotes* recebem o nome de *paparacotes* na Catalunha e em toda a costa mediterrânea. Depoimento de Tovar, em entrevista concedida à autora em junho de 2008.

²⁰⁸ LIMA FILHO, Manuel Ferreira; ECKERT, Cornélia; BELTRÃO, Jane (Orgs.). **Antropología e Patrimônio Cultural: Diálogos e Desafios Contemporâneos**. ABA - Associação Brasileira de Antropologia. Blumenau: Nova Letra, 2007. p.107.

Um dos sinais de identidade da cozinha andaluza é a proliferação que possui de perfumes, aromas e sabores provenientes das especiarias e ervas aromáticas, herança dos povos que povoaram a Andaluzia. O cominho, o açafrão, o cravo, anis, aipo e hortelã – harmonia com laranjas azedas, pimentões, mel e vinagres.²⁰⁹

Por não haver uma divisão geofísica das culinárias, os territórios gastronômicos não são fixos e imutáveis, pois implicam outros fatores ligados a territórios sociais, categorias sociais, incluindo cozinha de ricos e de pobres. Portanto, “a cozinha feita na Andaluzia não é única, nem suas fronteiras são territoriais. Sua cozinha tem sido a cozinha de duas Andaluzias, não a Oriental nem a Ocidental, mas a dos ricos e a dos pobres”²¹⁰.

No entanto, ao contrário do que se possa imaginar, a cozinha dos ricos nem sempre é melhor que a campesina. Há muitos exemplos da riqueza de pratos populares, que são servidos em grandes restaurantes, mesmo porque a origem da alta gastronomia está na cozinha regional. “A França discute entre a grande cozinha dos profissionais e a cozinha das famílias, e considera que as duas são autóctones, se interpenetram e se influenciam.”²¹¹ Assim, toda a simplicidade da cozinha caseira, passando por uma boa apresentação do prato, pode destacar-se em mesas de grandes restaurantes como cozinha étnica.

A diferença entre essas duas cozinhas andaluzas, a oriental e a ocidental, é uma questão de matiz, ou seja, a Andaluzia do Oriente condimenta mais seus pratos e utiliza mais especiarias que a do Ocidente. Cada região da Espanha possui um colorido e sabores diferentes, e a cultura andaluza também é única. Cabe notar que os antigos habitantes do leste andaluz tinham uma cultura mais desenvolvida, haja vista os restos arqueológicos encontrados, como a *Dama de Elche* e a *Dama de Baza*, que demonstram suas habilidades para as obras de arte.²¹²

A Região Mediterrânea é considerada berço da humanidade, um ponto de encontro das cozinhas antiga e moderna, das variedades religiosas, filosóficas e de estilos. Foi desse território que se originaram as três religiões monoteístas do

²⁰⁹ LACALLE, Joaquín; MAPELLI, Enrique. **El gran libro de la Cocina Andaluza**. Sevilla: Arguval, 1990. p.19.

²¹⁰ GONZÁLEZ-TURMO, Isabel. Movimientos migratorios y culturas del trabajo en las cocinas populares. El caso de Andalucía. In: ARANDA, Antonio Garrido (compilador). **Cultura Alimentaria de España y América**. Huesca: La Val de Onsera, 1995. p.341.

²¹¹ REVEL, Jean-François. **Um banquete de palavras**. São Paulo: Cia. das Letras, 1996. p.246.

²¹² TOVAR, Rosa; FULLER, Monique. **3000 años de cocina española**. Madrid: Espasa, 2006. p.29.

mundo, que oferecem preceitos inclusive quanto às comidas, indicando proibições e permissões nos livros sagrados da humanidade: a Bíblia e o Alcorão.

Viajar pelo Mediterrâneo é encontrar o mundo romano no Líbano, a pré-história em Sardenha, a presença fenícia, grega, romana e árabe na Espanha ou no Islã Turco na Iugoslávia. É perder-se nos mais fundos dos séculos, até as construções megalíticas de Malta ou as Pirâmides do Egito e também a cozinha mediterrânea; um mar de cidades de Estado, de portos de Repúblicas ou reinos de ilhas. “Esse é o nosso mar” que nos oferece uma encruzilhada culinária do antigo e do moderno, dentro dos muitos estilos da Cozinha Mediterrânea. Desde milênios, tudo flui do Mediterrâneo, enriquecendo sua história, homens, idéias, religiões, modo de vida e inclusive plantas, muitas delas nasceram longe do mar. Mas, o autêntico Mediterrâneo é feito das Oliveiras, da Videira e do Trigo.²¹³

Muitos invasores, entre eles os fenícios, estiveram na Península em busca de riquezas. Em nome da possibilidade de comercializar na região, chegaram a ocupar uma baía espanhola para desembarcar produtos e fundaram Gadir, a atual Cádiz, em Andaluzia, a mais antiga cidade da Europa.

As oliveiras trazidas por esses invasores encontraram um solo ideal na orla mediterrânea. Foram elas que fizeram de Andaluzia a região do azeite espanhol por excelência e da Espanha o maior país produtor desse artigo, feito a partir do cultivo da azeitona mais adequada para esse tipo de produção, a *Picual*, de Jaén.

Em Andaluzia se produzia um azeite de primeira qualidade e em grande quantidade, tanto para uso culinário como para a iluminação. Os romanos aperfeiçoaram as técnicas de prensagem e trouxeram novos conhecimentos agropecuários e técnicos para ampliar as exportações, como os enxertos em vegetais. Os bizantinos se estabeleceram na costa mediterrânea por mais de um século. “Tinham um azeite excelente, que haviam herdado da cozinha romana através do Império do Oriente, que ficou até 1450 em Bizâncio.”²¹⁴ Esta era conhecida como a região da oliveira, ou *olla chrysopilla*, oriunda do Mediterrâneo Central, produtora das azeitonas e do azeite para a cozinha, o extravirgem, pelo sistema conhecido pelo nome árabe *almazaras*.

²¹³ BENAVIDES-BARAJAS. **La cocina mediterránea tradicional**. Una odisea de naciones milenarias que siguen el curso del sol, que con su calor determina la dieta mediterránea. Granada: Editorial Dulcinéa, 2001. p.8.

²¹⁴ Atendiam ao sonho de Justiniano I do *restauratio imperii*, a Nova Roma (527-565). Depoimento de Tovar, em entrevista concedida à autora em junho de 2008.

A oliveira, diz o refrão, é a árvore bendita; é tão antiga quanto a videira e, assim como ela, estendeu-se por toda a costa mediterrânea. Há “3.000 anos a.C. foi cultivada no Crescente Fértil (Egito, Palestina e Fenícia) e chegou a Grécia em 1850 a.C. Os comerciantes fenícios a introduziram em Cartago, Sicília, Galia e Península Ibérica”.²¹⁵

O azeite esteve tão impregnado na cozinha espanhola que o seu uso está presente também nas frituras, não só em consequência da sua abundância em Andaluzia, como também pelo hábito de seus ancestrais. Conforme Certeau: “Cada hábito alimentar compõe um minúsculo cruzamento de histórias.”²¹⁶

Além das oliveiras e da técnica das salmouras, os fenícios introduziram na região o açafrão, responsável pelo perfume marcante do prato espanhol mais difundido fora da Espanha, a *paella*. As primeiras cepas silvestres da videira, originárias da Itália, foram por eles transformadas em videiras produtoras do mosto para elaborar o vinho. Foram eles também que fizeram dos vinhos mal conservados o vinagre para condimentar ou conservar alimentos. Difundiram ainda a técnica de cultivo das passas, indispensáveis na cozinha mediterrânea, na qual uvas bem maduras – portanto, muito doces – têm seus cachos deixados ao sol em enormes esteiras para secar, até que elas se enruguem e sequem.

Os gregos começaram sua chegada na Península em fins do século VII a.C.; fugindo das lutas de poder da região, assentaram-se em Marselha e foram estabelecendo colônias na costa espanhola, como Ampurias, Hemeroskopeion, Denia e Malaka (Málaga) e Secxy (Almuñecar).²¹⁷

A alimentação mediterrânea e romana se baseia em três produtos: o azeite, o vinho e o pão, que, juntamente com o peixe e o sal, se constituíram em essenciais para a sobrevivência da humanidade, tornando-se símbolos pagãos e, posteriormente, cristãos ao longo dos séculos. “São suas características geoclimáticas e também seu passado histórico e religiosos, os que conferem à

²¹⁵ BALTA, Paul. **Beber y comer en el Mediterráneo**. Madrid: Programa de Publicación del Servicio de Cooperación y Acción Cultural de la Embajada de Francia en España, 2007. p.54.

²¹⁶ CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano**. 2 - Morar, Cozinhar. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996. p.234.

²¹⁷ TOVAR, Rosa. FULLER, Monique. *3000 años de cocina española*. Madrid: Espasa. 2006. P.52.

alimentação algumas características tradicionais: frugalidade e a triade sacralizada: trigo, azeite e vinho.”²¹⁸

Embora a origem do azeite, da uva e do trigo remontem aos fenícios, conforme relatos bíblicos e outras fontes, consta que foram os cartagineses os que “conquistaram”, no sentido estrito, a Península.

Deixaram na agricultura, na pesca, na cozinha, as recordações de seus costumes. Foram introduzindo em suas sucessivas chegadas muitas de suas especiarias utilizadas em ritos religiosos como embalsamento e outras cerimônias. Seus preços eram astronômicos como no caso da canela e açafrão, e eram usadas para distinguir os mais poderosos dos menos afortunados. Foram chegando a nossas terras a pimenta, o açafrão, que era usado pelos fenícios nos véus das noivas, o coentro, o gengibre, o cardamomo, o manjerição (de origem tailandesa), o tomilho, o orégano, a menta e a lavanda (de uso culinário e aromático), arraigadas no paladar dos andaluzes.²¹⁹

Os estudos sobre o Mediterrâneo, desde o *Mare Nostrum*, se intensificaram tanto no sentido geográfico como no ideológico. Neles se percebe que, ao longo dos anos, a paisagem mediterrânea foi se modificando devido às invasões, bem como à chegada de novas plantas e à extinção de outras. A vegetação do Mediterrâneo é originária do Oriente, como consequência do comércio dos árabes, com suas palmeiras e seus frutos secos: o pistache, a amendoeira proveniente do sudoeste asiático, a castanha que chegou via Mar Negro e Cáucaso. Seus grãos e cereais: grão de bico, trigo, cevada. E também muitas frutas: os pêssegos, os abricós, as romãs e principalmente os cítricos – a laranja amarga, os limões e as limas. Sem contar a cana-de-açúcar, o arroz, a berinjela procedente da Índia e o eucalipto da Austrália.

A cozinha mediterrânea é uma mescla de costumes. Muitas vezes era a terra, os rios, o mar e até mesmo as religiões – em suas restrições e permissões àqueles que seguiam as regras doutrinárias, como os alimentos puros ou impuros de judeus e islâmicos – que ditavam o que comer. A Igreja Católica proibiu a carne na quaresma e sacralizou o pão e o vinho nos rituais da missa; ademais, condenou a gula, considerando-a um dos sete pecados capitais, e instituiu os jejuns.

²¹⁸ BRAUDEL. O Mediterrâneo. 1947. Apud: BALTA, Paul. **Beber y comer en el Mediterráneo**. Madrid: Programa de Publicación del Servicio de Cooperación y Acción Cultural de la Embajada de Francia en España, 2007. p.55.

²¹⁹ TOVAR, Rosa; FULLER, Monique. **3000 años de cocina española**. Madrid: Espasa, 2006. p.53-4.

Os modos sociais e administrativos dos romanos foram sendo impostos, assim como seus usos culinários. Eles encontraram em Andaluzia azeite de oliva de primeira qualidade, em quantidade tanto para uso culinário como para a iluminação, além de um bom vinho e grãos em abundância. Aperfeiçoaram as técnicas de prensagem, inseriram novos conhecimentos agropecuários e técnicos para ampliar as exportações, como os enxertos em vegetais, criaram os aquedutos e canais de irrigação na costa leste espanhola, o que contribuiu muitíssimo para a agricultura local, e introduziram o uso dos cítricos na alimentação.

Mouros e muçulmanos, em sua trajetória de invasão e permanência por cerca de sete séculos, conquistaram uma grande região do sul da Espanha, a qual denominaram *Al-Andalus*, que originou o nome Andaluzia. Os chamados mouros deixaram fortes marcas na arquitetura, nos costumes e principalmente na cozinha andaluza. Introduziram as amêndoas, cujas árvores, as amendoeiras, embora tenham origem chinesa, já faziam parte da paisagem mediterrânea e da península ibérica em particular, muito utilizadas pelos romanos, desconhecidas dos mouros até então por não florescerem em território africano, o seu território de origem.

A cozinha *Al-Andalus* perpetua a Antiguidade Mediterrânea, com forte uso das texturas picantes e socadas, ensopados, alhos, *migas*, uma prova da escassez de alimentos, pelo uso do azeite, vinagre, e a forte condimentação.²²⁰

Esse período foi marcado pelo encontro de três culturas que mantiveram uma convivência pacífica até 1492, ano de sua expulsão pelos reis católicos.

O árabe propiciou um grande desenvolvimento em todas as áreas de Andaluzia, oferecendo inclusive um pouco de luxo a uma região pobre e sedentária com a introdução de piscinas públicas, vestimentas com materiais caros, óleos perfumados, conhecimentos de medicina, construções arquitetônicas, cerâmica, seda, peles etc. Em Córdoba formou-se o primeiro califado mouro na Espanha, o Califado de Abd-ar-Rahman III, com sua gigantesca mesquita que permanece até hoje. A Reconquista trouxe várias consequências para o país, com a expulsão de judeus e muçulmanos árabes e bereberés, que levaram consigo os refinados pratos de *Al-Andalus*.²²¹

²²⁰ MARCH, Lourdes. **La cocina mediterránea**. Madrid: Alianza, 1988. p.126.

²²¹ Alguns desses pratos adotados ou adaptados vindos da Síria Oméia haviam deixado uma marca fugaz de sua passagem pelo Magreb nos séculos VII e VIII. Foram os oméias que introduziram as



Imagem 16 - Maria preparando migas²²²

Contudo, uma das mais importantes contribuições dos árabes foi a sua cozinha condimentada e perfumada – mesmo porque a cozinha síria era a mais requintada na época –, a qual enriqueceu a agricultura ao suscitar o cultivo de plantas até então inexistentes.

Por ser mediterrânea, a cozinha andaluza é condimentada e muitas vezes picante. Seus pratos frequentemente revelam a escassez de produtos devido à terra seca em muitas partes e o uso do açúcar e do trigo sarraceno. Na Idade Média, aos árabes e turcos, os mercadores genoveses divulgaram seus produtos de origem, que passaram a fazer parte da alimentação *Al-Andalus*. Introduziram o plantio de frutas cítricas, como laranja, tâmara, tamarindo, damasco, além de ervas aromáticas e muitos condimentos, como cominho, açafrão, anis, menta, gengibre, jasmim, pistache, pinhões, sésamo (gergelim), aipo, salsinha, canela, coentro, louro, noz-

sobremesas de amêndoas e pistache originários da Síria e Palestina. BALTA, Paul. **Beber y comer en el Mediterráneo**. Madrid: Programa de Publicación del Servicio de Cooperación y Acción Cultural de la Embajada de Francia en España, 2007. p.93.

²²² Foto da autora, 2008 - Órgiva, Espanha.

moscada, cravo, manjeriço, hortelã, coentro, almíscar, entre outros.²²³ Alguns desses condimentos foram trazidos pelos romanos e tiveram seu uso adotado pelos andaluzes em consequência da influência árabe.

Além desses ingredientes, introduziram na alimentação andaluza o arroz, a cana-de-açúcar, os melões, as melancias, e na paisagem da Espanha os primeiros laranjais²²⁴, no século VIII, embora se tratassem de pés de laranja azeda. “A laranja amarga *naranch* ou *naring*, em árabe, deu origem a *naranja*, em espanhol, e *auranja*, em provençal, mas foram os portugueses que introduziram a laranja doce no Mediterrâneo ocidental.”²²⁵

A introdução aos costumes de muitos procedimentos, como a elaboração do prato em escabeche e o doce de leite, tradição que se perdeu na Europa, também se deve aos árabes. “As sementes torradas de pistache, de amêndoas, grão de bico, avelãs, salgadas ou não, também procedem do Oriente Próximo.”²²⁶ As amêndoas, acrescidas de açúcar refinado, branco, por eles trazido do Egito, deram origem ao *mazapán*, criação dos muçulmanos espanhóis, que elaboravam muitos doces folhados, em calda, com mel ou água de rosas. O uso do mel na culinária e das especiarias tem origem antiga na península ibérica.²²⁷

A prática do Oriente de preparar frutos cristalizados com laranjas, limões, mexericas, abóboras, pêssago, ameixas, damasco e outros foi adotada em Andaluzia. “Essa prática estendeu-se especialmente em festas da corte europeia, nos séculos XVII e XVIII, no Arco latino de Veneza a Sevilha, passando por Palermo, Grasse, Toledo e Valencia.”²²⁸ A história registra que aqueles que visitavam a Espanha se encantavam com os perfumes e os sabores dos doces banhados a mel

²²³ BALTA, Paul. **Beber y comer en el Mediterráneo**. Madrid: Programa de Publicación del Servicio de Cooperación y Acción Cultural de la Embajada de Francia en España, 2007. p.74.

²²⁴ MARTINEZ-LLOPIS, Manuel; IRIZAR, Luis. **Las cocinas de España**. Madrid: Alianza. 1990. p.5.

²²⁵ FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**. Uma história da Gastronomia. São Paulo: SENAC, 2001. p.73. BALTA, Paul. **Beber y comer en el Mediterráneo**. Madrid: Programa de Publicación del Servicio de Cooperación y Acción Cultural de la Embajada de Francia en España, 2007. p.15.

²²⁶ BALTA, op. cit., 2007. p.95. Também o grão-de-bico (Grécia, Ásia Menor ou Síria) e as favas (*haba*, em espanhol, *faba*, em latín, *ful* em árabe).

²²⁷ No Egito colhia-se mel, sobretudo, no Delta, onde as culturas extensas ofereciam um meio propício às abelhas e à apicultura. O mel era de duas qualidades: escuro e claro, conservado em jarros fechados com rolhas lacradas com cera. Outro cultivo que teve sua origem no Egito é o das plantas aromáticas: zimbardo, anis, coentro, cominho, *curry* e pimenta. FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1996. p.75.

²²⁸ BALTA, op. cit., p.119. Acrescenta que as frutas confeitadas e cortadas em pedacinhos completando 2/3 de um litro cobertos de rum e macerados por um mês, assim ficavam conservados para muito tempo.

e dos chocolates de jasmim, e voltavam às costas espanholas para degustá-los novamente.

A presença dos árabes em território andaluz é percebida em muitos detalhes, e atribui-se a eles também a elaboração dos churros e do pudim de arroz com mel, pratos comuns até hoje em território espanhol.

Os árabes aprenderam com os chineses as técnicas de destilação em alambique no século IX, na busca de medicamentos até então inexistentes praticando a alquimia, chegaram ao Kohl que resultou no álcool, muito procurado na época na Europa.²²⁹

Desde os tempos dos romanos, muitos judeus foram para a Península Ibérica, os chamados *sefardis*, assim designados em referência a *Sefarad*, que em seu idioma é o nome dado à Espanha. Mantiveram-se em pequenas comunidades seguindo suas tradições culinárias, com certas restrições como não misturar o leite ou derivados com a carne, não preparar carnes de animais não ruminantes, entre outras. Não se alimentavam de carne de animais de unha partida, como o cavalo, nem daqueles que tivessem o lábio partido, como o coelho, lebre ou camelo. Também rejeitavam a carne de animais mortos com excessivo sofrimento e os que tivessem sangue, a caça. “Mas o que os distinguia era a sua condição religiosa, seus rituais e deveres relacionados com ela (observância do sábado, celebração de suas festas, abstenção de comer certos alimentos, jejuns, etc.).”²³⁰

Os judeus de Andaluzia foram os primeiros a transmitir as técnicas de assar e de submeter a carne a longos cozimentos. Ensinararam o uso correto dos vinhos e das bebidas alcoólicas à mesa. Introduziram alguns vegetais como a alcachofra, o alho-porro, os cogumelos, amêndoas, mel, verduras, acelga, a beterraba, os nabos, condimentos como a noz-moscada e outras verduras gratinadas com queijo. Eram adeptos de muitas festas, marcadas pelos pratos servidos, que, dessa forma, eram assimilados e reproduzidos pelos demais. A berinjela elaborada de diversas

²²⁹ TOVAR, Rosa; FULLER, Monique. **3000 años de cocina española**. Madrid: Espasa, 2006. p.226. Essa influência aparece também nas muitas palavras de origem árabe, como a palavra “arroz” em português e em espanhol, que vem do árabe, que herdou do aramaico “ourozza”. Além de arroz, a alcachofra, o damasco, a amêndoa, o açafrão, o açúcar e o azeite lembram o cultivo de produtos para a alimentação.

²³⁰ JACINTO GARCIA, L. **Un banquete por Sefarad**. Gijón: Ediciones Trea, 2007. p.15.

maneiras fazia parte dessas festas. Como em todas as sociedades, havia o menu dos ricos e o menu dos pobres.²³¹

A partir de 1483, ano em que os reis da Espanha ordenaram a expulsão dos judeus, muitos deles, para não abandonar o país, passaram a se declarar cristãos conversos, mas continuaram a viver no país mantendo suas práticas culinárias em seus lares.²³² Na época da perseguição, em busca de impostores, as autoridades observavam não só os trajes dos cristãos-novos, mas principalmente o que comiam, pois a comida é capaz de expressar os valores, os costumes e as tradições de muitos anos. Os cheiros que vinham das chaminés das cozinhas judias, os ingredientes usados revelariam a verdadeira “conversão”. Esses sujeitos precisavam por vezes se mostrar católicos, se vestir como católicos e, principalmente, comer como católicos.²³³

As cozinhas tradicionais são sempre definidas em termos de uns poucos produtos básicos e temperos que estão sempre disponíveis nos lugares em questão: esses penetram no gosto coletivo e instruem o paladar. Que ficam saturados com as memórias deles que passam a ser indiferentes ou intolerantes com relação a outros sabores. Mesmo os métodos de preparação podem ser características culturais ou símbolos de identidade em regiões onde os mesmos produtos estão disponíveis.²³⁴

O judeu espanhol reproduziu sua cozinha durante sua permanência de mais de um milênio na Espanha e, mesmo com a saída, não a esqueceu, dando continuidade às suas práticas gastronômicas da cozinha mediterrânea, com o uso do azeite, o gratinado de berinjelas e o *pastellico* de Salônica, o doce familiar chamado de *borekita*. “Ela emigrou para a Argentina e para o Chile e foi batizada

²³¹ MONTANARI, Massimo. **El mundo en la cocina**. Historia, identidad, intercambio. Buenos Aires: Paidós Diagonales, 2003. Ler também: TOVAR, FULLER, op. cit., p.131-74.

²³² Na literatura destacam-se alguns exemplos, como em “*El colóquio de los perros*”, novela de Miguel de Cervantes, quando um dos protagonistas é convencido de que a calça encontrada com ele pertence a um católico pelo cheiro de *jamón* e por suas manchas de gordura. Outro exemplo aparece em “O último judeu”, de Noah Gordon, em que o personagem principal, Yonah Helkias Toledano, um médico vivendo na Espanha, sofre as perseguições da Inquisição e tem de provar que não é judeu, e sim cristão-novo, até com o cheiro da comida de sua casa, pois é revelador da cozinha que está sendo preparada.

²³³ Não podendo trabalhar nem acender o fogo desde o pôr do sol de sexta-feira até o ocaso do sábado, e para ter um prato preparado para a noite do sábado, os judeus preparavam um cordeiro na panela de barro que tem o cozimento lentíssimo durante toda a noite. Assim, não ofereciam suspeita aos vizinhos, nem quebravam a norma de não cozinhar aos sábados. Depoimento de Tovar, em entrevista concedida à autora em junho de 2008.

²³⁴ FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida**: Uma história. Rio de Janeiro: Record, 2004. p.209.

como empanada. As *boreks* espalharam-se pelo mundo otomano e existem na Grécia como folhados, os *tiropitas*, a que os salonicenses chamavam pastéis de *fojas*.²³⁵ Esses doces faziam parte da cozinha mediterrânea e eram comuns na cozinha da Espanha islâmica, judia e cristã. O prato de memória que cruzou fronteiras, resistiu ao tempo e não se apagou deu origem às empanadas tão consumidas na América espanhola.

O passado da Espanha retrata as invasões pelas quais passou o país e como foi se construindo sua cozinha, segundo a produção agrícola e os novos ingredientes agregados, desde tempos antigos. Assim, cada povo foi dando sua contribuição e deixando suas marcas, impregnando essa cozinha.

2.2 COTIDIANO EM ANDALUZIA

*Son los fideos de mi infancia los que mi abuela Jeanne cocinaba. Cuantos postres y perfumes abren la puerta a los recuerdos. Pero los recuerdos no se alimentaban únicamente de la infancia. La memoria se enriquece progresivamente con encuentros, descubrimientos y aprendizajes.*²³⁶

Existe o *habitus* de um grupo e o *habitus* individual, ou singular, dos diferentes membros de uma mesma classe. Assim sendo, as diferenças individuais nada mais são que o resultado das combinações possíveis das experiências comuns às pessoas de um mesmo grupo, as quais suscitam uma infinidade de diferenças singulares, bem como a conformidade de estilo do grupo.

Nesse sentido, “o estilo pessoal nada mais é que o desvio em relação ao estilo próprio de uma época ou de uma classe”²³⁷. O estilo pessoal se confronta com o estilo do grupo ou de uma época, e os chamados “desvios” surgem como produto do estilo de cada um. “A noção de apropriação sob forma de uma história social dos hábitos e interpretações, ligados a suas determinações fundamentais, sociais,

²³⁵ MORIN, Edgar. **Vidal e os seus**. São Paulo: Instituto Piaget, 1994. p.432.

²³⁶ DUCASSE, Alain. **Diccionario del amante de la cocina**. Buenos Aires: Paidós, 2004. p.434.

²³⁷ BOURDIEU, Pierre. Esquisse d'une théorie de la pratique. Genève - Paris, 1972. p.186-9. Apud: LEVI, Giovanni. Usos da biografia. In: FERREIRA, Marieta de Moraes; AMADO, Janaina (Orgs.). **Usos & Abusos da História Oral**. 5ªed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2002. p.167-91.

culturais e institucionais, estão inseridos nas práticas específicas que os reproduzem.”²³⁸

O *habitus* do andaluz foi sendo construído com o passar do tempo, sendo o traço marcante da sua personalidade a irreverência, notada, entre outros momentos, nas procissões de Semana Santa em Sevilha, quando saúdam aos gritos a Virgem de Macarena que passa, proferindo inclusive palavras impróprias para a cerimônia, chamando-a de *guapa*, *guapísima* ou linda, belíssima. Outras características próprias dos espanhóis também ratificam esse temperamento, como a chamada “sinceridade rude” e a irritação peculiar demonstrada em qualquer situação.

Os espanhóis são adeptos de refeições demoradas. Permanecem por muito tempo à mesa, degustando paulatinamente a entrada, o primeiro e o segundo pratos, a sobremesa e, por fim, o café. Estão acostumados a tomar vinho com as comidas, acompanhadas sempre de pão. Mais um traço marcante é o culto aos touros, um hábito observado desde a Idade Média até os nossos dias, constatado nas touradas dos domingos de verão.

O andaluz em geral tem uma personalidade alegre e festiva. “*El andaluz parco y sencillo, es pobre. Andalucía de las más díspares civilizaciones, llena de sabiduría y tradición.*”²³⁹ Quando se senta à mesa, prefere a comida substanciosa, a qualidade dos ingredientes à estética de sua apresentação no prato; gosta de ver exatamente o que está comendo. Assim, se o prato principal é o leitão assado, ele vai gostar de ver o corpo inteiro do animal recém-saído do forno, a carne sendo fatiada e distribuída na sua frente, e não se ouvirão reclamações se do couro sobressaírem alguns pelos. “Partes do corpo do animal, que em outras cozinhas são servidas com a maior dissimulação, ou simplesmente acabam na lata do lixo, como as orelhas, os pés, os testículos, o cérebro ou os rins, são muito apreciadas na Espanha.”²⁴⁰

Os andaluzes tinham o costume de comer no mesmo prato, tanto em família, principalmente nos *pueblos*, como nos bares e pousadas.

Às vezes, se via vários homens adultos da mesma família que comiam de um prato comum numa mesa situada entre eles. Este também era costume de bares e pousadas, e em festas

²³⁸ LEVI, Giovanni. Usos da Biografia. In: FERREIRA, AMADO, op. cit., p.p. 167-182.

²³⁹ LACALLE, Joaquín; MAPELLI, Enrique. *El gran libro de la Cocina Andaluza*. Sevilla: Arguval, 1990. p.7.

²⁴⁰ BUADES, Josep M. **Os espanhóis**. São Paulo: Contexto, 2006. p.27.

campestres entre amigos. Segundo o novelista Juan Valera, as classes altas andaluzas comiam dessa maneira até a metade do século XIX. Este modo de comer tinha também sua etiqueta. Todos escolhiam sua parte e iam comendo até que a linha que separava da parte do vizinho desaparecesse. Então, aqueles que eram mais delicados deixavam a colher, permitindo que aquele de maior apetite acabasse com a sua parte.²⁴¹

O costume de comer num prato comum ainda perdura nos povoados mais pobres de Andaluzia. A rotina doméstica continha vários momentos dedicados à alimentação.

De manhã café era com pão feito em casa, com qualquer coisa, tinha chocolate também. A comida eram as *migas*, todos os dias almoço de *migas* de *pon* [pão]. Ia colocando na frigideira, ia cortando virando, óleo do bom. Os mais pobres faziam as *migas* de fubá e farinha, que era mais gostosa, e sustentava mais. Comia *migas* com azeitona, com salada de alface, de tomate, linguiça, bacalhau, sardinha, que nem aqui o arroz e feijão. À noite, uma sopa com todos os legumes dentro, a panela ou dizia uma *olla* com legumes com pedaço de carne de porco salgada, uma *morcilla*. *Gazpacho* se comia com as *migas* e se sobrava sopa com verdura se comia também com as *migas*. *Paella* nunca minha mãe fez isto, se fazia arroz com frango, arroz com bacalhau chamavam *cazuela* de frango, de sardinha, de camarão, vinha os *peixero* por lá.²⁴²

Nos depoimentos de imigrantes revelam-se as histórias que estão em suas memórias, algumas contadas pelos pais, do início do século XX, evocando o cotidiano dos espanhóis de Órgiva, em Andaluzia, por exemplo, e suas refeições costumeiras.

Quando me levantava era assim, um “pedação” de pão feito de farinha pura, pão de quilo se comprava e guardava em uma bolsa, tampado, e se comia até o final. Meu pai tomava café com *picatostes* ou algum doce que houvesse no Natal, mas eu não. Minha questão ali para comer era o porco, porco, porco, era *morcilla*, um pedaço, a *morcilla* era feita para pendurar, meia *morcilla* no pão com *chorizo* ou *jamón* e depois eu

²⁴¹ BRENAN, Gerald. *Al sur de Granada*. Traducción Eduardo Chamorro y Jesús Villa. Madrid: Siglo XXI de España Editores, 1983. p.159.

²⁴² ROSARIA - MARIA DEL ROSARIO BENITEZ RODRIGUEZ. Andaluza, veio como imigrante em 1923, com apenas 10 anos de idade, na primeira leva de imigrantes espanhóis ao Brasil. Tratava-se de uma imigração familiar, característica das primeiras imigrações. O convite feito pela tia, que já havia vivido aqui oito anos e retornado, convenceu a família a vir para o Brasil. Também o fato de que seus quatro irmãos estavam em idade de servir o governo, e sua mãe tinha medo de perdê-los, uma vez que o serviço militar era prestado por três anos, fora da Espanha, principalmente nas guerras para manter as últimas colônias. Entrevista concedida à autora em 29 de março de 2004

pegava uma xícara grande, não sei que tamanho tinha... com café de cevada e os *picatostes* dentro, ou seja, estava bem alimentada e depois não se comia nada... até a hora do almoço. No almoço um *potaje* ou um *puchero* ou coisa assim forte, um peixe e uma salada. Então não se comia mais nada até a hora da merenda, momento em que se comia um pedaço de pão com carne de porco por dentro e já não se comia mais até a hora do jantar, às dez da noite. Não se saía do fogão, jantávamos e depois com o frio íamos ler os três. Meu pai tinha seus livros, lia *bang-bang*. Minha mãe gostava de inglês, lia uns livros assim enormes. Para mim davam uma coleção “Puejo” para jovens e mocinhas, com o braseiro abaixo, e depois íamos dormir.²⁴³

O café de cevada citado era um costume adotado por muitos. Nota-se no depoimento que buscavam se alimentar constantemente, em vários momentos do dia, um hábito dos espanhóis. Os relatos mostram uma rotina, o cotidiano: “De manhã era uma sopa de pão, e de noite, de noite era às seis da tarde, se comia o cozido, feito com vagem, abóbora, primeiro se comia o cozido e as carnes, e o toucinho, depois.”²⁴⁴

Os trabalhadores do campo, porém, seguiam outro regime alimentar, mais compatível com sua jornada. Faziam uma refeição quente pela manhã e outra no retorno do trabalho, conforme mostra o relato:

Meu pai contava que morava a avó junto com eles, e de noite ela ia fazer as *migas* pro desjejum, que é um tipo de farofa que alimenta bastante, porque meu avô levantava cedo para ir trabalhar. Eles tomavam leite em pó, talvez café, meu pai nunca falou do café... e as *migas* com bacalhau e com aquele peixe... chamava-se arenque, um peixe prensado que fazem cru ou então com pedaços de embutido de porco. Eles tomavam aquelas *migas* com alguma coisa dessas. O povo que ia trabalhar ou na roça ou era mineiro, no inverno tomavam depois disso aí é um cálice de anis, para dar calor, e aí eles iam trabalhar. Geralmente eles levavam uma *merienda*, tudo

²⁴³ **MARIA DEL CARMEN CARMONA MATOS.** De Granada, chegou a São Paulo em 1950, no navio Cabo de Hornos, com o pai - era filha única - e a sua segunda esposa, esperados por seu primo-irmão. O pai chegou a ter uma fábrica, com 150 empregados, com muitos sacrifícios, enquanto ela e sua madrastra costuravam. Estudou e foi trabalhar em um banco, casou-se, tem três filhos e hoje é viúva e mora na Cidade Patriarca. Em seu depoimento relata as refeições que faziam com muitos embutidos e carne de porco. Entrevista concedida à autora em 18 de junho de 2008.

²⁴⁴ **FINA - JOSEFA MORENO CHAVES.** Nascida em Málaga, Andaluzia, chegou a Santos a 19 de julho de 1959, no navio Cabo de São Roque, aos 19 anos. Veio com a mãe e com seis irmãos, pois o pai já estava aqui há três anos, em São Caetano. Começou a trabalhar vendendo churros na feira, e, mais tarde, seu pai comprou um empório, na época uma COHAB. Trabalhou em um restaurante, o Sancho Pança, pertencente a um galego que já possuía cinco restaurantes no centro da cidade e, ao sair de lá, abriu uma lanchonete própria. Hoje faz *paellas* e outros pratos espanhóis para eventos, inclusive a domicílio. Entrevista concedida à autora em 13 de maio de 2008.

frio, então era fígado com tomate, bacalhau com tomate ou então *coisa* de porco. Para o almoço eles levavam coisas frias também: carne com tomate, sempre com tomate, assim para não ficar coisa difícil de engolir, e o vinho. O vinho na refeição é até hoje, naquelas botas. Para quando eles voltassem, isso em Órgiva, a minha avó fazia o tal *puchero*, pois, como eles tinham comido seco o dia todo, agora tinha que ser feito no fogo. Minha outra avó fazia *albondogona* bem grande com pedacinhos de carne *del puchero*, ovo, um pouco de farinha ou farinha de rosca, aquilo era mais gostoso que a carne, era delicioso. Então era *habichuelas blancas*, feijão branco, lentilha, *puchero*, todas as coisas quentes, porque tinham comido fiambre o dia inteiro. Eles faziam *gazpacho*, no calor. Esse era o tipo de almoço que tinha aí nessa cidade, meu pai era pequeno, então está fazendo uns cem anos.²⁴⁵

Se o local de trabalho, porém, fosse perto da casa, muitos voltavam ao meio-dia para comer. Os pratos eram, em sua maioria, o *potaje*, um cozido de legumes ou um prato de arroz ou batatas, considerados comida de pobre.

A dieta básica dos trabalhadores rurais de pequenas regiões de Andaluzia, até quase um século atrás, era majoritariamente composta de grão-de-bico, tomates, azeite, alho e batatas.

A base desta alimentação eram as comidas frias ou sanduiches, completadas ao entardecer com um prato quente comido em casa, com os demais familiares. Pão, toucinho, *chorizo*, *morcilla* e queijo eram os alimentos mais frequentes, além de pão torrado, que podia ser raspado com azeite e alho assado ou cru, sardinhas ou banha de porco. Às vezes era com sardinha, arengue, ou bacalhau seco.²⁴⁶

As memórias dos velhos estão repletas de passado, pois para eles é o tempo que permanece vivo. Recordam-se de detalhes, de costumes de um tempo que passou, costumes esses que, por viverem longe de sua terra, têm um significado especial para aqueles que tiveram a experiência de emigrar.

²⁴⁵ Trata-se de um *pueblo* de camponeses de Granada, onde o calor é muito intenso, por ser região mediterrânea, obrigando o consumo diário de pratos frios em sua maioria. Depoimento de D. Maria Del Carmen, em entrevista concedida à autora em 18 de junho de 2008.

²⁴⁶ GONZÁLEZ-TURMO, Isabel. Movimientos migratorios y culturas del trabajo en las cocinas populares. El caso de Andalucía. In: ARANDA, Antonio Garrido (compilador). **Cultura Alimentaria de España y América**. Huesca: La Val de Onsera, 1995. p.327.

O tempo do velho, repito, ainda uma vez é o passado. E o passado revive na memória. O grande patrimônio do velho está no mundo maravilhoso da memória, fonte inesgotável de reflexões sobre nós mesmos, sobre o universo em que vivemos, sobre as pessoas e os acontecimentos que ao longo do caminho, atraíram nossa atenção...²⁴⁷

Devido ao calor intenso, as comidas andaluzas obedecem a horários e se compatibilizam com o tempo, permanecendo ainda o costume de se fazer a *siesta*. Os costumes andaluzes se mantêm ou são rememorados mesmo depois de muitos anos:

Tomamos um café às 7h, antes de sair; às 8:30 se vão eles, e depois almoçam num tacho, um bife e uma tortilha de camarões ou de atum. Voltam a comer às 5 horas, quando eu lhes ponho a comida pronta. Umas noites bife e outra um ensopado, isto as 8 ou 9. As crianças ficam aqui e eu frito para elas batatas e um ovo ou uma tortilha.²⁴⁸

Em Córdoba e Jaén existe um costume interessante: elaboram-se saladas de laranjas temperadas com azeite e pimenta para alimentar principalmente aqueles que participam da colheita da azeitona. “Era a comida a meia manhã, já era um almoço, pois colhiam as azeitonas em manhãs muito frias em novembro ou dezembro, nas montanhas, levavam laranja, pimentão assado, ovos cozidos, atum, bacalhau e azeite.”²⁴⁹ Buscava-se na abundância e no frescor da laranja um alento para a vida e para saciar a fome e sede, utilizando-se o fruto até mesmo em saladas.

Os costumes andaluzes estão presentes nas memórias dos imigrantes entrevistados. Esses sujeitos tiveram oportunidade de voz no momento do depoimento, o que em muitos despertou emoções e até lágrimas. “Estudar memória é falar não apenas de vida e de perpetuação da vida através da história; é falar também de seu reverso, do esquecimento, dos silêncios, dos não-ditos.”²⁵⁰

²⁴⁷ BOBBIO, Norberto. **O tempo de memória**: De senectude e outros escritos autobiográficos. Rio de Janeiro: Campus, 1997. p.53.

²⁴⁸ Cf.: GONZÁLEZ-TURMO, Isabel. Movimientos migratorios y culturas del trabajo en las cocinas populares. El caso de Andalucía. In: ARANDA, Antonio Garrido (compilador). **Cultura Alimentaria de España y América**. Huesca: La Val de Onsera, 1995. p.333.

²⁴⁹ Depoimento de Tovar, em entrevista concedida à autora em junho de 2008.

²⁵⁰ FÉLIX, Loiva Otero. In: TEDESCO, João Carlos (Org.). **Usos de Memórias**: política, educação e identidade. Passo Fundo: Editora UPF, 2002. p.31.

2.3 DIVERSIDADE CULTURAL GASTRONÔMICA DOS ANDALUZES

Andaluzia é um mundo complexo e recôndito, em que muitos povos deixaram raízes. Esta cozinha não é servida em restaurantes luxuosos, nem em grandes hotéis, mas detrás das paredes das casas brancas com janelas encortinadas, pátio ameno, uma pequena fonte que canta canções à sombra de parreiras e plantas.²⁵¹

Uma cozinha complexa, multicultural, com diversas raízes, caseira, simples, tida como comida de pobres, de camponeses, uma cozinha que, por sua simplicidade, não se sobressai em restaurantes de luxo. É nas casas brancas do Mediterrâneo, na simplicidade de uma cozinha ou à sombra de uma parreira que ela se sobressai. No entanto, isso não quer dizer que não seja saborosa, pois vem da cozinha do Oriente, a mais refinada na época, uma das mais condimentadas da Espanha, cujo preparo se dá de maneira muito simples, com ingredientes locais cujos sabores agradam aos mais exigentes.

Entre os pratos pode-se citar a “sopa boba”, um caldo leve e sem substância que os conventos ofereciam aos indigentes em tempos de crise; servia apenas para espantar o frio do estômago e para enganá-lo. “Alexandre Dumas visitou a Espanha, ficou encantado com a sopa e tentou divulgá-la na França. Acontece que esta sopa é feita de pão, alho, azeite e pimentão e o sabor é dado pelos ingredientes da terra e pela boa cozinheira.”²⁵² O nobre Grimond de la Reynière assim dizia a respeito da sopa: “Uma boa sopa é a grande comida do pobre, um prazer que quase sempre causa inveja ao rico.”²⁵³

As sopas de alho são sempre uma entrada substancial e completa aos que não tenham a mão outros alimentos para ingerir. Hoje a esquecida sopa de alho volta às mesas espanholas com honra de receita ancestral, depois de muitos anos relegada a simples receita, reposição ou reconstituinte das madrugadas de festas.²⁵⁴

²⁵¹ MARTINEZ-LLOPIS, Manuel; IRIZAR, Luis. **Las cocinas de España**. Madrid: Alianza, 1990. p.297.

²⁵² OTERO, Gloria. **La gastronomía Española**. España: TURESPAÑA; Secretaria de Comercio, Turismo y Pyme, 1998. p.31.

²⁵³ SEVILLA, Emilia Gonzalez. **El fogón del pobre**. Recetario de cocina popular española. Barcelona: Del Serbal, 1996. p.15.

²⁵⁴ Alguns historiadores dizem que as sopas de alho eram consumidas na região ocidental da Espanha pelos guerreiros antes de entrarem na batalha contra a Legião Sétima Gêmea de Roma,

A literatura andaluza destaca um clássico do século XVI que narra os costumes alimentares dos povos naquela época, a novela picaresca *La lozana andaluza*, permitindo saber da antiguidade dos pratos andaluzes, alguns de difícil tradução:

Sabia fazer *hojuelas*, *pestiños*, rosquinhas de *alfajor*, *textones de cañamones* e de gergelim, *mégados*, *xopaipas*, massa folhada, *hormigos torcidos com azeite*, *talvinas*, *zahina* e nabos sem toucinho e cominho, couve murciana e *alcabarea* e panela repousada. Não sabia o que fazer por maravilhas e panelas de berinjelas *moxies* com perfeição, *cazuela com anjico y cominico y saborcito de vinagre*, *esto hacía yo sin que lo vesazen*. *Rellenos*, *cuajarejos de cabritos*, *pepitorias y cabrito apedreado con limón ceutí*, y *cazuela de pescados que sería luego contar*. *Letuarios de arrope* para em casa, com mel para apresentar, como era *membrillo*, de cantueso de uvas, de berinjelas, de nozes e da flor da nogueira, para tempo de peste; de orégano e hortelã para quem perde o apetite.²⁵⁵

Uma cozinha de ingredientes da horta, do quintal, de frutos de época que nasciam espontaneamente no campo, sem cuidados ou trabalho, como as cerejas, as ameixas, os figos, as amoras, as nêsperas, limões e laranjas. De elaboração corriqueira, feita de ingredientes como ovos, batatas, tomate, alho, azeite, carne de porco, legumes. Uma cozinha em que até mesmo os simples ovos fritos com *jamón* tornam-se um prato de consumo diário.

Os legumes são pratos mais baratos e não aparecem em cardápios de restaurantes, que somente oferecem as partes nobres do porco, como o lombo, o *jamón de pata negra*, os *chorizos*. A comida é acompanhada de pão, azeite, legumes, arroz, batatas, alhos, cebolas, tomates, pimentões e alguma outra verdura. Não existem pratos elaborados, pois sua cozinha camponesa era simples, elaborada por pessoas que sobreviviam da economia do lugar, uma vez que o dinheiro não circulava em tempos difíceis. “Os alimentos eram ingredientes obtidos por meios

nos frios amanheceres castelhanos e leoneses. A bebida dava vigor e calorias para a batalha e tinha um efeito sobre eles, que até assombrava aos romanos. Burgos centralizou a receita tradicional, que passou a toda a Espanha, chegando até os dias de hoje com poucas variações. Em alguns lugares acrescentaram ovo cozido ou *jamón* picado, ovo batido ou ainda pedaços de toucinho frito. SEVILLA, Emilia González. **El fogón del pobre**. Recetario de cocina popular española. Barcelona: Del Serbal, 1996. p.18.

²⁵⁵ Os ingredientes mel, orégano, hortelã, cominho, berinjela, limão, nozes, cabrito e os pratos mais variados como *pestiños*, legumes recheados, peixes em panela, massa folhada, recheados e outros são relatados na Andaluzia antiga. Cf.: DELICADO, Francisco. **La Lozana Andaluza**. Madrid: Círculo de los Amigos de la Historia, 1973. p.31.

próprios, graças à caça, a pesca em pequena escala, a colheita e produção horto-frutícola local.”²⁵⁶

Portanto, trata-se de uma cozinha feita com ingredientes do local que é resultado das culturas que passaram por seu território e deixaram seus legados e costumes. O clima quente levava ao preparo de comidas frias como *pucheros* e *gazpachos*, e os vinhos eram apreciados em botas de couro, costume mantido até nossos dias.

A base é das cozinhas campesinas e marinheiras, sábias, analfabetas e apegadas, na maneira de extrair tudo o que as outras cozinhas espanholas fizeram com alho, ensopados, *gazpachos*, arroz, *migas*, sopas, caldeiradas, *potajes*, cozidos de peixes e outros variados pratos.²⁵⁷

A memória reporta-se ao preparo e conservação dos alimentos para o inverno rigoroso, revelando que cada região tinha seus segredos para mantê-los próprios para consumo. A secagem de legumes era e continua sendo um hábito em Andaluzia, onde as batatinhas, cebolas, pimentões e tomates eram secos ao sol. Atualmente, ainda é possível ver nas casas andaluzas pimentões, pimentas e cebolas em réstias penduradas nas paredes da despensa, um dos procedimentos adotados para conservar os alimentos, decorrente da preocupação com a chegada do inverno – época em que a produção da terra escasseava.

Quando chegava o verão na colheita de tudo, a mãe comprava batatinha punha no chão num *pedaço* bem grande, que nem daquele móvel até aqui, assim bem separadinhas. Comprava cebolas, pimentão, tomate se secava no sol no chão, com um filó por cima e se guardava pro inverno. As batatinhas uma graça, depois que secavam, elas ficavam enrugadinhas, mas depois que colocava água elas ficam espertas, todas já brotando. Era uma época bonita, porque meu pai comprava farinha pro pão, trazia não sei quantos quilos, comprava feijão branco, o preto não, que não se conhecia lentilhas, e assim era tudo para o inverno. Também ela fazia molho e depois colocávamos dentro das garrafas, era de tomate e um pozinho assim com conservante para colocar *las morcillas, aquellas negras*, que delícia.²⁵⁸

²⁵⁶ GONZÁLEZ-TURMO, Isabel. Movimientos migratorios y culturas del trabajo en las cocinas populares. El caso de Andalucía. In: ARANDA, Antonio Garrido (compilador). **Cultura Alimentaria de España y América**. Huesca: La Val de Onsera, 1995. p.325.

²⁵⁷ Ibidem. p.326.

²⁵⁸ Depoimento de Maria Del Carmen, em entrevista concedida à autora em 18 de junho de 2008.

Aos oitenta anos, a entrevistada demonstra que os fatos estão presentes em sua memória como se tivessem ocorrido ontem, e detalha os procedimentos feitos em sua casa para conservar as batatas para o inverno.

Por que temos de lutar pelos velhos? A resposta não poderia ser outra senão: porque são a fonte de onde jorra a essência da cultura, ponto onde o passado se conserva e o presente se prepara, pois, como escrevera Benjamin, só perde o sentido aquilo que no presente não é percebido como visado pelo passado.²⁵⁹

A cozinha andaluza foi descoberta tardiamente se comparada às demais cozinhas espanholas, pois dela pouco se conhecia. Pensava-se que era feita “somente de *gazpachos*, *pescaitos* fritos, festas ou a *moranga marinheira*”.²⁶⁰ Considerada a borralheira das cozinhas espanholas, apenas por total desconhecimento dos espanhóis, para quem Andaluzia não sabe comer.²⁶¹

As comidas caseiras em Andaluzia são os *potajes*, os cozidos e as tortilhas de batatas. É isso, lentilhas com algumas variações, mas é prato de dia a dia, lentilhas e grão-de-bico. Não existe um prato, não existe um prato, eu te digo: lentilhas e grão-de-bico, porque o *puchero* e o cozido são feitos com grão-de-bico, tem mais líquido, e isso, o cozido se come separado e põe o líquido de um lado, as carnes e tudo isso. O cozido de Sevilha é diferente, é feito com grão-de-bico tudo na mesma panela. O que eu digo é que a forma de preparar não é a mesma de região para região. Os pimentões com batata são de toda a vida, comidas baratas e aí está o problema, muita gente diz que é... mas não é verdade, é comida barata, é comida de todos os dias.²⁶²

As experiências culinárias praticadas pelos imigrantes ou seus descendentes são relatadas em seus depoimentos, recuperadas pelas lembranças e pela memória. A esse respeito, cabe notar que a memória não é um instrumento

²⁵⁹ BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade**: lembranças dos velhos. São Paulo: Companhia das Letras, 1994. p.18.

²⁶⁰ LACALLE, Joaquín; MAPELLI, Enrique. **El gran libro de la Cocina Andaluza**. Sevilla: Arguval, 1990. p.10.

²⁶¹ MARTINEZ-LLOPIS, Manuel; IRIZAR, Luis. **Las cocinas de España**. Madrid: Alianza, 1990. p.286.

²⁶² ELENA MARÍA BARCELLÓS MORANTE. Nascida em Barcelona, em 1972, criada entre Andaluzia, por sua mãe e avó, que lhe ensinaram a cozinha, e o Brasil, por seu pai, entre duas culturas, teve muitas idas e vindas da Espanha a São Paulo, como nos anos de 1970 e 1985. Casada com um sevilhano, andaluz. Professora do Instituto Cervantes, estudiosa da gastronomia espanhola, tendo apresentado vários cursos a respeito. Entrevista concedida à autora em 30 de setembro de 2008.

para a exploração do passado, é antes o meio. “É o meio onde se deu a vivência, assim como o solo, é o meio no qual as antigas cidades estão soterradas. Quem pretende se aproximar do próprio passado soterrado deve agir como o homem que escava.”²⁶³ Assim deve ser a busca de traços relacionados com as práticas do cotidiano andaluz, mediante os relatos de imigrantes, com uma análise criteriosa do que é dito e do que nem sempre é explicitado na fala.

Uma verdadeira lembrança deve, ao mesmo tempo, fornecer uma imagem daquele que se lembra, assim como um bom relatório arqueológico deve não apenas indicar as camadas das quais se originam seus achados, mas também, antes de tudo, aquelas outras que foram atravessadas anteriormente.²⁶⁴

Não basta somente colher os depoimentos; é importante analisá-los e perceber nas suas tramas os indícios que podem oferecer respostas às inquietações que originaram a pesquisa.

Nas práticas do cotidiano, os caracóis coletados no campo tinham uso muito frequente em regiões mediterrâneas. Quando parava de chover, as mulheres e as crianças das aldeias saíam ao entardecer com lanternas para colher caracóis grandes – trazidos à região pelos romanos –, que se alimentavam de folhas, enquanto cantavam uma canção: “*Caracol, col, col. Saca los cuernos al sol; te dará una miguita de pan, para que habéis de almorzar.*”²⁶⁵ Nessa simples canção se percebe a vontade de colher mais e mais caracóis para compor a alimentação do dia, oferecendo-lhes *migas* ou migalhas de pão para que se alimentassem.

Um hábito da cozinha andaluza é fritar os peixes em azeite de oliva, os *pescaitos* fritos, presentes em toda a costa mediterrânea e em outras cidades não costeiras, onde são vendidos diversos tipos de peixes recém-fritos, como o linguado, salmonetes, pescadinha, entre outros. Exemplo desse hábito são as *fritadeiras* públicas, estabelecimentos interessantes em que os peixes são fritos depois de enfarinhados e servidos aos clientes, que não dispõem de mesas ou acomodações para degustá-los, comuns em Cádiz e Sevilha.

²⁶³ BENJAMIN, Walter. **Rua de Mão Única**. Obras Escolhidas, vol.II. São Paulo: Brasiliense, 1987. p.239.

²⁶⁴ Ibidem. p.239.

²⁶⁵ BRENAN, Gerald. **Al sur de Granada**. Traducción Eduardo Chamorro y Jesús Villa. Madrid: Siglo XXI de España Editores, 1983. p.131.



Imagem 17 - Fritadeira pública em Sevilha²⁶⁶

Além do pescado frito, comum em toda a região, a cidade de Cádiz especializou-se em mariscos, crustáceos e moluscos da costa, espécies únicas como as ostras gigantes, o *osti6n*, camar6es, as *quisquillas*, a *coquina* e o caranguejo, sem contar uma variedade de peixes. Pratos da gastronomia s6o elaborados em toda a baía, sendo o mais antigo e conhecido deles o “*caldillo de perro*”, preparado em bares dos bairros de pescadores com pescada fresca, cebola e suco de laranja. Tamb6m os *rins ao jerez*, o *rabo de vaca 6 jerezana*, *lulas com favas*, entre outros.

Em M6laga, o *boquer6n* 6 frito em grandes quantidades; como se trata de um peixe pequeno e branco, os malaguenhos o comparam com a espuma do mar, tal 6 a quantidade existente. Peixes e mariscos s6o servidos fritos como *tapas*, *boquerones*, *puntillitas* ou *chupitos* – pequenas lulas –, atum, bonito e outros, que aparecem em todo o país. Sempre se utilizando o azeite. “Voc6 frita um peixe no azeite... fica delicioso, usa azeite em tudo, em frituras, em tudo, pra tudo.”²⁶⁷

Cresci em terras de oliveiras, cortiças e vinhas... Muitas vezes vi como se pisavam as uvas no recipiente pr6prio, as azeitonas para o azeite e o agitar das 6rvores, para que as bolotas, ao

²⁶⁶ Foto da autora, 2008.

²⁶⁷ Depoimento de Maria Del Carmen, em entrevista concedida 6 autora em 18 de junho de 2008.

cair, alimentassem e engordassem os porcos que nos davam os chouriços e *jamones* ibéricos tão famosos.²⁶⁸

As carnes de porco, de ovelha, de cabra e também a carne de caça fazem parte dos pratos, mesmo porque as famílias pobres criavam esses animais para seu sustento. O dia da matança era esperado para suprir as despensas de todos:

A matança se faz no inverno, são quatro dias de festas. Na sexta feira descascamos as cebolas e cozinhamos. No sábado matamos o porco e se pica a carne para os embutidos: linguiça, salsicha, chorizos e se faz o tempero. No domingo fazemos os embutidos e segunda terminam os embutidos. Trata-se de um trabalho para quatro dias, e todos são convidados. Os que ajudam levam carnes a suas casas.²⁶⁹

Às vezes a família fazia a matança somente para suprir suas próprias necessidades no inverno, ou seja, não distribuía as carnes. Mas em geral “alguma coisa se compartilha, as pessoas se ajudam e depois repartem uma boa parte, sempre sobra, os embutidos tem que secar. A minha avó, a minha mãe e a todos que participaram, isto é normal”²⁷⁰. Tanto os vizinhos como os amigos que ajudavam nas tarefas levavam algo para suas casas.

Minha mãe fazia a matança, sabe por quê? De *chorizo*, de *morcilla negra*, *aquella lumbre* enorme, sabe, minha mãe *tenía* uma amiga: “Vamos Agostina que nos vamos *hacer la matanza*”. *Aí venia aquella* cesta grande de madeira, *alí* fazíamos todo de *tocino*, de *chorizo*, tanta *cosa buena*, *morcilla*, *después con aceite* fritamos para *poner en aquella olla de barro con aceite maravilloso. Marraban el cerdo de cien kilos cada uno*. Era para *la familia solo*, *solo* para nós, minha mãe fazia a matança para ela.²⁷¹

Os depoimentos registram detalhes do medo sentido quando o porco gritava. Desse modo, percebe-se que as recordações que ficaram aos que participaram dessa chamada festa nem sempre são agradáveis, como se verifica quando os entrevistados lembram o desespero que sentiam no momento da matança. Havia

²⁶⁸ DE LA CONCHA, Guadalupe. Tejiendo Recuerdos. In: PEDRERO, Maria Guadalupe; CONCHA, Piñedo (Coords.). **Tejiendo recuerdos de la España de ayer**. Experiencias de postguerra en el régimen franquista. Madrid: Narcea, 2006. p.213.

²⁶⁹ Depoimento de Maria de Orgiva, em entrevista concedida à autora em 10 de setembro de 2007.

²⁷⁰ Depoimento de Elena María Barcellós Morante, em entrevista concedida à autora em 30 de setembro de 2008.

²⁷¹ Depoimento de Maria Del Carmen, em entrevista concedida à autora em 18 de junho de 2008.

quem se recusava a assistir o espetáculo, o considerando triste, mas também aqueles que o achavam divertido, uma festa, um evento cultural: “A gente se diverte muito, a família se junta, preparam as coisas e são dias de festas, todas esperam a matança. São três ou quatro dias comendo e se junta muita gente.”²⁷²

Chegando dezembro, se engordava um porco deste tamanho. Ai! Que desespero, *yo no podía oír aquellos gritos*. Uch! *Me tapaba los oídos, pero nada, hacía un ruido...* Aí *llamaban* a um especialista em matar. Depois que ele matava, abria e vinha o veterinário para dar o visto. Na hora tum, tum... nos conformes e ficava a noite inteira aberto para congelar e o frio era enorme. No dia seguinte vinha o mesmo que tinha matado e cortava ele todo, mas *los jamones*, e tudo mais, isso que me lembro dos *jamones*, *nosotros* tínhamos *un cuarto solo*, que era chamado quarto grande para *la matanza*, y *como no había* uma colheita solo no ano. Aí a gente pendurava *los delanteros y los dos traseros*, *sería jamón y la paletilla* como *llamaban*. Como éramos três, dava e sobrava, quando matava um porco, *había jamón* pendurado porque não era todos *los días* que se comia.²⁷³

A matança levava à fartura, pois nada se perdia; até as tripas eram lavadas, limpas, esterilizadas e enchidas com a própria carne do porco com a máquina ou mesmo com a mão.

Nessa região se faz uma variedade específica de pão, como um bolinho, os chamados *pães candeales*, feitos das sobras das metades dos grãos. Também é feita *la hogaza*, um tipo de pão, além das roscas, dos pães em formas de anéis e das tortas. Tanto os pobres como os ricos comiam pão de milho e o pão preto de centeio, que tinham a vantagem de não endurecer – por isso era preferido pelos pastores quando iam ao campo.

A fogaça é um pão feito de farinha que tem um sabor e uma suavidade como nenhum outro no mundo. Penso que isto se deve ao amadurecimento do grão na planta, antes de ser colhido. Além das fogaças tínhamos roscas, o rolos em forma de anéis, e tortas ou bolos de tabuleiro feitos de farinha de trigo, açúcar e azeite. Os pobres e os ricos também de vez em quando comiam pão de milho, e nas granjas da montanha

²⁷² Depoimento de Elena María Barcellós Morante, em entrevista concedida à autora em 30 de setembro de 2008.

²⁷³ Depoimento de Maria Del Carmen, em entrevista concedida à autora em 18 de junho de 2008.

comiam pão preto, de centeio. Para os pastores têm a vantagem de não endurecer.²⁷⁴

Em geral, os andaluzes respeitam muito o pão, considerado sagrado, um alimento enviado por Deus. Seu consumo envolvia um costume que vem dos árabes, e não dos católicos romanos, como pode parecer: “Antes de cortar uma nova fogaça, devia traçar o sinal da cruz sobre ela com uma faca. Se a fogaça ou rosca caísse no chão, aquele que a pegasse deveria beijá-la e dizer: É pão de Deus.”²⁷⁵

As *migas* são básicas na alimentação e muito comuns em Andaluzia – tanto quanto o cuscuz dos árabes –, elaboradas de diferentes maneiras, segundo a região e os produtos locais. Podem ser feitas com trigo duro²⁷⁶, com pão ralado ou com a sêmola de trigo, e costuma-se condimentá-las com amêndoas, alho, nozes ou carne de porco. “As autênticas migas do século XVIII se faziam com farinha de trigo duro, sempre mexendo e juntando pouco a pouco água fervendo com sal e azeite, até formar uma massa granulosa, com bolinhas pequenas douradas e esponjosas.”²⁷⁷

São consideradas comida de pastores, comida de camponeses, comida de pobres, pois nada mais são que migalhas de pão duro fritas no azeite e alho, ingredientes baratos e encontrados em quase todas as casas, pois engrossam os molhos e os caldos, dando saciedade a quem come. Servem de acompanhamento para peixes fritos, como as sardinhas, ou são servidas com pimentões também fritos ou recheados, muito comuns em Andaluzia.

A região de Granada, especialmente a localidade no sopé da Serra Nevada, chamada *Alpujarras*, cultivava frutas, grãos, legumes e verduras, que muitas vezes eram colocados para secar.

²⁷⁴ BRENAN, Gerald. **Al sur de Granada**. Traducción Eduardo Chamorro y Jesús Villa. Madrid: Siglo XXI de España Editores, 1983. p.157.

²⁷⁵ Ibidem. p.158.

²⁷⁶ Era costume utilizar o trigo duro na elaboração dos pratos. Existem três tipos de trigo: o trigo branco, para doces e sobremesas; o trigo de força, para massa folhada e pão; e o terceiro, o trigo duro, é a sêmola do trigo, utilizado para fazer os macarrões, *hollines*, que são pãezinhos servidos em restaurantes, chamados *grissines*, e para o cuscús. No extremo oriente de Andaluzia, em Almeria, o trigo duro é usado na elaboração dos pratos como as migas, um prato tão presente como o cuscús.

²⁷⁷ BENAVIDES-BARAJAS. **La cocina mediterránea tradicional**. Una odisea de naciones milenarias que siguen el curso del sol, que con su calor determina la dieta mediterránea. Granada: Editorial Dulcinea, 2001. p.75.

Semeavam ao mesmo tempo tomates, pimentões, berinjelas, vagens, melões e melancias e terminado este período, faziam a colheita do trigo e preparavam o terreno para semear o milho. Colhiam as lentilhas, o grão de bico, vagens e as uvas, que eram pisadas e armazenadas.²⁷⁸

O milho, os pimentões vermelhos, as berinjelas e os tomates, entre outros alimentos, eram colocados ao sol para secar, para serem armazenados para o inverno. “Durante os meses de outono e inverno, pode-se ver nas espigas de milho, e tiras de pimentões vermelhos, berinjelas cortadas em fatias e tomates pendurados para secar.”²⁷⁹ Esse hábito se repete por séculos em Andaluzia e em outras regiões espanholas.²⁸⁰ A cerimônia do milho era um acontecimento, pois permitia aproximação entre os jovens, enquanto realizavam a tarefa de debulhar o milho das espigas.

As Alpujarras, formadas por pequenos povoados pintados de branco ao sopé da Serra Nevada, de Granada, possuem uma cozinha que conserva duas vertentes gastronômicas nativas: a moura e a cristã, com os elementos tradicionais da cozinha árabe-andaluz, pratos ricos em calorias, para atender ao clima da região, como as *migas* campeiras, o *puchero a la gitanilla*, *choto a lo cortijero*, sopa *alpujarreña*, com amêndoas picadas, *papas a lo pobre* de batatas, azeite, alho, pimentões e ovos fritos, *gachas pimentonas*, *habas con jamón*, *lomo en orza*, *trucha a la alpujarreña*, perdiz em escabeche, cordeiro, entre outros.

²⁷⁸ BRENAN, Gerald. **Al sur de Granada**. Traducción Eduardo Chamorro y Jesús Villa. Madrid: Siglo XXI de España Editores, 1983. p.67. Brenan, um historiador inglês, residiu numa casa alugada em Andaluzia de 1920 a 1934, mais especificamente em Las Alpujarras, num povoado chamado Yegen, ligado a Granada por uma estrada que na época levava dois dias para se percorrer, então com vinte e cinco anos de idade. Ao escrever sobre os costumes do povo andaluz, anotou todos os acontecimentos, festas e hábitos, num verdadeiro trabalho antropológico. Seus escritos estão muito distantes dos relatos de viagens da época.

²⁷⁹ Ibidem. p.23.

²⁸⁰ Realizava-se um cerimonial da colheita do milho, no qual moças e rapazes sentavam-se em círculo, açoitando o milho, tomando vinho de uma jarra e comendo castanhas assadas ou bolo. Faziam inclusive brincadeiras quando uma das moças encontrava uma espiga de milho, e batia com uma faca levemente na cabeça dos homens. Se um rapaz encontrasse uma espiga de milho vermelha, abraçava as jovens presentes. Ibidem. p.67.



Imagem 18 - Prato “As batatas do pobre”²⁸¹

Quase todas as cozinhas do mundo têm um prato, um cozido, um prato único com carnes e legumes que dá saciedade, como a feijoada no Brasil, e na Espanha não seria diferente. O cozido e o ensopado são os pratos mais consumidos na casa do pobre, em geral levando grão-de-bico e verduras. “O cozido é considerado o prato fundamental da cozinha espanhola, que possui muitas variantes.”²⁸² Como o *puchero*, um cozido feito com grão-de-bico, batatas, *chorizo*, verdura, legumes e osso de *jamón* para dar sabor, prato encontrado em todos os restaurantes espanhóis, servido principalmente no inverno, e prato diário nos *pueblos* andaluzes.

Outro prato dos mais emblemáticos de Andaluzia, e um dos mais antigos, é o *gazpacho*²⁸³. Nas duras condições climáticas do lavrador andaluz em meses de estio, ele torna-se o alimento essencial. O *gazpacho* moderno é diferente do antigo, já que incorporou novos ingredientes vindos com o descobrimento da América, com: azeite de oliva, pepinos, tomates, pimentões, vinagre e pão. Combina bem com o clima quente da região.

“O pão, para o *gazpacho* antigamente, era pão áximo, assado no forno ou num tabuleiro sobre brasas, em pedaços. Juntavam espinafre ou outra hortalíça do

²⁸¹ Foto da autora, 2008 – prato típico de Alpujarras, Granada.

²⁸² Depoimento de Tovar, em entrevista concedida à autora em junho de 2008.

²⁸³ Há também o *gazpacho*, chamado “alho branco”, menos conhecido, mas muito refrescante, feito com amêndoas, azeite, alhos socados num pilão até formar uma pasta, à qual se agregam água fria e uvas. Prato andaluz de verão.

quintal, ou ainda carne de peru, lebre, perdiz ou coelho selvagem.”²⁸⁴ Existem versões quentes do *gazpacho*, “como o tostado, de Cañete de las Torres, e outro que pode ser quente ou frio e muitas vezes sem caldo, o *gazpacho* Antequerano de Trabuco e de outros *pueblos*”²⁸⁵.

A *tortilla espanhola*, prato de todos os dias nas diversas regiões, uma omelete com batatas e cebola picadas, faz parte de sua comida mais típica, chegando a ser o prato nacional da Espanha. “A mais antiga referência a tortilha, aparece em importante obra de gastronomia de 1637, escrita pelo chefe de cozinha dos Austrias: Felipe III e Felipe IV.”²⁸⁶ As primeiras tortilhas chamavam-se *Tortilla de Cartuja*, pois eram feitas pelos frades *cartujos*.²⁸⁷

A origem da *tortilla* espanhola é muito antiga, e somente o acréscimo das batatas a diferenciou da omelete francesa, chamada na Espanha de *tortilla francesa*.²⁸⁸ Hoje ela é feita com vários ingredientes, como espinafre, abobrinhas, *jamón*, tomates, enguia, dependendo da região. A *tortilla granadina* é feita com cordeiro, rins e fígado de frango no vinho branco. A *tortilla* denominada *Tortilla del Sacromonte*, também típica de Granada, é fina e requintada, muito diferente das demais, presentes em todos os cardápios de bares e restaurantes espanhóis. É considerada um prato ritual dos ciganos que vivem nas Cavernas ou Covas de *Sacromonte*, elaborada com pedaços pequenos de miolos, testículos de cordeiro e de novilho, batatas, pimentões vermelhos, ervilhas e vinho branco.

Os pratos geralmente são diferentes nas diversas cidades andaluzas. Em Jaén se fazem os pratos populares, como os *andrajos jienenses* e as perdizes em escabeche. Já em Almeria as perdizes são feitas com *gurullos*. Aliás, essas duas

²⁸⁴ QUEIROZ, Maria José. **A Comida e a Cozinha**. Iniciação à Arte de Comer. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1988. p.132.

²⁸⁵ Existem muitas variações do prato além do “*ajo blanco*”, de origem moura, feito com amêndoas, como o “*ajo caliente gaditano*”, o “*zoque malagueño*”, de Málaga, o *aguaillo*, de Lora, o “*gazpacho de habas*”, de Granada, o “*gazpacho cortijero*”, de Córdoba, mais precisamente do campo, o “*con papas*”, de Jaén, o “*cañete gazpachuelo*”, de Málaga, o “*cañete de pimentón*”, de Antequera, o “*salmorejo*”, de Córdoba, “*las cachorreñas*”, de Churreiana. MARTINEZ-LLOPIS, Manuel; IRIZAR, Luis. **Las cocinas de España**. Madrid: Alianza, 1990. p.303-4.

²⁸⁶ MARTINEZ-MONTIÑO, Francisco. **Arte de Cozinha, pasteleria, vizcocheria y confetería**. Compuesta por Francisco Martinez-Montiño, cocinero mayor del Rey Nuestro Señor. Barcelona: Tusquets, 1982.

²⁸⁷ TRUTTER, Marion (et. al.). **Un paseo gastronómico por España**. Koln: Culinária Konemann, 1998. p.304.

²⁸⁸ A tortilha francesa é feita somente de ovos mexidos e recebeu esse nome quando Maria Teresa de Austria casou-se com Luís XIV, o rei do Sol, e levou para a corte muitos servidores, entre eles uma cozinheira, dona Molina, que introduziu na corte de Versalhes o prato espanhol. OYARBIDE, Iñaki. **Los mejores guisos caseros**. León, Espanha: Everest, 1996. p.18.

cozinhas – a de Almeria e a de Jaén – são muito semelhantes às de Múrcia e Granada, já citadas.

Granada possui um prato, as “favas à granadina”, feito com *jamón* de Trevélez e o ramalhete de Albaicín, nome do bairro cigano, composto de louro, hortelã e salsinha. Também a *cazuela de fideos*, com bacalhau e favas e todas as especiarias. Motril e Almuñécar fazem espetos de peixes, especialmente de *boquerones* e de sardinhas assadas na areia da praia. As *tapas* são típicas de Andaluzia, e Sevilha, a capital oficial de Andaluzia, é o império das *tapas*, cuja origem está no forte calor que atraía os mosquitos à jarra de sangria ou vinho, sendo que para tapá-la colocava-se sobre ela um prato com azeitonas, pimentões, *jamón* e outros ingredientes – daí seu nome.

Os “ovos a flamenca”, um prato que vai ao forno com tomates, *chorizo*, *jamón*, vagens, batatas, aspargos, pimentão vermelho em pequenos pedaços e ervilhas, tornou-se uma receita adotada por todo o país. “*Huevo a la flamenca*, este é um prato finíssimo. Coloca as ervilhas cozidas, outro monte aspargos cortadinho, outro de batata cortadinha, *chorizo* cortado e no meio ponho *aceite*, dois ovos, molho de tomates e forno.”²⁸⁹ Também o *menudo gitano*, um prato de miúdos; o cozido à sevilhana, prato em que a carne é servida frita com ovos mexidos; vitela a *la sevilhana*, prato flambado com vinho e azeitonas.²⁹⁰

O *churro*, uma massa frita servida ainda quente sem nenhum recheio, com chocolate espesso quente no inverno, é consumido no desjejum dos andaluzes, tanto nas famílias como nos bares. “Ah... *una cosa que me gusta mucho, me hace falta, mucha falta, mucha falta, los churros. El churro de aquí no es igual. Ya intenté hacerlo y no me salen ricos.*”²⁹¹

²⁸⁹ **JUANA NARANJO GALLART**. Requerida por seu noivo espanhol que já estava em São Paulo, veio em 1957 para casar-se por procuração. Ele tinha 30 anos, era mecânico e lutador de luta livre, e ela, 23; já eram comprometidos há cinco anos. Alugou uma casa em Tatuapé, onde viveram a maior parte de sua vida. Hoje mora no Jabaquara e está no segundo casamento. Foi presidente da Casa Rosalia de Castro, que abriga anciãs espanholas, por quatro anos. Entrevista concedida à autora em 02 de agosto de 2008.

²⁹⁰ OTERO, Gloria. **La gastronomía Española**. España: TURESPAÑA; Secretaria de Comercio, Turismo y Pyme, 1998. p.24.

²⁹¹ **MARTA RODRIGUEZ MORENO**. Nasceu em Sevilha, é casada, tem 39 anos e dois filhos. Professora do Instituto Cervantes, veio acompanhando seu marido por motivo de trabalho em São Paulo. Sua cozinha é a espanhola com algumas adaptações ou alterações; gosta de cozinhar os pratos espanhóis para seus filhos. Entrevista concedida à autora em 27 de novembro de 2008.



Imagem 19 - Doces andaluzes (Granada)²⁹²

Andaluzia tem uma grande tradição em doces, um dos diferenciais de sua cozinha. Suas guloseimas poderiam ser transformadas em exportações e divisas para a Espanha, mas a verdade é que as receitas são muito específicas e os andaluzes não pretendem popularizá-las.

Cada região tem sua confeitaria própria, com receitas cuidadosamente guardadas. Se os italianos souberam tirar partido de sua rica gastronomia e transformá-la em um *fast-food* consumido internacionalmente, a idéia de uma difusão global das *delicatessen* espanholas, que pudesse alterar no menor dos detalhes suas receitas, causa urticária entre os mais puristas.²⁹³

Os doces eram preparados nas casas, mas atualmente podem ser adquiridos nas muitas doçarias de Andaluzia, nas quais se encontra uma variedade tal que fez da doçaria andaluza um de seus diferenciais em relação a outras regiões.

Por muito tempo os doces espanhóis, de herança árabe, foram procurados pelos demais países europeus, pois tinham tradição e excelência. Aqueles que visitavam a Espanha voltavam encantados com os perfumes e os sabores dos doces banhados a mel e dos chocolates de jasmim.

²⁹² Foto da autora, 2008.

²⁹³ BUADES, Josep M. **Os espanhóis**. São Paulo: Contexto, 2006. p.316.

A Espanha e seus cerimoniais moçarabicos afastavam-se da Itália setecentista, já agora orientada para os quadrantes setentrionais. Sua moda passava, eram esquecidas suas gelatinas, seus cremes, seus frutos gelados, suas bebidas temperadas com mel. O viajante a serviço de Cósimo III voltou algum tempo às costas, aos cremes ibéricos, aos pós e pastilhas, aos chocolates de flores e misturas. Da Espanha tinham ficando no coração os perfumes. Regressara a Itália, louco pelos odores e com receitas da infanta Isabel, do cardeal de Moncada e de outros senhores espanhóis e portugueses. Enfeitado pelos jasmims da Catalunha e pelos pós de Andaluzia e Castela, pelo chocolate de jasmim e de cítricos, pelo chocolate em *garapegna* e pelo suave do chocolate a Frangipano, embora corresse todas as estradas da Europa civilizada e bárbara, navegava sempre numa nuvem de doçura ibérica.²⁹⁴

A região possui também uma confeitaria própria de receitas mantidas nos mosteiros, os chamados doces conventuais.²⁹⁵ Feitas em quase todos os conventos, as receitas são à base de gemas. Em Sevilha e Cádiz, no século XVII, o costume de doar gemas aos conventos das clarissas como esmolas deu início à elaboração e venda dos doces. Como agradecimento aos doadores, as freiras lhes preparavam doces com as gemas e vendiam o excedente. Um exemplo é o *tocinito del cielo*, o toucinho do céu, também feito em Portugal.²⁹⁶

As freiras da ordem de Sto. Agostinho do Convento de São Leandro, em Sevilha, elaboram desde a Idade Media as *yemas*, doce de gemas e amêndoas cuja receita remonta ao século XVIII. Cabe notar que a sua elaboração apenas se modernizou com a introdução de separadores de gemas e de batedeiras. Nos conventos, na loja comumente situada no pátio interior, as freiras vendem bolos

²⁹⁴ CAMPORESI, Piero. **Hedonismo e exotismo**: a arte de viver na época das Luzes. São Paulo: UNESP, 1996. p.53.

²⁹⁵ Os hábitos das freiras eram engomados com as claras, segundo se diz, e eram aproveitadas na doçaria. Outra versão a respeito remonta a Felipe III, que teria ordenado o envio das gemas aos conventos espanhóis, depois do aproveitamento das claras na clarificação do vinho tinto ou o xerez. As freiras de Sta. Inês especializaram-se na confecção de pequenos bolos, bolinhas de massa folhada e mel, açúcar e sésamo em pó, as bolinhas de Sta. Inês, e os bolinhos folhados com açúcar, anis e um fiozinho de azeite, as tortas de azeite.

²⁹⁶ *Yemas de San Leandro*, *cortadillos de cidra*, doce de abóbora ou maçã, além dos bolos secos de banha com chocolate e amêndoas, *torta de hoja* (massa folhada), *canastillas* (biscoitos de geleia e amêndoas), *clarisas* (argolas do convento de Sta. Clara), *yemas de almendras* (gemas e amêndoas) e muitos outros eram e são fabricados. TOVAR, Rosa; FULLER, Monique. **3000 años de cocina española**. Madrid: Espasa, 2006. p.226. Ler também: TRUTTER, Marion (et. al.). **Un paseo gastronómico por España**. Koln: Culinária Konemann, 1998. p.446.

recheados com doce de *gila* ou cabelo-de-anjo, bem como geleias de pêssago, marmelo, laranja e, em especial, geleia de tomate.²⁹⁷

Também nas famílias andaluzas a doçaria é uma prática antiga.

Era rosquinha de vinho, rosquinha de leite, eram os *mantecaos*, os *pestiños* de Granada, uma delícia os *pestiños*, e tudo feito em casa, assim era a vida. A *natilla*, arroz con *leche*, *muchas cosas* de abóbora, muito anis, *pionono*, *brazo de gitano*, são maravilhosos. *Hay un pueblo de Madrid que va a comprar los dulces en Granada, son muy buenos.*²⁹⁸

Tanto a variedade como a originalidade dos doces fizeram de Andaluzia uma região marcada por sua especialidade, importante e única na época, tradição que permanece até os dias de hoje. Os doces andaluzes são encontrados em toda a Espanha e na América, como os churros e os *alfajores* de Cádiz. Se sobressaem “no Natal os *polvorones*, os cortadinhos com cabelo de anjo, as gemas de San Leandro, massa folhada, *mantecado*, rosca de vinho, os *mostachones* (biscoitos molhados), *hueso de santo*, *poplillos*, *buñuelos* com chocolate, *borrachillos* e torta de lata”²⁹⁹.

Nos diversos depoimentos de imigrantes andaluzes surgem os mesmos doces citados anteriormente, comprovando o gosto desses sujeitos:

Há outros doces em Andaluzia, mas os *pestiños* eu faço de vez em quando, mas *mantecaos*, *polvorones* e rosquinhas de vinho sempre. Os *pestiños* são feitos de uma massa fina frita e mel, e o *borrachuelo* é feito da mesma massa em forma de meia lua, somente tem recheio de abóbora ou do que você quiser. Também se fazia muito as *natillas*, na casa de meu irmão, *natillas* e *flan*. O arroz com *leche*, ou arroz-doce, sim como na Espanha toda, mas é típico de Astúrias.³⁰⁰

²⁹⁷ Como ainda hoje as freiras de algumas ordens não podem mostrar-se aos visitantes, tocam um sino e uma voz feminina detrás de uma portinha giratória de madeira pergunta ao visitante qual o seu pedido. Depois de feita a encomenda e colocado o dinheiro no seu lugar na portinha de madeira, o torno gira, a freira retira o dinheiro e coloca a encomenda, saudando com um “*Deo gratias*”. TOVAR, Rosa; FULLER, op. cit., p.226. Ler também: TRUTTER, Marion (et. al.). **Un paseo gastronómico por España**. Koln: Culinária Konemann, 1998. p.446.

²⁹⁸ Depoimento de Maria Del Carmen, em entrevista concedida à autora em 18 de junho de 2008.

²⁹⁹ “El *mantecao* en España es dulce. Porque la manteca es una palabra que es ibérica, que solo existe en Portugal y España, en ninguna otra lengua: manteca o mantequilla. En francés se llama *burre*, en italiano burro, baña, manteca o *mantecao*. En francés es *bérre* y en inglés es *buther*. Digo a los italianos, el arroz vuestro es de origen español y cuando revuelve se manteca el arroz, español. Ah y se vuelven furiosos, y nosotros también tenemos cosas italianas.” TOVAR, Rosa; FULLER, Monique. **3000 años de cocina española**. Madrid: Espasa, 2006. Ler também: MOLINA, Juan Antonio. **Breve Historia de la Gastronomía Andaluza**. Sevilla, España: Editorial Castillejo, 1998. p.89.

³⁰⁰ Depoimento de “Fina”, Josefa Moreno Chaves, em entrevista concedida à autora em 13 de maio de 2008.



Imagem 20 - Fábrica de *pestiños* em Granada³⁰¹

A região de Andaluzia também é produtora de vinhos, sendo considerados os mais genuinamente espanhóis, porque não possuem influência de vinhos estrangeiros. São secos e com alto teor alcoólico, aromáticos, e recebem a denominação de origem.³⁰²

Em Andaluzia foram se solidificando com o tempo quatro regiões vinícolas: Jerez, glória do vinho marítimo; Málaga, a doce joia dos cônsules alemães; Montilla-Moriles, colinas de vinhas de Pedro Ximénez; e Condado de Huelva, entre o vinho generoso e o frutado. Nessas regiões é celebrada a Festa da *Vendima*. Trata-se de uma festa muito antiga realizada até os dias de hoje, com duração de uma semana, uma festa regional em que as famílias se juntam para recolher o fruto das videiras. Geralmente as uvas estão maduras e próprias para a colheita em setembro, dependendo do clima e da variedade da uva.

Os licorosos, de sabor cáldo e cor escura, são feitos com uvas do tipo moscatel, de Málaga; alguns exemplos são: Lágrima de Cristo, Málaga Virgem, Pedro Ximénez, entre outros. Na região de *Las Alpujarras* destacam-se os vinhos da costa, da Contraviesa, Albuñol e Albondón. O primeiro vinho engarrafado da Espanha e o mais conhecido no mundo é o *Jerez Tio Pepe*. Por ser mais resistente, podia cruzar oceanos sem se desgastar, e por isso acompanhava as grandes

³⁰¹ Foto da autora, 2008.

³⁰² “Málaga, Jerez e Condado de Huelva como o *Moriles-Montilla* e os *finos*, *amontillados*, *olorosos*, *olorosos viejos* e o *manzanilla*. Os melhores procedem da serra de *Montilla* são os chamados *Montilla Albero* e *Moriles Albero*.” OTERO, Gloria. **La gastronomía Española**. España: TURESPAÑA, Secretaria de Comercio, Turismo y Pyme, 1998. p.24.

navegações como os vinhos do Porto ou Madeira, sendo o vinho mais conhecido não só na Espanha.

Uma das bebidas mais típicas da Espanha, a sangria originou-se na região andaluza. Feita de vinho tinto, que lhe dá a cor semelhante ao sangue, é servida bem gelada como acompanhamento das *tapas* em dias quentes de verão.

Não se poderia deixar de citar os queijos andaluzes, que são mais fortes porque são conservados em sal, para que não fiquem amargos em contato com o clima quente, e podem ser apimentados ou com ervas finas. “Em Ronda se usa sal e há queijos muito bons e fortes, excelentes em Andaluzia, em Huelva, nas montanhas dali, existem queijos de cabra magníficos como em Córdoba, no Vale de Pedrotes e em Málaga também.”³⁰³

Especialmente Granada e Almeria produzem queijos frescos e também curados, brancos, cilíndricos, sem furos, pesando quase um quilo cada um, de cabra. Mais ao sul da Serra Nevada, em Guadix e Calahorra elabora-se o queijo de ovelha, curado e de forte sabor, de textura compacta, cuja casca apresenta os logotipos das madeiras talhadas que servem para prensá-lo.³⁰⁴

2.4 COZINHA DAS FESTAS

As festas acontecem quase que diariamente em Andaluzia, tanto as festas religiosas como as laicas, que fazem parte do calendário oficial, deixando transparecer a cultura e o *habitus* do andaluz.

Si era una fiesta de Andalucía por ejemplo, normalmente hacían calamares y callos a la andaluza, y ponían chorizo, aceitunas todas estas cosas. Aceitunas a la moda andaluza. Es una aceituna que la partes y le echa pimienta molido, ajo, aceite, que más? Pimiento molido, ajo, orégano, se bate la aceituna, bate. Aceitunas las verdes, las verdes, las verdes, las negras no sirven para esto, ten que ser verdes, que son más

³⁰³ Tovar é defensora dos queijos espanhóis e cita que os próprios espanhóis não valorizam o produto, preferindo “queijos de plástico” que vêm da Áustria e Suíça aos seus.

³⁰⁴ MOLINA, Juan Antonio. **Breve Historia de la Gastronomía Andaluza**. Sevilla, España: Editorial Castillejo, 1998. p.91.

*firmes y eso también lo hacíamos. Hacen muchos años ahora ya no lo hago [rs].*³⁰⁵

Em geral, nas festas andaluzas eram servidos os pratos diários, mas com algum ingrediente melhor, ou mais caro, mas sempre os seus pratos típicos.

Se comia nestas festas *puchero*, outro dia era *paella*, outro dia era feijão branco, *el feijão blanco*, *más a fabada asturiana*. *Teníamos um terracinho así, y fazíamos sardíña asada*. Fritamos *aquellas sardinas y salían los vecinos de atrás a reclamar*, porque cheira muito a sardinha assada.³⁰⁶

As sardinhas assadas são tradições espanholas de todo o continente e atingem toda a Península Ibérica.

*Hay que entender una cosa, comida de fiesta la mayor parte son embutidos, son pescaditos fritos que están por toda parte, eh? Y ya te he dicho: tortilla de patatas, y lo de siempre: caña de lomo, jamón, muchas gambas, calamares, esto en Sevilla. Ahora bien, no... es que ya te digo, es que la variedad de platos no es muy grande. En Granada hay menos pescado, más carne, más carne...*³⁰⁷

As festas religiosas eram muito concorridas, tanto as festas dos patronos como aquelas próprias do calendário religioso em Andaluzia. A primeira comunhão era comemorada com uma missa, seguida de uma mesa em que se servia chocolate com churros para as crianças. “Minha primeira comunhão foi tão sem graça [rs]. Dá um chocolate quente senão nada. Senão nada. Nada especial.”³⁰⁸ Hoje as festas são mais sofisticadas e o poder aquisitivo às vezes permite até a oferta de lagosta aos presentes.

Lá a primeira comunión, era a missa pela manhã y churros com chocolate. Em Granada los churros, nossa, era uma maravilha, ainda que naquela época era muy difícil. Mi sobrino tiene dos niños, que hicieron la primera comunión hace poco tiempo. Fizeram até langosta en la primera comunión, fiesta todo el día, ponen música, llevan música.

³⁰⁵ Depoimento de “Fina”, Josefa Moreno Chaves, em entrevista concedida à autora em 13 de maio de 2008.

³⁰⁶ Depoimento de Juana Naranjo Gallart, em entrevista concedida à autora em 02 de agosto de 2008.

³⁰⁷ Depoimento de Elena María Barcellós Morante, em entrevista concedida à autora em 30 de setembro de 2008.

³⁰⁸ Depoimento de Maria Del Carmen, em entrevista concedida à autora em 18 de junho de 2008.

As procissões eram cerimônias para se externar a fé, pagar promessas, e muitos pais vestiam seus filhos de anjos para acompanhá-la, dando um toque de ternura a essas festas, que ficariam marcadas nas memórias das crianças.



Imagem 21 - "Anjinho de Procissão"³⁰⁹

No Natal as festas são celebradas como em todo o mundo cristão e culminam com o Dia de Reis. *"Eh! Está el rosco de reyes, de la fiesta de reyes."*³¹⁰ Por sua vez, a festa de São José, realizada em março em muitos *pueblos* de Andaluzia, deixou na memória os seus pãezinhos de São José.

Paneticos de San José. No sé la masa como era, era una bolina que después ponía leche caliente por encima, después de haberla hervido, no sé cómo se llama, no lo encuentro. A

³⁰⁹ Foto cedida pela depoente Maria Del Carmem.

³¹⁰ Depoimento de Elena María Barcellós Morante, em entrevista concedida à autora em 30 de setembro de 2008.

*veces busco en los libros pero no lo encuentro. Aquello a veces me da ganas de comerlo, continuava fazendo aqui*³¹¹.

Ficou inclusive a vontade de voltar a prová-los, mas, passados tantos anos, não se encontra a receita.

Em Sevilla os *pestiños*. Existe uma doçaria no Natal. Eu faço no Natal uma massa frita em azeite e vai erva doce, faço uma massa, corto em quadrados como massa folhada. As mulheres não têm costume de fazer. Na época era pobreza hoje se compra tudo isto: *alfajores, turrón, mantecao*, eu não faço, esses doces são de natal.³¹²

Os pratos da Semana Santa mantém a tradição católica de não comer carne; eles levam peixes, principalmente o bacalhau. “Na Semana Santa comem bacalhau. Já no domingo de páscoa era a santa *paella*.”³¹³ Guardam a tradição alimentar de muitos anos.

*Semana Santa en Andalucía es potaje de garbanzos con bacalao y tortilla de bacalao, en Alcazar y en todos los pueblos. Potaje: garbanzos, bacalao, pimiento rojo, aliño, pimienta, ajo y arroz, y el potaje no va aliño. El puchero lleva un pring de cerdo, tocino, su pring de tocino siempre. En Pascoa se hace de todo: carne en salsa, tortillas, arroz con leche, potaje de castañas. La carne puede ser de cabrito o pollo. Pascoa o Navidad es lo mismo. Se dice domingo de pascoa para el domingo después del carnaval, pero también se dice Pascoa a Navidad. En las fiestas hay el asado. El día del señor el el segundo viernes antes de la Semana Santa. Es fiesta en el pueblo y no se come carne, ni cerdo ni cabrito, ni pollo. Se come garbanzos y migas.*³¹⁴

Conforme declarou Maria de Orgiva, a Semana Santa é o mesmo que a Páscoa para os espanhóis – eles confundem as duas datas, inclusive preparando os mesmos pratos. “[...] de Semana Santa no sé lo que se hace siempre las... las *rebanadas siempre están y los pestinhos*.”³¹⁵ Novamente as rabanadas de Natal são

³¹¹ Depoimento de Maria Del Carmen, em entrevista concedida à autora em 18 de junho de 2008.

³¹² Depoimento de Juana Naranjo Gallart, em entrevista concedida à autora em 02 de agosto de 2008.

³¹³ Depoimento de Maria Del Carmen, em entrevista concedida à autora em 18 de junho de 2008.

³¹⁴ Depoimento de Maria Gonzalez Gomez, em entrevista concedida à autora em 10 de setembro de 2007.

³¹⁵ Depoimento de Elena María Barcellós Morante, em entrevista concedida à autora em 30 de setembro de 2008.

citadas como prato da Semana Santa, pois para eles os pratos dessas duas celebrações eram os mesmos.

“Na Semana Santa, é mais especial em Sevilha ir para a rua ‘por los cristos y por las vírgenes’ que pelas comidas. Quase não cozinham porque estão nas ruas acompanhando as procissões os passos.”³¹⁶ Atualmente, por ser Sevilha uma grande cidade, as tradições que eram mais dos *pueblos* e do passado vão morrendo, e os jovens preferem comer algo nos bares a preparar comidas especiais nessas datas.

Além das festas religiosas, entre março e novembro acontecem as tradicionais feiras, como a Feira de Abril de Sevilha, quinze dias depois da Semana Santa, uma das festas mais antigas de Andaluzia. Iniciou-se como uma festa do campo, uma feira de gado, em 1847, quando Narciso Bonaplata e o Conde de Ibarra conseguiram permissão por escrito da rainha Isabel II para fazer transações comerciais, inicialmente no Prado de *San Sebastián*, e depois no recinto do Bairro dos Remédios.

A Feira de Abril de Sevilha começa sempre na terceira terça-feira após o Domingo da Ressurreição, à meia noite, quando é iluminada a fachada monumental da Feira, e termina no domingo à noite no mesmo horário. No dia seguinte começa o desfile de carros e cavaleiros com seus cavalos enfeitados levando moças vestidas de sevilhanas ou de ciganas. À noite, nas diversas barracas públicas e particulares ornamentadas de flores são servidos os vinhos e bailam as sevilhanas, além das touradas em *La Maestranza*. Há degustações de vinhos nas barracas em que são servidas as frituras típicas dos andaluzes, os *pescaitos* fritos, *churros*, *buñuelos*, *tapas*, queijos, *jamón* serrano, batatas fritas, azeitonas andaluzas temperadas, entre outros.

Também importantes são a Feira do Cavalo em Jerez de la Frontera, na segunda semana de maio, a Feira de Mayo em Córdoba, segunda quinzena de maio, e a Feira da Manzanilla Sanlucar de Barrameda, final de maio, feira de vinhos.

No começo do outono o vinicultor prepara as ferramentas, afia pequenas foices para cortar os cachos, prepara os cestos, os baldes, para o momento da colheita. Um trabalho cansativo que dura toda uma jornada e envolve profissionais, familiares e amigos. As primeiras uvas do ano são colhidas e há a

³¹⁶ Depoimento de Elena María Barcellós Morante, em entrevista concedida à autora em 30 de setembro de 2008.

cerimônia onde são pisadas para a elaboração do vinho, e também levadas à catedral em algumas destas cidades, para a bênção das uvas, conforme o calendário.³¹⁷

Vale citar ainda a Feira de Agosto em Málaga, na terceira semana do referido mês, e a Feira de Pedro Romero em Ronda, em princípios de setembro. As rosquinhas e os melindres são doces próprios das verbenas, festas igualmente populares.

As festividades fazem parte do imaginário das pessoas, são aguardadas como se fossem momentos únicos na vida. A recordação das festas evoca a fartura que era oferecida nessa época, revelando ainda o fato de as crianças beberem conhaque ou anis.

As comidas servidas nas festas geralmente são diferentes daquelas consumidas no cotidiano familiar, pois são mais requintadas, ou muito elaboradas, sempre algo especial. Por ser a festa um evento popular, a comida das mesas da elite, dos ricos, é apropriada por todos, mesmo porque uma das características da festa é a comilança e a fartura, o exagero dos pratos, sendo a distribuição de alimentos o momento máximo. “Essa imagem de excessos e abundância é o fundamento do baile popular, porque nele não se come e bebe como se faz cotidianamente.”³¹⁸

A memória, a lembrança é da fartura e variedade de pratos servidos: “Então era assim, tinha muita comida que a gente comia, não diariamente, era na época de festas, e a gente guarda isso na memória.”³¹⁹ O momento de comer era um dos mais aguardados por todos nas celebrações.

Só é refeição, o ato de comer em grupos. Há diferenças significativas, entre o comer cotidiano e o comer cerimonial (ainda que ambos sejam ritualizados) ou entre o comer em casa e o comer em público. O caráter simbólico-ritual do comer, expressa claramente no hábito de convidar pessoas para jantar em nossa casa, no jantar fora em determinadas ocasiões, ou no almoço de domingo. Reciprocidade e comensalidade. A

³¹⁷ Atualmente as festas da Vindima do vinho Jerez são feitas em Cádiz; do *Montilla*, em Córdoba; e dos vinhos Manilva, *La Viñuela* e *Moclinejo*, em Málaga. Esses eventos gastronômicos e culturais incluem as Festas de Outono de Andaluzia, com a presença de flamenco, da arte equestre e do teatro.

³¹⁸ Cf.: DEL PRIORE, Mary. **Festas e Utopias no Brasil Colonial**. São Paulo: Brasiliense, 1994. p.108.

³¹⁹ Depoimento de José Gonzalez Fernandez – em que se recorda do excesso de comida nas festas –, em entrevista concedida à autora em 23 de maio de 2008.

presença da comida é central, reconstruindo-se necessidades biológicas em necessidades sociais.³²⁰

A alimentação e a mesa são elementos privilegiados em que se manifestam as particularidades culturais. Ocupar um lugar na mesa e compartilhar o alimento significava na Idade Média, e ainda hoje, comunhão. “Era visto com desconfiança pela mentalidade medieval, sentar-se à mesa com convivas de religião diferente, ou era proibido; participar de um banquete é um sinal de comunhão e identidade, fazer parte do mesmo grupo.”³²¹

Ao compartilhar alimentos especiais, trabalhosos na maioria das vezes, o sujeito revigora os laços de solidariedade, de ajuda mútua e de pertencimento. Na euforia dos prazeres da mesa, certas fronteiras parecem dissolver-se, apagar-se, ocultar antagonismos ideológicos, políticos e as controvérsias, pois a mesa iguala os homens na necessidade do alimento e da sociedade para viver.³²²

Era a época da colheita um período de abundância, e as festas eram momentos de celebração das primícias, com um cardápio baseado na produção agrícola do lugar, na colheita realizada.³²³ Na Espanha não era muito diferente, e os festejos promovidos para celebrar a colheita do trigo e a prensa das uvas para a elaboração do vinho novo eram oferecidos às pessoas do campo, com almoços campestres e bailes para a celebração do pão e do vinho.³²⁴

O momento da festa é também momento de mostrar riqueza, fartura e poderio econômico, que pode ser verificado quando os imigrantes na França realizavam suas festas e preparavam pratos especiais, diferentes dos pratos diários, como a pasta, num ritual solene conforme as regiões de origem. A carne era o

³²⁰ WOORTMANN, A. W. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (Orgs.). **Gastronomia: Cortes & Recortes**. Vol.I. Brasília: SENAC, 2006. p.25.

³²¹ MONTANARI, Massimo. **El mundo en la cocina**. Historia, identidad, intercambio. Buenos Aires: Paidós Diagonales, 2003. p.312.

³²² AMARAL, Rita. **Festa à Brasileira**. Sentidos do festejar no país que “não é sério”. Tese (Doutorado em Antropologia), Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2001. p.33. Disponível em: <<http://www.aguaforte.com/antropologia/festaa-brasileira/festa.html>>.

³²³ A respeito do Brasil Colônia, parte da comida consumida em determinadas festas tinha relações diretas com as colheitas. O beiju, a canjica e a pamonha, presentes no cardápio de algumas regiões, tinham, por exemplo, maior consumo por ocasião de festas. O cardápio tem, assim, a ver com a produção agrícola – o que se colhe por ocasião da festa. DEL PRIORE, Mary. **Festas e Utopias no Brasil Colonial**. São Paulo: Brasiliense, 1994. p.65.

³²⁴ Muitas regiões espanholas chamam o trigo de pão, surgindo expressões como “a colheita do pão” e as famosas Festas do Pão. KUPER, Jéssica. **La cocina de los antropólogos**. Barcelona: Tusquets, 1984. p.72.

ingrediente que marcava a ascendência econômica e o poder. Esse alimento, “[...] após a Segunda Guerra Mundial, torna-se o símbolo eminente do sucesso material e, portanto, do êxito da imigração”.³²⁵ Igualmente, no sul da Espanha a carne era presença marcante nas festas, por sua carga simbólica de masculinidade, fartura e vigor, afastando a miséria e a fome. Desse modo, a abundância estigmatiza a pobreza e apaga as lembranças de tempos difíceis.

A festa é um tempo de representação social da família. Cada um procura celebrar conforme o que se espera de sua posição. O rico oferece mais carne e tem melhor serviço; sua festa é mais abundante e saborosa, mas o pobre também realiza festas de pratos saborosos, tudo depende dos meios econômicos de cada um.³²⁶

Muitas vezes, nesses momentos de festa, há os que se excedem na comida, na bebida ou em ações inconvenientes, consideradas pela igreja pecaminosas, pelo estado de euforia do momento. “Daí a objeção sistemática às comemorações festivas, tidas como ocasião de pecados múltiplos: embriaguez, glotonaria, luxúria, a vaidade, a ‘loucura’ das danças, pecados que aproximavam os homens do demônio.”³²⁷

As festas fazem parte do imaginário das pessoas e são aguardadas ansiosamente. Tanto na Galícia como em Andaluzia, elas oferecem oportunidade de lazer, de ócio e também, pela comilança promovida, momentos inesquecíveis e pratos inesquecíveis. Nelas se aprecia uma cozinha especial, com muitos condimentos, herança da cozinha árabe e sírio-libanesa, a cozinha mais refinada da época.

Os perfumes da flor de laranjeira, de rosas, o mel, os condimentos e os pratos frios próprios de um verão tão intenso, os embutidos, os pernis de porco ou *jamones*, o vinho e principalmente o azeite de oliva são destaques na gastronomia do sul da Espanha. Uma cozinha muito especial, diferente das demais cozinhas espanholas, devido ao clima mediterrâneo e quente do sul, aliado a uma história de

³²⁵ LEVEAU, Rémi; SCHNAPPER, Dominique. Ser imigrante na França. In: ARIÉS, Philippe; DUBY, Georges (Orgs.). **História da Vida Privada**. Da primeira Guerra a nossos dias. n.5. São Paulo: Cia. de Bolso, 2009. p.470.

³²⁶ A cozinha a que se refere é a de Marrocos, mas, por proximidade, a Andaluzia e a Espanha podem associar-se a seus costumes. GONZÁLEZ-TURMO, Isabel (et. al.). **Rojo y verde**. Alimentación y cocinas en Marruecos. Gijón: Trea, 2007. p.49.

³²⁷ TINHORÃO, José Ramos. **As festas no Brasil Colonial**. São Paulo: Editora 34, 2000. p.92.

domínio por sete séculos de árabes, tendo sofrido a influência da melhor cozinha da época, a sírio-libanesa. Os aromas, as especiarias, a doceria formada, os vinhos, os queijos salgados, os *jamones*, suas sopas frias fazem de Andaluzia um lugar único entre as muitas cozinhas regionais existentes.

A alimentação é baseada nos hábitos e nos produtos abundantes na localidade. Sendo Andaluzia uma região propícia à produção de oliveiras e das vinhas, produtos como o azeite de olivas e vinhos são característicos de sua alimentação e representam esse território frente aos demais.

Todavia, toda essa herança alimentícia que vem de muitos anos e foi constituindo os costumes e os hábitos de andaluzes, em muitos momentos, por questões políticas e sociais, não foi suficiente para manter o homem em sua terra. Apesar da fartura existente na região, no período pós-Guerra Civil Espanhola, o país, então destruído, passou por um momento difícil de fome e desemprego, obrigando diversos andaluzes a buscarem na emigração uma possibilidade para viver.

Para muitos não havia outra saída que não fosse a fuga do país. Aqueles que tinham família no exterior solicitavam cartas de chamada para poder apresentá-las e embarcar rumo a outros países. O Brasil tornou-se um dos destinos preferidos dos espanhóis, pois muitos tinham familiares vivendo aqui, o que facilitava a chamada, como vamos ver no capítulo seguinte.

CAPÍTULO III - GUERRA CIVIL E FOME



Imagem 22 - Mercado de frutas e verduras de Granada³²⁸

El hambre es el primero de los conocimientos:
Tener hambre es la cosa primera que se aprende.
Ya la ferocidad de nuestros sentimientos
Allá donde el estómago se origina, se enciende.

Ayúdame a ser hombre: no me dejes ser fiera
hambrienta, encarnizada, sitiada eternamente.
Yo, animal familiar, con esta sangre obrera
os doy la humanidad que mi canción presiente.³²⁹

³²⁸ Foto da autora 2009.

³²⁹ HERNÁNDEZ, Miguel. El hambre. In: HERNÁNDEZ, Miguel. **Poemas sociales de Guerra y de muerte**. Madrid: Alianza, 1987. p.40.



Imagem 23 - *Evacuación y defensa del norte* (1937)³³⁰

A Guerra Civil Espanhola deixou, além de muitas mortes, destruição, penúria e fome, como bem retratou o pintor na obra que inicia este capítulo, mostrando o momento da fuga, em que se vê a expressão dos rostos sofridos de espanhóis do norte, homens, mulheres e crianças, a tristeza e o sofrimento da saída sem rumo, na incerteza do amanhã. Foi o fato mais importante das décadas de cinquenta e sessenta, que desencadeou um movimento de fuga de espanhóis para outro país que lhes desse acolhida para sua sobrevivência. Foi uma época de reconstrução do país, em que havia racionamento de alimentos e cadernetas de distribuição das rações mínimas.

3.1 FOME E GASTRONOMIA: OS DOIS LADOS DA MESMA MOEDA

A alimentação, entre todos os aspectos da cultura, é considerada um dos que mais se encontra subjacente à esfera da atividade humana, mesmo porque o homem não pode viver sem o alimento. A história da humanidade inclui a história da

³³⁰ De Pelegrin, 1937. Cf.: GUERRA, Alfonso (et. al.). **Carteles de la Guerra** - 1936-1939. Colección Fundación Pablo Iglesias. Barcelona - Madrid: Lunweg/ Instituto Cervantes, 2004. p.45. Mostra a tristeza e sofrimento de mulheres e crianças fugindo sem rumo.

alimentação, ou, melhor dizendo, a história da alimentação é a própria história do homem. Portanto, estudar a alimentação inclui o estudo de seu contraponto: a fome.

Não se pode entrar diretamente na história da alimentação nos diversos períodos históricos, sem situar a questão da alimentação à luz do seu constrangimento mais persistente, a sua verdadeira contrapartida, que é a história da fome.³³¹

Seria impossível abordar a alimentação, as formas de preparo e de consumo dos alimentos sem analisar as relações sociais existentes num grupo social. O estudo da alimentação, destarte, carrega em si o estudo da fome, alternando a história tempos de abundância e tempos de escassez. Quando a quantidade de alimentos produzidos torna-se insuficiente para saciar a população, por exemplo, não oferecendo as calorias necessárias ao gasto energético realizado pelo trabalho do organismo, surge o flagelo da fome.

A fome pode se dar por diversos fatores, que vão de problemas climáticos – como as enchentes e as estiagens – ou do solo a pestes e epidemias que impedem a produção da terra, e mesmo a criação de animais para o abate. Incidem também sobre o fenômeno da fome fatores econômicos provocados pelo próprio homem, como, por exemplo, quando a produção agrícola é prioritariamente destinada à exportação em detrimento dos mais pobres. Pior ainda quando a produção de grãos, como a soja e outros, que de princípio deveria ser destinada à alimentação humana é utilizada para o preparo de rações para animais, atendendo às prioridades de uma sociedade que consome muita carne e necessita de alimentos para a engorda do gado: “Há a subutilização sistemática da própria terra. Também faz com que os animais recebam numa proporção cada vez maior, a parte do leão da produção alimentar mundial.”³³²

Uma tendência perceptível no mundo moderno, sobretudo em países desenvolvidos, tem sido o consumo de rações pelos animais confinados, sendo que para a sua fabricação se utiliza a produção do campo de milho, soja, mandioca ou trigo, produtos que deveriam ser prioritariamente destinados ao homem. “O gado quase não pasta, galinhas não ciscam e porcos não fuçam, são alimentados de

³³¹ GOODY, Jack. **Cocina, cuisine y clase**. Estudio de sociología comparada. Barcelona: Editorial Gedisa, 1995. p.175.

³³² Um problema das sociedades modernas, que, apesar do desenvolvimento tecnológico, pela ganância de lucros aumentados, se esquecem de solucionar o problema da fome, que é antes de tudo uma vergonha. ABRAMOVAY, Ricardo. **O que é fome**. São Paulo: Brasiliense, 1983. p.82.

ração, confinados visando maiores lucros, sendo boa parte de tudo que poderia servir para atenuar a fome dos homens, vai para os animais.”³³³ A mudança se deve à busca do lucro sem limites, que acarreta a aceleração do crescimento e da engorda de animais confinados, para se poder realizar vários abates no ano e, assim, aumentar os ganhos.

A história da humanidade está repleta de períodos de fome, inclusive na Espanha: “As causas da grande fome estão ligadas às perturbações meteorológicas, somadas à especulação comercial que causou uma verdadeira catástrofe alimentar, provocando meio século marcado por ela.”³³⁴ Foi um século, portanto, de sucessivos períodos de fome, em que muitos ficaram sem grãos, e, não tendo o que comer, “se alimentavam de couve e ameixas, alface e rabanete, de melão e agrião, cozidos e crus e de diversas carnes de cavalo, de jumento e de búfalo, mas tudo isto, comenta amargamente um cronista florentino, sem pão”.³³⁵

A fome provocada pelo próprio homem ocorre muitas vezes, por qualquer um dos motivos citados, ou mesmo quando os colonizadores expandem seus territórios e, na ganância de obter mais lucros, deixam os colonizados em completa penúria.

A civilização européia contemporânea, que alcançou seu apogeu com a expansão do horizonte geográfico do mundo, depois do século XVII, e pela economia colonial que se lhe seguiu, não convinha de modo algum divulgar, no seu meio de aparente esplendor, a feia tragédia da fome, produto, em grande parte, desse colonialismo desumanizado. Produto antes de tudo da desumana exploração das riquezas coloniais por processos de economia devastadores, monocultura e latifúndio, que permitiam a obtenção, por preços vis, das matérias-primas indispensáveis ao seu industrialismo próspero.³³⁶

³³³ ABRAMOVAY, Ricardo. **O que é fome**. São Paulo: Brasiliense, 1983. p.85.

³³⁴ A Península Ibérica já havia sofrido um período de fome anteriormente, no início do século XIV, e, “segundo a Crônica de Fernando IV de Castela, a mortalidade foi tão grande que morreu um quarto da população; nunca a humanidade tinha conhecido um flagelo de tão grandes proporções”. MONTANARI, Máximo. **El mundo en la cocina**. Historia, identidad, intercambio. Buenos Aires: Paidós Diagonales, 2003. p.92.

³³⁵ O grande clamor popular, porém, estava ligado à inexistência de pão, registrando que na carestia de 1338 as pessoas comiam couve sem pão, algumas comiam carne sem pão, e o que se ouvia pelas ruas era o grito por “pão, pão”. Ibidem. p.92.

³³⁶ O autor de diversas obras referentes ao tema da fome aponta outras causas para a sua existência, e entre elas a desumana exploração das riquezas das colônias pelos países dominadores, deixando os colonizados à míngua, provocando o que Castro chamou de “feia tragédia da fome”, destacando o tabu existente em relação ao tema. CASTRO, Josué de. **Geopolítica da Fome**. 8ªed. Vol.2. São Paulo: Brasiliense, 1968. p.49. Montanari igualmente desenvolve o tema dos períodos de fome pelos quais passou a Europa. MONTANARI, op. cit., 2003.

Quando essas posições são adotadas pela economia local, muitas vezes a fome enfrentada pelos habitantes do lugar não é mostrada ao mundo. Por sinal, o tema “fome” se constitui num dos tabus da civilização. Sempre que possível, é ocultado, numa verdadeira conspiração de silêncio, por ser um tema proibido, pois fere a ética da sociedade, principalmente dos seus causadores. Assim, a fome, como um tabu, tornou-se um tema impuro que não deve ser tocado, muito menos discutido em público, pelas implicações que isso traria às possíveis soluções ligadas a questões econômicas, políticas e sociais.

A fome, a patologia alimentar e a desnutrição, não podem mais ser entendidas apenas no nível orgânico ou fisiológico. Amartya Sen (1988) propôs um modelo explicitamente sócio-cultural para definir a fome e nele é que incorpora o biológico. Estudos recentes de evolução biológica incidem diretamente na dimensão social ao tratarem da alimentação.³³⁷

A fome e a desnutrição aparecem em sociedades com desigualdades. São muitos os tipos de fome. Há aquela fome considerada crônica, presente nas sociedades em que certas pessoas desfrutam o direito de escolher o seu alimento, enquanto outras não possuem nem sequer o que comer. “A chamada ‘fome crônica’ é a expressão de uma sociedade com desigualdades extremas, cuja erradicação implicaria, necessariamente, nas transformações sociais.”³³⁸

A ausência de alimentos produz serias consequências aos indivíduos, pois afeta sobremaneira não só o raciocínio, como também o físico e a aparência, podendo provocar enfermidades. “O fenômeno da fome coletiva, a que atinge endêmica ou epidemicamente as grandes massas humanas, pode acontecer em tempos e espaços diferentes, e são encontradas em diversos relatos.”³³⁹

³³⁷ MENESES, Ulpiano, T. B.; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. História e Cultura Material. In: **Anais do Museu Paulista**. Nova série. Vol.5. São Paulo: USP, 1997. p. 9-91.

³³⁸ FREITAS, Maria do Carmo Soares de. **Agonia da Fome**. Salvador: EDUFBA, 2003. p.34.

³³⁹ O médico Josué de Castro dedicou toda a sua pesquisa no sentido de aclarar o fenômeno da fome no Brasil. Seus estudos, porém, vão além e registram momentos de fome pelos quais passou a humanidade. Destaca: “Manchas compactas de indianos envolvidos em longas túnicas, lembrando uma procissão de múmias. Desesperadas multidões comprimidas nas sinuosas ruelas das cidades orientais, atoladas na lama imunda dos arrozais, asfixiadas de poeira nas estradas da China, estorricadas pelas secas periódicas. Multidões famintas que revelam em seus rostos, em seus gestos e em suas atitudes fatigadas a marca sinistra da fome. Imagens de campos de concentração e das cidades e dos campos europeus devastados pela tirania nazista durante a última guerra mundial. Imagens de homens, mulheres e crianças perambulando como fantasmas num mundo perdido, com os olhos esbugalhados flutuando fora das órbitas e com os molambos de vestuários balançando

A fome é considerada uma doença, mas não uma simples doença transmissível, pois ela não se alastra, mas afeta toda uma determinada classe social. “[...] é uma doença de classes, o estigma de um estado de luta social, expressão do modelo de desenvolvimento que atende às necessidades específicas do capital e não as do indivíduo.”³⁴⁰

Entendida por Josué de Castro em termos biológicos, ou seja, como uma doença, a fome foi assim colocada: “Situada no umbral entre vida e morte, a fome é difícil de ser descrita e compreendida pelos que não a vivenciam.”³⁴¹ Somente os que viveram tempos de fome podem avaliar sua profundidade e o quanto ela afeta a vida em todos os aspectos. Ela se encontra em situação oposta ao paladar e ao gosto, pois apenas reflete uma necessidade natural e fisiológica de alimentar-se.

Estudos antropológicos, no entanto, destacam que “a fome não é falta de comida, mas ausência de relações sociais e culturais”³⁴². O costume alimentar depende de cada cultura, não está tão somente relacionado com a natureza; a elaboração do prato envolve um sistema ligado às escolhas que fazem parte de cada uma delas.

O pão, por seu valor simbólico, por representar o alimento e a saciedade, era a ausência que mais afetava a todos; além de ser um hábito arraigado, também alimentava o imaginário das pessoas. “O homem é um animal onívoro que se nutre de carne, de vegetais e do imaginário: na alimentação o homem biológico e o homem social ou cultural estão estreitamente ligados e reciprocamente implicados.”³⁴³ A célebre frase sintetiza muito bem o homem como ser social e cultural, não se alimentando somente pela necessidade fisiológica.

A ausência de comida à mesa desperta o imaginário. Então, inicia-se o sonho, o sonho da abundância, da comida facilmente encontrada, sem necessidade de trabalho. No século XIII essa conotação apareceu na literatura: Cocanha era uma utopia, uma terra imaginária, uma inversão da realidade vivida, de um país de além-mar. Um sonho, uma vontade escrita em várias versões, a primeira em francês, com *Fabliau*, contos em versos para rir.

grotescamente sobre a armação dos esqueletos saltando à flor da pele.” CASTRO, J. **A Geografia da Fome**. O dilema brasileiro: pão ou aço. 9ªed. São Paulo: Brasiliense, 1965. p.17.

³⁴⁰ MAGALHÃES, Rosana. **Fome**. Uma (re)leitura de Josué de Castro. Rio de Janeiro: Fiocruz, 1997.

³⁴¹ FREITAS, Maria do Carmo Soares de. **Agonia da Fome**. Salvador: EDUFBA, 2003. p.13.

³⁴² DOUGLAS, Mary. *Deeiphering a meal*. Implicit, Londres: Routledge, 1975. Apud: GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo. **Revista de Estudos Históricos**. n.33. Rio de Janeiro: CPDOC; FGV, 2004.

³⁴³ FISCHLER, Claude. **Presentation**. Communications, n.31. Paris: Seuil, 1979. p.1.

A descoberta de um belo país, depois do Oceano, que Boa Vida por nome é chamado, que nunca mais foi visto, onde não se encontram alimentos exóticos nem bebidas insólitas. Vê-se somente uma montanha de queijo ralado no meio da planície, sendo posta sobre ela uma caldeira larga de uma milha, que está sempre fervente e cozinha macarrão, e depois quando está cozido jogam-no fora e rolam ladeira abaixo. Do bom vinho são plenas as fontes e depois boas verduras, rios de leite, com o qual se fazem saborosas ricotas, uvas, figos, melões; perdizes e capões, tortas, pão branco, e quando chove caem *ravioles*.³⁴⁴

Como não poderia ser diferente, houve rejeição das elites à Cocanha, pois se dizia que despertava nos pobres o desejo de saquear para obter os alimentos necessários, e essa revolta levaria à ociosidade. Curiosamente, na Alemanha o livro recebeu o nome de “Terra dos preguiçosos e dos loucos”. Em holandês, “Terra da preguiça e da gula”. Na Cocanha espanhola, quem trabalhava era açoitado.³⁴⁵ Tratava-se do sonho da abundância, do encontro fácil do alimento, geralmente daqueles mais apreciados pelos povos, em que o trabalho rude não existia.

O relato francês descreve assim o país imaginário:

Há belos e grandes rios de azeite, leite, mel e vinho. A água serve apenas para ser olhada e para lavar. Existem frutas de todo tipo, tudo é diversão e prazer. Corre um riacho de vinho, as canecas aproximam-se dali, por si sós, assim como os copos e as taças de ouro e prata. Este riacho do qual falo é metade vinho tinto do melhor que se pode achar. Em Beaune ou no além mar, a outra parte é de vinho branco, melhor e mais fino que o produzido em Auxerre, La Rochele ou Tonnerre. Quem quiser é só chegar, pegar pelo meio ou pelas margens e beber em qualquer lugar sem oposição e sem medo.³⁴⁶

No país ideal o alimento estava à disposição do homem na própria natureza, que oferecia rios de vinhos e mel, dispensando o labor cotidiano. Essa cidade de sonhos apareceu em outras versões poucas décadas depois, sendo editada em inglês, alemão e espanhol, sempre adaptada às condições locais.

A Espanha passou por períodos de fome, e por períodos de abundância graças aos cultivos resultantes da invasão dos árabes. Graças a Andaluzia, na época a parte muçulmana da Espanha, que, com suas hortas e pomares, supriu boa

³⁴⁴ MONTANARI, Máximo. **El mundo en la cocina**. Historia, identidad, intercambio. Buenos Aires: Paidós Diagonales, 2003. p.127.

³⁴⁵ Ibidem. p.18.

³⁴⁶ FRANCO JÚNIOR, Hilário. **Cocanha, várias faces de uma utopia**. Cotia, SP: Ateliê, 1998. p.64.

parte da alimentação espanhola no século X. “Durante o medievo a Espanha foi mais bem alimentada que o resto da Europa, graças aos árabes, que ocuparam uma grande parte de seu território, e se estabeleceu uma cultura intensiva de frutas e verduras.”³⁴⁷

Já no século XVI, a população da Europa aumentou consideravelmente. “Em Castela duplicou entre 1530 e 1594, passando de três para seis milhões de pessoas.”³⁴⁸ A Espanha, antes um país exportador de cereais, se viu obrigada a importar de mercadores ingleses e holandeses, já que os recursos alimentares se tornaram insuficientes para tantas pessoas. Por conseguinte, houve necessidade de equacionar a distribuição dos alimentos, resultando num período de fome. Tal período coincidiu com a descoberta da América, e a introdução de muitos produtos até então desconhecidos na Europa e que se tornaram essenciais para a alimentação, espantando muitas vezes o fantasma da fome, como a batata, o milho e o tomate, entre outros. Os produtos americanos foram sendo introduzidos na alimentação diária europeia, da qual não se afastaram até os dias de hoje, embora alguns tenham sofrido rejeição inicialmente, como o tomate, que foi considerado uma fruta venenosa, usado apenas como planta decorativa de jardins e residências.

A Península Ibérica iniciou a plantação do milho, que, no entanto, não ocupou o lugar de outros cereais nos campos da Europa, pois encontrou resistência em alguns países europeus para o consumo humano, nos quais era utilizado somente para alimentar animais. A cultura dominante permaneceu alheia ao produto, o que fez com ele se afastasse dos pratos da elite, tanto que não existe nenhum traço do milho na alta culinária até hoje, pois a preferência se voltava para cereais mais nobres, como o trigo, usado na elaboração dos pães e das massas.

O pão das elites era feito à base de trigo, enquanto o milho e outros cereais menos nobres, como aveia e centeio, estavam presentes apenas no pão da mesa do pobre. “Exceção feita à região noroeste da Itália, e já ao final dos Quinhentos, uma realidade econômica significativa.”³⁴⁹ Os camponeses, em espaços livres de suas hortas, começaram a plantar umas poucas espigas de milho, que foram muito

³⁴⁷ CASTRO, Josué de. **Geopolítica da Fome**. 8ªed. Vol.2. São Paulo: Brasiliense, 1968. p.334.

³⁴⁸ MONTANARI, Máximo. **El mundo en la cocina**. Historia, identidad, intercambio. Buenos Aires: Paidós Diagonales, 2003. p.129.

³⁴⁹ Os italianos utilizavam o milho na alimentação diária, na elaboração das polentas, que fazem parte até o presente momento dos hábitos de italianos, principalmente os camponeses, e também foi trazido pelos imigrantes. Ibidem. p.168.

lentamente sendo empregadas na alimentação humana, como na polenta dos italianos, deixando de ser consumidas especificamente por animais.

O mesmo não aconteceu com a batata, que chegou à Espanha depois dos descobrimentos e, posteriormente, foi introduzida na alimentação da Itália, sendo rapidamente aceita pela sociedade que proporcionava.³⁵⁰ A batata, por sua capacidade nutritiva, difundiu-se como o alimento da carestia, mesmo porque seu desenvolvimento debaixo da terra estaria a salvo de guerras e destruições.

Outros produtos até então desconhecidos passaram a fazer parte da alimentação da Europa, como o peru, comum na ceia natalina da França, Espanha e Itália, além de frutas como o abacate, a goiaba, o abacaxi, o maracujá e tantas outras que participaram desse intercâmbio alimentar nunca antes visto no mundo.

O sistema agrário espanhol foi implantado com a reconquista e permaneceu sendo empregado, mesmo após quinhentos anos. “A decadência da agricultura espanhola se deve à exaustão do solo e à erosão das terras extremamente acidentadas, expostas durante muito tempo à devastação de rebanhos de carneiros dirigidos por pastores nômades.”³⁵¹ A terra tornou-se, assim, improdutiva.

Nos períodos de fome, buscavam-se alternativas para a alimentação, visando à própria sobrevivência. Passa-se a usar a criatividade para criar pratos com os ingredientes disponíveis e até então impensados, como carnes de animais nunca utilizadas, bem como raízes, ervas, flores e sementes – estas empregadas na elaboração do pão e outros alimentos. “Muitos faziam o pão com sementes de uva ou com flores das avelãs; outros com raízes de *polipódios* prensadas, secas e depois moídas, misturadas com um pouco de farinha.”³⁵²

O hábito de comer pão estava tão arraigado nos costumes europeus que sua ausência despertava um sentimento de carestia. Assim, foi criado o “pão da carestia”, feito com a pouca farinha e o farelo disponíveis misturados com terra, com uma areia branca. Esses pãezinhos serviam para escapar da fome.³⁵³ Imprescindíveis à mesa, não encontravam substitutos.

³⁵⁰ Cf.: MONTANARI, Máximo. **El mundo en la cocina**. Historia, identidad, intercambio. Buenos Aires: Paidós Diagonales, 2003. p.134. A batata, na Itália, recebeu nomes como: *tartuffolo* ou *tartufo bianco*. Afirma um documento alsaciano que a batata, por ser uma raiz, nunca está exposta às destruições da guerra.

³⁵¹ CASTRO, Josué de. **Geopolítica da Fome**. 8ªed. Vol.2. São Paulo: Brasiliense, 1968. p.335.

³⁵² Gregório de Tours, referindo-se aos acontecimentos do final do século VI, em que uma grande carestia oprimiu quase toda a Galia. Cf.: MONTANARI, Máximo. **A fome e a abundância**. História da alimentação na Europa. Bauru - SP: EDUSC, 2003. p.15.

³⁵³ Ibidem. p.67.

A fome, no entanto, ressurgia de tempos em tempos em diversos países europeus – e até hoje ainda não foi totalmente erradicada de alguns continentes, como o africano, o americano e o asiático. Os desequilíbrios sociais do século XIX se fizeram notar principalmente no meio agrário, no latifúndio em Andaluzia, Castela e Estremadura. A grande propriedade dominava essas províncias, mesmo nos municípios mais ricos, como Sevilha e Jerez.

A superpopulação, a alta natalidade, a baixa taxa de emigração andaluza, aliadas à falta de trabalho e aos baixos salários existentes, levaram o campesinato a revoltar-se. Existia superpopulação, miséria e subalimentação. “Esses milhões de homens que produzem pouco e pouco consomem são um perigoso peso morto para a economia nacional e um elemento de desequilíbrio na sociedade.”³⁵⁴

Os camponeses não dispunham de maquinário para o trabalho pesado e recebiam baixos salários. Eram contratados como temporários, para trabalhar durante 100 ou 150 dias por ano. O proletariado se revoltou nesses tempos de fome, provocando incêndios, cortes de madeira, caças ilegais, conspirações, e foi imbuído de uma mística, a ideia anarquista, individualista e associacionista ao mesmo tempo. O agravamento dessa situação provocou um grande movimento emigratório, dando início à chamada “Grande imigração”, compreendida no período entre 1880 e 1930, aproximadamente.

Muitos fatores de expulsão e atração atuaram na decisão de emigrar. Surgiu para muitos a proposta de deslocar-se para o Brasil, um país que oferecia atrativos, e nesse momento necessitava de mão de obra, embora os destinos preferidos dos espanhóis fossem os países de língua hispânica, como México, Cuba e Argentina. Entretanto, as propostas brasileiras, incluindo a emigração subsidiada, superaram os apelos dos demais países e possibilitaram a vinda de muitas famílias nesse período.

Os jovens em idade de prestar serviço militar enfrentavam problemas para emigrar, pois seriam considerados desertores, pela fuga do exército, da farda e das guerras que a Espanha travava para manter suas colônias da África e América.

³⁵⁴ “De 1900 a 1930 ganharam em média 3 pesetas diárias, com suspensões de trabalho de 100 a 150 dias por ano. O aspecto de proletariado é tanto mais sensível nestes camponeses quanto eles vivem em localidades de 10 a 15.000.” VILAR, Pierre. **História da Espanha**. Lisboa: Europa Livros Horizontes, 1992. p.80.

Saí do porto de Gibraltar, dormia em Granada e todo dia ia a Gibraltar para ver se embarcava no porto. Meu irmão Manuel tinha que ir de carro, porque tinha quase vinte anos para não ser visto, tinha que servir o governo. Ficamos oito dias lá e tinha que dormir em Granada, porque em Gibraltar não podia dormir. Não embarcavam porque o navio vinha da Itália, era até o navio chegar, dormia na casa de Imigração, era tudo arrumadinho, grátis, tudo de graça. Acho que era o governo brasileiro que mandava. Só faltava chegar o navio.³⁵⁵

Essas famílias sofriam muitos problemas de ordem econômica, pois se tratavam de camponeses, em sua maioria analfabetos, fugindo de uma Espanha que não oferecia condições de sobrevivência e onde a fome imperava.

Após períodos difíceis, as regiões de Andaluzia e Galícia viram seus camponeses partindo para a emigração, nos finais do século IX e início do século XX.³⁵⁶ Apesar da ajuda financeira dos Estados Unidos, o campo não conseguia alcançar uma colheita de trigo que, como em anos anteriores, fosse capaz de abastecer a população. Esses sujeitos sofreram muito, pois, além das vidas perdidas na Guerra Civil, viram também suas casas destruídas e suas despensas vazias.

O período pós-guerra vivido na Espanha se caracterizou pela fome em muitas regiões, enquanto outras se transformaram no que Josué de Castro chamou de “áreas de subnutrição, de desequilíbrio e de carências parciais alimentares”³⁵⁷. Quando a fome se estabelece, por ser uma necessidade iminente, as pessoas buscam uma saída, que muitas vezes está na fixação em um lugar que ofereça melhores condições de vida, trabalho e alimentação.

³⁵⁵ Depoimento de Rosária – Maria del Rosario Benitez Rodriguez, em entrevista concedida à autora em 23 de abril de 2004.

³⁵⁶ Até 1962 persistiu a desigualdade de colheitas (trigo em 1958, 48 milhões de quintais; em 1961, 30); e os números médios dos anos de 1931 a 1935 não voltaram a ser alcançados. A disponibilidade de cereais por cabeça diminuiu em 35%, e o valor produzido por agricultor baixou mais de 18%. A “colonização”, incluindo Badajoz e suas 35 aldeias, não se encontra à altura dos problemas, continua tendo terras sem homens, homens sem terras e terras onde as pessoas se amontoam. VILAR, Pierre. **História da Espanha**. Lisboa: Europa Livros Horizontes, 1992. p.127.

³⁵⁷ CASTRO, Josué de. **Geografia da Fome**. O dilema brasileiro: pão ou aço. 9ªed. São Paulo: Brasiliense, 1965. p.277.

Motivos de ordem social e também de ordem econômica levavam à decisão de emigrar, como falta de emprego, falta de condições mínimas de subsistência, numa tentativa de encontrar em outro país uma nova oportunidade de vida. De fato, era uma atitude difícil, sofrida, a de deixar a terra que os viu nascer e enfrentar outros contextos culturais. A decisão se apoiava na propaganda de amigos que retornavam falando das facilidades para enriquecer que a outra cidade oferecia.

A fome fez com que abandonassem o próprio país de origem, sua terra, sua gente, saindo em busca de uma vida digna para si e para a família.

A fome como força social é capaz de impelir os grupos humanos pelos mais estranhos caminhos. De conduzi-los cegamente nas mais inesperadas direções, desde que lhes seja acenada a esperança de satisfazerem de algum modo, o seu desesperado e mortificado instinto de comer.³⁵⁸

Os períodos de fome da humanidade marcaram de tal maneira aqueles que os enfrentaram que fez com que criassem um comportamento de cuidado com o alimento e de repúdio ao desperdício, comportamento esse transmitido às gerações posteriores.

Como pensar em gastronomia, em hábitos alimentares que perduram e que não se apagam mesmo quando se emigra, sem pensar no reverso da medalha, no outro lado da moeda? A fome impulsiona o homem a um movimento, ela provoca, muitas vezes, a saída de famílias inteiras de seu país de origem, objetivando a alimentação, o sustento de cada dia.

É difícil isolar o estudo da fome, não confrontar o tema ao da alimentação e do paladar. A fome, entendida como uma necessidade biológica a ser saciada, pelas instituições sociais e políticas, se contrapõe ao gosto e ao paladar, determinados por regras culturais. Em tempo de fome, a prioridade é a sobrevivência, é o alimento em si, enquanto que em outros tempos o homem, por ser onívoro, pode escolher seu alimento segundo o seu paladar.

Mesmo em ambientes adversos, com diferentes hábitos alimentares e enfrentando problemas comuns de adaptação, os imigrantes buscaram, sempre que possível, voltar aos sabores de sua terra, presentes na memória.

³⁵⁸ CASTRO, Josué de. **Geografia da Fome**. O dilema brasileiro: pão ou aço. 9ªed. São Paulo: Brasiliense, 1965. p.275.

3.2 GUERRA CIVIL ESPANHOLA



Imagem 24 - “No pasarán”³⁵⁹

A morte deslizava por entre as oliveiras,
escolhendo seus homens.
Seu dedo de chumbo
apontava, apontava...³⁶⁰

³⁵⁹ De Babiano, 1936. Cartaz da Guerra Civil Espanhola, em destaque o lema dos republicanos. Cf.: GUERRA, Alfonso (et. al.). **Carteles de la Guerra** - 1936-1939. Colección Fundación Pablo Iglesias. Barcelona - Madrid: Lunweg/ Instituto Cervantes, 2004.

³⁶⁰ LEHMANN. “Poems for Spain”. p.33-4. Apud: THOMAS, Hugh. **A Guerra Civil Espanhola**. Vol.II. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira S.A.; Tr. James Amado e Hélio Polvora, 1964. p.77.

A Guerra Civil Espanhola, ocorrida entre 1936-1939, seguida pela II Guerra Mundial (1939-1946), registrou uma baixa na população, principalmente a masculina, e um esfacelamento da economia, levando à fome e a uma grave crise econômica. A Guerra Civil deflagrada se constituiu em um dos quadros mais tristes da história do país, com famílias divididas entre nacionalistas e republicanos, que levou muitos anos para dissipar-se. Contando com a ajuda dos governos vizinhos – como Portugal³⁶¹, de Salazar, Itália, de Mussolini, e Alemanha, de Hitler –, Franco, fortalecido, desequilibrou as forças e tornou a Guerra Civil desigual.

Os motivos desse conflito iam além das fronteiras espanholas, envolvendo ideologias e grandes potências que o subsidiavam. “A República, por outro lado, constituía um caldeirão de incompatibilidades e suspeitas mútuas com centralistas e autoritários, principalmente comunistas, enfrentando a oposição de regionalistas e libertários.”³⁶² Os republicanos receberam o apoio de muitos voluntários dispostos a lutar em defesa da República espanhola. “Integrantes das Brigadas Internacionais de 53 nacionalidades, cerca de 60 mil cidadãos de vários países do mundo, incluindo 40 brasileiros, se incorporaram a essas unidades.”³⁶³

³⁶¹ A ajuda portuguesa não pode ser calculada exatamente, mas cerca de 20.000 “voluntários” lusos lutaram na denominada Legião de Viriato; cerca de 8.000 foram mortos. Cf.: LEHMANN. “Poems for Spain”. p.33-4. Apud: THOMAS, Hugh. **A Guerra Civil Espanhola**. Vol.II. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira S.A.; Tr. James Amado e Hélio Polvora, 1964. p.368.

³⁶² “A raiva então cresceu depois de 1945, quando os crimes da Alemanha nazista vieram à luz a mania obsessiva de vingança do general Franco contra os derrotados não demonstrou sinais de diminuir.” BEEVOR, Antony. **A Batalha pela Espanha**. A Guerra Civil da Espanha - 1936-1939. Rio de Janeiro; São Paulo: Record, 2007. p.17-26.

³⁶³ SOUZA, Ismara Izepe. **Imigrantes no Brasil: Espanhóis**. São Paulo: Lazuli, 2006. p.15.

Alguns brasileiros se dirigiram à Espanha para lutar ao lado dos republicanos na Guerra Civil Espanhola.³⁶⁴ A História Oral registrou importantes relatos do sofrimento enfrentado:

Fui para um campo de concentração numa praia do Mediterrâneo em Gurs, onde havia um arenal medonho, localizado a uns 40 quilômetros da fronteira. Os franceses colocaram ali uma imensa massa de gente: militares, civis, velhos, mulheres, jovens e crianças: todos juntos. Éramos patrulhados por senegaleses, soldados negros e árabes. Os árabes formavam durante a guerra, a cavalaria: os marroquinos com os cavalos e os negros com a infantaria. Eram de uma violência indescritível. Ficamos no campo de concentração de maio até o inverno, mas não podíamos permanecer ali, pois o avanço do frio e a falta de estrutura nos mataria. Quando começou a esfriar tivemos que cavar buracos para dormir, porque as barracas que nos foram dadas eram verdadeiros galpões de lona, não nos protegiam.³⁶⁵

O efeito psicológico do “terror vermelho” que assolava o país foi explorado diariamente, por intermédio da comunicação social, das comemorações e até das rádios. “Muitos adversários da violência recusaram-se a aderir ao regime de Franco, e o espetáculo das prisões e dos campos de concentração, da pressão moral sobre as vítimas, está vivo como testemunho.”³⁶⁶ Entre os depoimentos prestados por imigrantes, alguns são igualmente dramáticos, referindo-se aos campos de concentração pelos quais passaram seus familiares.

Os cartazes da época da Guerra Civil Espanhola conclamavam a luta pela cultura e informação, únicas armas possíveis para combater o fascismo. A Espanha sempre demonstrou sentimentos de nacionalismos catalão, basco e galego.

³⁶⁴ A esse respeito, cf.: GATTAZ, André Castanheira. **Braços da Resistência, uma história oral da imigração espanhola**. Dissertação (Mestrado em História), FFLCH-USP, São Paulo, 1995.

³⁶⁵ Depoimento de José Correia de Sá. Cf.: MEIHY, José Carlos Sebe Bom. **A revolução possível**. História oral de soldados brasileiros na Guerra Civil Espanhola. São Paulo: Xamã, 2009. p.76.

³⁶⁶ VILAR, Pierre. **História da Espanha**. Lisboa: Europa Livros Horizontes, 1992. p.120.



Imagem 25 - “Fuera el invasor”³⁶⁷

Também se verificou a ajuda de italianos durante a Guerra Civil Espanhola, eram os chamados “camisas negras”. Atuaram em Málaga, Guadalajara e no norte de Tortosa. Na última campanha somaram 70 mil “voluntários”, pagos, meio a meio, por Franco e Mussolini.

Os ataques aéreos do exército alemão despertavam o ódio e acirravam a disputa entre os espanhóis.

A ajuda de Hitler foi mais discreta, e também mais egoísta, ajuda em tecnologia, controlada por alemães. Os técnicos de transmissões, da DCA, da aviação foram a Espanha praticar por períodos de seis meses, convocados secretamente. Em 1940 os aviões alemães incluíram nas suas horas de serviço as vitórias na Espanha.³⁶⁸

Enquanto os nacionalistas contavam com uma consistente ajuda bélica dos alemães, os republicanos dispunham tão somente de muitos homens entusiasmados, mas com fraco poderio bélico. França e Inglaterra estavam do lado

³⁶⁷ Cartaz conclamando a Guerra Civil Espanhola. Cf.: GUERRA, Alfonso (et. al.). **Carteles de la Guerra** - 1936-1939. Colección Fundación Pablo Iglesias. Barcelona - Madrid: Lunweg/ Instituto Cervantes, 2004. p.86.

³⁶⁸ VILAR, Pierre. **A guerra da Espanha**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1989. p.177.

republicano, mas sua colaboração foi inexpressiva. Os intelectuais espanhóis, poetas e escritores, chocados com a intervenção de italianos e alemães na Guerra Civil Espanhola, ao verem a sangrenta batalha entre forças desiguais, usavam como arma sua escrita, criando sátiras e canções de crítica. Antonio Machado, Miguel Hernández, Alberti e Federico García Lorca, executado em Granada durante a Guerra Civil, exaltaram a Espanha, defenderam a liberdade, sua arte e sua história.

*¿Mi vida? ¿Es que yo tengo vida? Estos mis años, todavía me parecen niños. Las emociones de la infancia están en mí. Yo no he salido de ellas. Contar mi vida sería hablar de lo que soy, y la vida de uno es el relato de lo que se fue. Los recuerdos, hasta los de mi más alejada infancia, son en mí un apasionado tiempo presente.*³⁶⁹

As poesias de Lorca exprimem o sentimento que aflorava quando pensava na sua vida, ele que morreu jovem, assassinado na Guerra Civil, atingido pelas costas. Os grandes autores espanhóis estavam proibidos na Espanha franquista, e se alguém fosse pego com um de seus livros, podia ir para a prisão ou mesmo enfrentar coisa mais séria.

Era o fim, não se podia ler. *Yo conocí Miguel Hernandez, Unamuno, García Lorca, Ortega y Gaset otros tantos aquí, allí no podía verlos. Entonces aquella vida no me resultaba porque había una pared delante de mí y no podía moverme. Estas prohibiciones absolutas que había, entonces yo vine para un poco más de libertad.*³⁷⁰

A Espanha era um país esfacelado pela guerra, em que a terra, sem cuidados, não podia mais produzir. Assim como o cultivo, também a cultura e as artes foram cerceadas pela discriminação de ideias discordantes daquelas impostas. Tanto que, conforme revelou o depoimento, alguns somente puderam ler os autores revolucionários fora da Espanha.

³⁶⁹ O poeta andaluz morto na Guerra Civil espanhola, em um de seus muitos poemas. Cf.: LORCA, Federico García. **Obras Completas**. Tomo II. Madrid: Aguilar, 1954. p.956.

³⁷⁰ **EMILIO CANO**. Madrileno, professor de espanhol na Sociedade Hispano-Brasileira. Veio sozinho aos 24 anos, em 1953, por motivos políticos, numa emigração espontânea a São Paulo, considerada uma cidade cheia de oportunidades. Engajou-se nas passeatas promovidas pelos alunos da USP, sempre combativo às propostas ditatoriais. Entrevista concedida à autora em 22 de dezembro de 2004.

A neutralidade dos demais países europeus transformou-se, de forma indireta, em apoio aos militares, pois deixaram a Espanha à sua própria sorte. Estabeleceu-se o ódio em ambos os lados, demonstrado nas frases de uma carta recebida por Guadalupe de seu tio, que participava da guerra:

O comunismo, os comunistas sobre tudo, eram os fantasmas que ameaçavam a Espanha e os que pretendiam reverter o triunfo definitivo conseguido pelo glorioso exército nacional, que continuava velando por uma Espanha unida, católica, conservadora e em paz, para os que ficassem, como esperava meu tio, pudessem viver melhor que antes. Por isso a necessidade de controle, vigilância e censura para evitar as fissuras que a ameaça comunista representava. Tio Eusébio a 25 julho de 1937 escreveu: Também te digo que estamos dando uma surra grande por todos os lados... nada mais peço que saúde e sorte para terminar com todos estes canalhas marxistas, para ir com o triunfo definitivo. Até a chegada dos cinquenta, essa foi a imagem da Espanha: centralista, agrária, militarista e fechada às novidades artísticas, democráticas e ideológicas da segunda metade do século XX.³⁷¹

A cidade de Guernica foi imortalizada na obra gris de Picasso (ver imagem 32, pág.196, capítulo 4), que retratou um triste momento do bombardeio que a destruiu, o primeiro ocorrido como parte dos experimentos bélicos alemães, que se preparavam para o que seria a II Guerra Mundial, expressando o horror da guerra civil.

Além daquele que atingiu Guernica, aconteceram outros bombardeios alemães em outras cidades espanholas, como Madri, por exemplo. “Franco, tendo declarado diante de jornalistas portugueses que preferia destruir Madri a deixá-la em mãos de ‘marxistas’, intensificando os bombardeios aéreos.”³⁷² Era questão de vida ou morte não entregar aos “comunistas” a Espanha católica de Franco.

³⁷¹ O tio Eusébio escreve então que dava uma surra nos canalhas marxistas; o que queria era voltar para a casa com o triunfo definitivo. PEDRERO-SÁNCHEZ, María Guadalupe; PIÑERO, Concha (Coords.). **Tejiendo recuerdos de la España de ayer**. Experiencias de postguerra en el régimen franquista. Madrid: Narcea, 2006. p.120.

³⁷² THOMAS, Hugh. **A Guerra Civil Espanhola**. Vol.II. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira S.A.; Tr. James Amado e Hélio Polvora, 1964. p.19.

A resistência foi intensa e firme, feita aos gritos de “Não passarão”, mas a desigualdade bélica pesou muito nesse momento.

Os oficiais alemães da nova Legião Condor estavam interessados em observar a reação da população civil a uma tentativa cuidadosamente planejada de incendiar a cidade quarteirão por quarteirão. O bombardeio concentrava-se tanto quanto possível nos hospitais e em outros edifícios como “Telefônica” cuja destruição provocaria pânico especial. As terríveis chamadas faziam a Capital parecer um lugar de tortura. Acima do crepitar do fogo, porém, ouvia-se o refrão monótono repetido sílaba por sílaba; como as batidas de um tambor longínquo: “*No pa-sa-rán!*” “*No pa-sa-rán!*”³⁷³

A guerra civil difere de uma guerra entre países, por seu agravante: o inimigo se encontra dentro do próprio território. Trata-se de uma luta quase contra si mesmo, dentro da própria família.

A tragédia ocorrida na Espanha em 1936 foi ainda maior que uma guerra, pois a questão ficou polarizada com dois outros eixos de conflito: o centralismo estatal contra a independência regional; e o autoritarismo contra a liberdade do indivíduo. Retratá-la como um choque entre esquerda e direita pode ser uma simplificação enganosa, uma vez que o processo despiu de humanidade os adversários “traidores”, assim como seus cidadãos. Antifascistas convictos, eles consideravam que o que estava em jogo na Espanha era a luta contra o inimigo, que poderia espalhar pela Europa e pelo mundo o nazifascismo. A Espanha sintetizava a disputa das duas correntes do momento, e a vitória seria muito importante para definir os caminhos que seguiriam todos.

Foi necessário enviar as crianças madrilenas a outras localidades espanholas, por motivo de segurança, em 1936, pois a cidade foi transformada em centro dos conflitos. Esse momento dramático por que passaram muitas dessas crianças, que, para viver em outra cidade, eram “adotadas” por outras famílias, aparece em alguns dos relatos:

³⁷³ “De 16 a 19 de novembro o bombardeio principalmente à noite continuou e 1000 pessoas foram mortas. Nenhuma cidade do mundo sofrera essa experiência antes, embora o ataque tenha sido um ensaio do que viria a acontecer ali a poucos anos em Londres, Hamburgo, Tóquio e Leningrado, tal como os comentadores em Madri profetizaram eloquentemente na ocasião.” THOMAS, Hugh. **A Guerra Civil Espanhola**. Vol.II. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira S.A.; Tr. James Amado e Hélio Polvora, 1964. p.19.

Vamos... chamavam pelo nome, subíamos, passávamos andando devagarzinho pelo... em frente ao telão de “cinema”, que era um “cinema”. Ali o interessado podia ver os meninos e dizia “eu fico com este”. Passavam outros dois ou três, alguns não... ninguém os escolhia, mas estavam ali umas 1500 pessoas. Todos, em geral, todos os... os meninos que éramos... Não me lembro exatamente, mas creio que éramos mais de cinquenta meninos, fomos distribuídos entre diversas famílias. Eu caí com uma família que era um casal sem filhos, eram lavradores, gente muito boa, muito boa... [começa a chorar] e me acolheram como a um filho. Estive ali por três anos e meio. Até que Franco, como eles dizem, os franquistas, nos libertaram... e nos repatriaram, modo de dizer, e nos levaram de volta para Madri. A todos! Aos três irmãos. Me esqueci de dizer que meu irmão mais velho, Ángel, foi aceito num colégio, um mês ou dois ou três antes de nos levarem refugiados e ele caiu com uma família que era parente da família com quem eu estava. Manolo caiu com uma família que estava numa posição econômica um pouco mais elevada. Ángel e eu éramos de uma família de lavradores... e Manolo era de uma família de comerciantes. Eram de ideias direitistas, a família de Manolo e Quique eram de ideias também esquerdistas, que éramos Ángel e eu.³⁷⁴

A narrativa mostra toda a ansiedade por que passou, bem como os outros meninos separados de suas famílias, para esperar o término da guerra fora da cidade de Madri. Terminada a guerra, os meninos retornaram à sua cidade e reencontraram suas famílias, embora não se tenham dados que respondam se todos retornaram do exílio.

Os espanhóis que receberam esses meninos em outras cidades, em sua maioria, cuidaram muito bem das crianças, enquanto em Madri se travavam as batalhas mais sangrentas. Estava, nessa época, o generalíssimo Franco

³⁷⁴ **JOSE LUIS BLANCO**. Nascido em Madrid, no ano de 1929, veio para o Brasil com 29 anos de idade desacompanhado, e apenas seu irmão mais novo estava aqui. Era encadernador, mas encontrou trabalho como estampador de tecidos na extinta fábrica de Tecidos Lapa. Entrevista concedida à sua filha, Maria Isabel Blanco. Cf: BLANCO, Maria Isabel. **Um documentário de afeto: espanhóis na cidade de São Paulo**. Dissertação (Mestrado em Ciências da Comunicação), ECA-USP, São Paulo, 2009.

pretendendo “extirpar a ferro a anomalia maligna”³⁷⁵, assim considerada a experiência democrática de 1931, e para tanto estabelecia uma relação que seria uma justificativa para desencadear a guerra civil: “A relação causal estabelecida entre a República e Guerra Civil serviria como primeira justificativa utilizada por Franco para destruir o republicanismo como idéia e como regime político.”³⁷⁶

Assim, respaldado, utilizou-se das forças bélicas para acabar com os comunistas, e iniciou uma campanha antirrepublicana: ativou mecanismos de censura, direcionando-os para as obras de determinados autores, intelectuais e artistas envolvidos com a causa republicana ou simplesmente porque defendiam ideias que, de alguma forma, punham sob o crivo da análise crítica os valores de sustentação da tradição conservadora da Espanha.

3.3 A ESPANHA FRANQUISTA DO PÓS-GUERRA

Duas pinturas feitas por um prisioneiro, na época posterior à Guerra Civil Espanhola, quando de sua permanência em um dos campos de concentração da Espanha retratam o cenário naquele momento. O primeiro quadro, “*Casa del Estra*”³⁷⁷, nome registrado no verso, traz uma visão do Campo de Concentração, na qual aparecem as barracas de lona que abrigavam os prisioneiros do regime e duas barracas maiores, nas quais os soldados armados faziam a guarda. Destacam-se também, além de duas casas muito simples ao lado, uma igreja à frente e uma árvore tortuosa e alta em primeiro plano, representando a primavera, também indicada no verso do quadro.

³⁷⁵ VILAR, Pierre. **A guerra da Espanha**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1989. p.7.

³⁷⁶ Reporta-se ao sofrimento por que passaram os republicanos tanto na Espanha como em São Paulo, no Centro Democrático Espanhol, o CDE, criado para oferecer ajuda aos que permaneceram na Espanha após o término da Guerra Civil. MORAES, Maria Candelária Volponi. **CDE: Um pedaço da Espanha no coração de São Paulo**. Centro de Cultura e Resistência ao franquismo: 1957-1975. Dissertação (Mestrado em História), PUC-SP, São Paulo, 1997. p.132.

³⁷⁷ Estra vem da palavra *estraperlo*, que significa contrabando ou comércio ilegal de objetos.



Imagem 26 - “Casa del estra” (1942)³⁷⁸

O segundo quadro do mesmo autor, cujo verso apresenta em escrita quase apagada pelo tempo, em giz de cera, o título “*Estación San Roque de Cádiz*”, representa uma estação de trens, com seus trilhos e dormentes, que ficava nas proximidades do campo de concentração e servia como ponto de contato, permitindo, em seus poucos momentos de permanência, trocas de alimentos por um isqueiro ou uma caneta entre os prisioneiros e os passageiros do trem. Em primeiro plano, duas árvores secas, com galhos retorcidos e sem folhagens, e outra planta também sem flores, representando o outono vigente. Após os trilhos do trem se veem três ou quatro casinhas também muito simples, que podiam ser edifícios da estação do trem, ou um pequeno vilarejo.

³⁷⁸ De Casadevall Frigolé, abril de 1942, prisioneiro num campo de concentração no período pós-guerra. Cópia cedida pelo imigrante José González (acervo pessoal).



Imagem 27 - "*Estación San Roque de Cádiz*" (1942)³⁷⁹

Era um momento complexo, em que a luta de classes, passada a Guerra Civil, iria imprimir a luta política, revanches e agressões. Terminado o conflito bélico, era necessário zelar pela Espanha para que o país se conservasse unido, católico, conservador e em paz. Franco se utilizou de todo controle, censura e vigilância para levar à frente essa proposta, tentando evitar que o perigo da instalação do regime comunista voltasse a ameaçar a Espanha. Um país que passou por três anos de miséria e de dor, com famílias desestruturadas, crianças retiradas do convívio de seus pais, que buscava agora uma forma de reconstruir-se.

Quando a tocha passa a outras mãos, a outros homens, a outras gerações, deixemo-los recordar – se eles ainda sentem ferver o sangue, e se o temperamento espanhol estiver novamente ferido pela intolerância, ódio e destruição deixemo-los pensar nos mortos e ouvir a lição dos mortos: a lição dos que tombaram corajosamente na batalha, dos que lutaram generosamente por um grande ideal, e que agora cobertos pelo solo maternal, não sentem ódio ou rancor, e nos enviam, com o brilho de sua luz – brilho tranquilo e remoto com o de uma estrela – a mensagem da Pátria eterna que diz a todos seus filhos: Paz, Piedade e Perdão.³⁸⁰

³⁷⁹ De M. Casadevall Frigolé, março de 1942, prisioneiro num campo de concentração no período pós-guerra. Cópia cedida pelo imigrante galego José Gonzalez (acervo pessoal).

³⁸⁰ Manuel Azaña, em Barcelona, 18 de julho de 1938. Cf.: THOMAS, Hugh. **A Guerra Civil Espanhola**. Vol.II. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira S.A.; Tr. James Amado e Hélio Polvora, 1964. p.358.

A reconstrução da Espanha tardou um pouco a concretizar-se, pois as feridas abertas eram muito profundas e causavam ressentimentos e rancores em ambos os lados. Os nacionalistas vitoriosos tiveram a tarefa de empreendê-la, embora não tenha sido fácil o ponto de equilíbrio, a paz, pois não tiveram piedade nem deram seu perdão.

A fome é impulsionadora, ela exige atitudes e movimentos no sentido de se obter a sobrevivência, na impossibilidade de trabalho e da organização da economia em todos os seus aspectos, em virtude da premência, pois a vida não pode esperar. Esse era o contexto vivido pelos espanhóis após duas guerras avassaladoras: a Guerra Civil Espanhola e a II Guerra Mundial. Era um país desestruturado, chegando a ser considerada a Espanha invertebrada.³⁸¹

O encontro de dois fatores determinantes, a ausência de alimentos e de condições de produzi-los associada à perseguição política que se estabeleceu, impulsionou uma saída massiva de espanhóis para a América, incluindo o Brasil. As dificuldades em encontrar o alimento no período que sucedeu a Guerra Civil eram muitas. Mesmo porque a qualidade dos poucos produtos disponíveis não era das melhores:

Na Espanha dificuldades da paz e da guerra. Pegava-se uma fila para receber farinha tão escura, tão escura, que nem vou dizer porque é muito feio. Quando fazia pão, se jogasse no chão saltava mais que uma bola de basquete. E quando acabavam, sabe o que minha mãe fazia? Trocava joias pobrezinha. Comigo nos braços, com minha irmã no outro braço, com meu irmão envolto em lã, no inverno, sentadinhos em banquinhos que meu pai mesmo fazia, sentadinhos ali em uma fila para pegar um pão, um pedaço de carne ou dois ovos. Levava brincos de ouro. Me lembro perfeitamente que minha mãe chorou até o dia de sua morte, por um elefante de nácar, um broche com olhinhos de rubi, e com as roupas do elefante toda bordadinha em pedras preciosas. Meu pai gostava muito [chora] da cozinha madrilena, ele gostava muito. Então vinha aquele caldinho rosado, ele punha um pouco de azeite... Outra coisa que me recordo muito... [chora] eram os **ovos fritos** nos quais ele punha uma gotinha de vinagre e uma gota de

³⁸¹ Essa expressão, “Espanha invertebrada”, foi utilizada primeiramente por Ortega y Gasset, um dos mais notáveis escritores da geração 98, referindo-se a um país sem forma, sem “esqueleto” que lhe permitisse uma estrutura, ficar em pé. Cf.: ORTEGA Y GASSET, José. **España Invertebrada**: bosquejo de algunos pensamientos históricos. Madrid: Calpe, 1922. p.177-8. Por sua relevância, nomeou o segundo capítulo do mestrado em Historia Social (USP, 2001) – “A imigração espanhola e a trajetória do imigrante na cafeicultura paulista. O caso de Villa Novaes”, de Cánovas.

catchup. Em casa comendo... e meus filhos gostam muito, o filho não, tem outro tipo de paladar, sabia?³⁸²

O país não lhes oferecia condições para terem uma vida tranquila, com trabalho. Tinham de se desfazer de seus bens, aqueles que eram mais estimados, e nem sempre recebiam por eles uma importância compatível.

Após uma década de sofrimentos e mortes, que causaram muitas feridas, muitas delas ainda não curadas, desencadeou-se o movimento da emigração. Muitos não podiam ou não suportavam mais esperar que a normalidade voltasse. A situação do país, envolto em destruição e sem possibilidades de trabalho, num período de reconstrução de tudo o que fora destruído pela Guerra Civil, fez com que muitos galegos e andaluzes saíssem em busca de oportunidades. Nesse contexto, “os desequilíbrios espirituais opõem a Igreja Católica e sua pressão dominadora mantida, e [aparece] um anti clericalismo militante, político ideológico numa certa burguesia, passional nas massas populares anarquistas”³⁸³.

Terminada a Guerra Civil, aqueles meninos que haviam saído de Madri voltaram para casa, mas encontraram suas famílias com sérios problemas para sustentá-los, e a vida às vezes teve de recomeçar sem o pai:

Quando a guerra terminou e Franco disse “Todo mundo para casa!”, eu creio que foi uma coisa acertada, porque nossas famílias nos queriam, mas minha mãe não tinha condições. Não se negou, e recebeu os quatro, com um problema tremendíssimo... [volta a chorar] que originou... levou os quatro... e vou ser mais rápido para explicar a história... os problemas se multiplicaram quando voltamos. Não havia comida, não havia trabalho, meu pai havia morrido durante a revolução. Não morreu na revolução, morreu num hospital, por doença. Minha mãe trabalhava como assistente em... lavando roupa para famílias... “etc. e tal”. E morávamos num apartamento, no centro de Madri, com o pouco que minha tia e minha mãe ganhavam conseguiram levar a vida até... até que começamos a trabalhar. O maior, Ángel, começou a trabalhar primeiro e eu comecei a ir ao colégio. Depois de um ano, um ano e meio, me disseram que... o... se... eu era da falange [a falange era o partido de Franco, do franquismo] ou era da falange, ou não poderia ir ao colégio. Eu preferi não ir mais ao colégio. Não porque era antifrquista, porque era muito

³⁸² **MARICARMEN - MARIA CARMEN ACIRÓN RIUS.** Valenciana, veio em 1957, com sua mãe e uma irmã, para recompor a família, vindo ao encontro do seu pai, que aqui estava desde 1954, para trabalhar como chofer de caminhão. Dormiam em uma sala com divisão de cortina. Prepara *paellas* em eventos. Casada, tem três filhos. É atual presidente do Centro Valenciano de São Paulo. Entrevista concedida à autora em 3 de maio de 2008.

³⁸³ VILAR, Pierre. **A guerra da Espanha.** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1989. p.7-20.

pequeno. Isto foi no ano 39, eu estava com dez anos... que ideias políticas poderia ter? Não gostava porque... Não gostava do regime porque estava fazendo **passar muita fome**. Mas, minha mãe me disse que se não fosse ao colégio teria que trabalhar.³⁸⁴

O entrevistado mostra toda a pressão que o regime franquista exerceu sobre os meninos que não se declarassem partidários da falange³⁸⁵, pois não havia opção para poderem seguir estudando. Na declaração de outro imigrante, destaca-se o mesmo fato, uma experiência muito semelhante, de um menino que morava em Madri na época da Guerra Civil e também teve de se separar de sua família. Ele relata:

Franco marcou minha memória brutalmente. A época quando começou a guerra, os meninos de Madri eram levados para fora. Como Madri estava praticamente cercada e bombardeada, com aviões e com obuses, por terra e por ar, nos levaram a um povoado de Valência, de trem, onde um lavrador que tinha uma filha me recolheu à sua casa. Eu ajudava no que podia, hoje diriam que é exploração infantil, mas não foi, eram pessoas muito generosas, magníficas e inesquecíveis em minha vida, me trataram muito bem e ajudei no que podia, tinha sete ou oito anos e tinha consciência do que estava acontecendo comigo. Estava longe de meus pais e irmãos e esse casal me tratou como filho. Eram lavradores sem terras próprias, trabalhavam na terra de um, na terra de outro, davam comida, enfim, parece coisa impossível de acontecer.³⁸⁶

As leituras eram fiscalizadas, censuradas e proibidas, e os autores eram reprimidos com muita violência e arbitrariedade, levados às prisões, ao exílio e à morte. Franco tentava calar a voz do povo e dos poetas e escritores, os quais considerava seus opositores, mas o silêncio não impediria a transmissão dos valores defendidos pela República às gerações futuras. “A memória social asseguraria a permanência das lembranças que superariam os valores contidos na nova tradição imposta pela memória nacional.”³⁸⁷

³⁸⁴ Depoimento de Jose Luis Blanco, em que conta sua experiência aos dez anos, quando teve de se definir em termos políticos e fazer parte da falange, caso contrário não poderia ir ao colégio.

³⁸⁵ A Falange foi fundada em 1933 por José Antonio Primo de Rivera, como um partido fascista, e, após a Guerra Civil Espanhola, tornou-se a Falange Espanhola.

³⁸⁶ Depoimento de Emilio Cano, em entrevista concedida à autora em 22 de dezembro de 2004.

³⁸⁷ MORAES, Maria Candelária Volponi. **CDE: Um pedaço da Espanha no coração de São Paulo**. Centro de Cultura e Resistência ao franquismo: 1957-1975. Dissertação (Mestrado em História), PUC-SP, São Paulo, 1997. p.133.

As narrativas explicam o fascínio que o General Franco exercia sobre os espanhóis. A justificativa estaria no analfabetismo da população ou mesmo na pouca escolaridade, aliados à necessidade de padrões rígidos e ao apoio de uma igreja coercitiva, fatores que propiciaram o estabelecimento de uma ditadura no país.

Creio que escassa escolaridade e os condicionamentos sociais da época levaram meu pai a identificá-la ideologia política, neste caso, franquismo, pátria espanhola e religião católica. A união destes três elementos deu lugar ao Nacional catolicismo. Me atreveria a afirmar que meu pai era um homem de boa fé, diz Giuliana Febo: “Não faltou na guerra civil e depois, quem acreditasse de boa fé que Franco era o instrumento eleito por Deus para fazer com que a Espanha cumprisse o destino histórico e sobrenatural que a Providência lhe havia destinado”.³⁸⁸

Franco se mostrava como um enviado de Deus para afastar o inimigo da Igreja, o comunismo. No entanto, a Guerra causou mortes de civis e religiosos, que viveram tempos difíceis de horror e desolação. O terror do comunismo pairava sobre a nação e o regime de Franco não perdoou os adversários, mesmo depois de terminada a guerra. Foram mortas entre 500 e 600 mil pessoas, incluindo as vítimas dos combates e bombardeios.

O regime instalado era baseado nos ensinamentos da Igreja Católica e buscava fórmulas de estabelecer uma “justiça social” à sua moda: “nem um lar sem luz, nenhum espanhol sem pão”. A Escola produziu livros escolares nos primeiros anos voltados a uma educação patriótica:

[...] que consistia na recusa das ideologias estrangeiras (liberalismo, democracia, socialismo) ódio às organizações de Estado não centralizadoras (o que demonstrava a grande preocupação com o regionalismo separatista) e exaltação do “nacional” que se identificava com o “tradicional”. A formação da criança se completava com a educação cívica e física. Todas essas ordens visavam “recatolizar” a Espanha e apagar da memória nacional a República materialista.³⁸⁹

³⁸⁸ GOMEZ, Josefa Buendía. Peinando Recuerdos. In: PEDRERO-SÁNCHEZ, María Guadalupe; PIÑERO, Concha (Coords.). **Tejiendo recuerdos de la España de ayer**. Experiencias de postguerra en el régimen franquista. Madrid: Narcea, 2006. p.151-170. DI FEBO, Giuliana. **Ritos de guerra y de Victoria en la España franquista**. Bilbao: Desclée Brouwer, 2000. p.18.

³⁸⁹ CAPELATO, Maria Helena Rolim. Ensino primário franquista: os livros escolares como instrumentos de doutrinação infantil. **Revista Brasileira de Historia**. Vol.29, n.57. São Paulo: ANPUH, 2009. p.117-144.

Usava de todas as formas para fazer com que as crianças praticassem um patriotismo fervoroso entrelaçado à fé religiosa. Franco, em nome da “cruzada contra as hordas bárbaras e sem Deus da República”, procuraria erradicar definitivamente o republicanismo, associando-o à ideia de “caos e divisão”³⁹⁰. O regime político implantado iria tentar de todos os modos eliminar aqueles que mantivessem ideias contrárias às do regime.

A vitória de Franco deixou um rastro de perseguição e morte, fazendo com que os espanhóis republicanos se dispersassem pelo mundo. Muitos deles emigraram para ao Brasil, ficando impossibilitados de retornar, pois seriam perseguidos e mortos. O regime implantado tinha claras intenções de exterminar o inimigo, de excluir a ameaça que pairava.³⁹¹

A união do Estado com a Igreja facilitou a censura sobre a cultura e os meios de comunicação da época.³⁹² Ver a Espanha ser dominada por um Estado ditatorial aliado à Igreja foi como um golpe aos que, perdendo a guerra, agora tinham de se submeter a esses valores e normas, além de sofrer uma forte perseguição, uma depuração ideológica insustentável. Tal situação provocou uma emigração muito próxima a um exílio forçado ou voluntário entre os espanhóis.

“O Estado espanhol, representado por Franco e apoiado pela Igreja, se auto-proclamou proprietário da ciência, da história e da cultura, iniciando sua ‘cruzada santa’ anti-republicana, anti-marxista, anti-regionalista e anti-liberal.”³⁹³ A Espanha começava a reconstrução de seu território esfacelado pela Guerra Civil, que durou três longos anos, mas as marcas do regime ditatorial se faziam sentir por todos os lados.

³⁹⁰ MORAES, Maria Candelária Volponi. **CDE: Um pedaço da Espanha no coração de São Paulo**. Centro de Cultura e Resistência ao franquismo: 1957-1975. Dissertação (Mestrado em História), PUC-SP, São Paulo, 1997. p.132.

³⁹¹ Ler também os trabalhos acadêmicos de: GATTAZ, André Castanheira. **Braços da Resistência, uma história oral da imigração espanhola**. Dissertação (Mestrado em História), FFLCH-USP, São Paulo, 1995. Trata-se de um dos primeiros trabalhos a estudar esse grupo de imigrantes e a formação do Centro Democrático Espanhol, grupo de resistência ao franquismo estabelecido em São Paulo, bem como a atuação do Partido Comunista Espanhol na cidade. MORAES, op. cit., 1997. Relata as atividades realizadas pelos imigrantes do CDE ou Centro Democrático Espanhol buscando reconstruir a própria identidade. Lutaram contra a falta de liberdade na Espanha, organizando inúmeras atividades voltadas à divulgação e preservação das tradições populares, trazendo para São Paulo importantes nomes da literatura clássica espanhola, bem como apresentações de teatro. As vozes mais ouvidas foram as de Antonio Machado, García Lorca e Miguel Hernández, verdadeiros cronistas da intrahistória, trabalharam com a tecitura invisível da história, segundo a autora.

³⁹² MORAES, op. cit., p.134.

³⁹³ Ibidem. p.27.

As estradas da Espanha, na época do pós-guerra apresentavam uma paisagem carregada de símbolos que não deixavam esquecer que quem estava no poder era Franco. Todas as placas indicando os nomes de cidades tinham gravadas as insígnias da ideologia dominante: o jugo e as flechas, emblemas que lembravam o passado glorioso dos Reis católicos, saudavam o viajante e não era difícil encontrar escrito nos muros: Viva Franco. ¡Arriba España!³⁹⁴

Toda a propaganda do Governo era exposta para que o povo se conscientizasse do poder, para que não se esquecesse dos vencedores da Guerra Civil, para que se lembrasse em que mãos a Espanha agora se encontrava. Isso num período pós-guerra em que a fome e o desemprego faziam com que muitos aceitassem trabalhos por um dia, uma jornada para amenizar a falta de alimento para aquele dia:

Em relação à fome e à pobreza que havia na Espanha do pós-guerra uma imagem vem com frequência à mente. Todos os dias pela manhã, cedo, homens parados pelas esquinas, esperando que alguém chegasse para contratá-los para trabalhar. Esperavam para poder ganhar o dia. Aquele lugar era como um mercado de trabalho, de jornadas diárias do que dependiam os alimentos de muitas famílias.³⁹⁵

As famílias viviam sobressaltadas, com medo de que a qualquer momento a polícia entrasse e levasse os homens por acusação de alguém ou por informação de que eram contrários ao regime.

A pobreza imperava e o número de pessoas na miséria e de pedintes aumentava sobremaneira, uma vez que não havia como encontrar um emprego, nem como prover para a família o alimento, que passou a ser solicitado de casa em casa:

En la rutina cotidiana del pueblo, había “pobres de oficio”, pedigüenos habituales del lugar o de comarcas vecinas que periódicamente pedían limosnas, alimentos o simplemente pan. Frecuentemente acompañábamos a nuestra madre cuando visitaba algunas familias y socorría necesidades extremas de salud e higiene, porque a pesar de la aparente tranquilidad, había mucha pobreza. A nuestra casa llegaba cada mes el

³⁹⁴ PEDRERO-SÁNCHEZ, María Guadalupe. Las cartas de tío Eusebio. In: PEDRERO-SÁNCHEZ, María Guadalupe; PIÑERO, Concha (Coords.). **Tejiendo recuerdos de la España de ayer.** Experiencias de postguerra en el régimen franquista. Madrid: Narcea, 2006. p.112.

³⁹⁵ GOMEZ, Josefa Buendía. Peinando recuerdos. In: PEDRERO-SÁNCHEZ, op. cit., p.163.

*“racionamiento” que correspondía a mis padres, como funcionarios públicos; entre los productos que recibían estaba el azúcar, suficiente para nosotros y para repartir, como lo hacían con frecuencia.*³⁹⁶

Os espanhóis tiveram de enfrentar um período de racionamento de alimentos, em que se fazia a distribuição de cotas de pão, de leite, de carvão à população, que se organizava em filas imensas para consegui-los. Segundo alguns critérios estabelecidos para a distribuição dos alimentos, o racionamento e as cotas funcionavam de maneira distinta, pois muitos recebiam sua parcela na própria casa, enquanto outros precisavam enfrentar filas para conseguir sua porção de víveres.

O racionamento de alimentos para a população espanhola iniciou-se em 1939, incluindo artigos necessários à subsistência, tais como “grão-de-bico, batatas, batatas doces, macarrão para sopa, bacalhau, e de vez em quando carne de *membrillo*, chocolate de péssimo sabor e sabão. O pão tornou-se artigo de luxo, pois a cartilha de racionamento trazia entre 150 e 200 gramas”.³⁹⁷ O pão oferecido era de sabor desagradável, e só podiam comer um pão melhor aqueles que compravam farinha de trigo no mercado negro e solicitavam ao padeiro que fizesse pães melhores para o paladar.

Havia a figura do fiscal, que não permitia que algumas pessoas tivessem um produto melhor à mesa, uma vez que o racionamento deveria atingir a todos. Pode-se imaginar o medo sentido diante da tentativa de esconder um produto de um fiscal para não haver penalização.

Havia um fiscal – chamado Sebastián – que era o terror da comarca. Recordo uma vez que tínhamos um saco de farinha de trigo branca para entregar ao padeiro, que proporcionaria pão para dez meses vimos chegar Sebastián. Meu pai e outros vizinhos se apressaram para esconder a farinha, antes de que ele entrasse em nossas casas para comprovar se estava tudo certo. Meu coração queria sair pela boca! Ficar sem a farinha significava ter que comer o pão do racionamento, um pão de centeio horrível e negro que, para nós, tinha a conotação de castigo e menosprezo.³⁹⁸

³⁹⁶ PEDRERO-SÁNCHEZ, María Guadalupe; PIÑERO, Concha (Coords.). **Tejiendo recuerdos de la España de ayer**. Experiencias de postguerra en el régimen franquista. Madrid: Narcea, 2006. p.109.

³⁹⁷ Ibidem.

³⁹⁸ GARCIA, Angela Reñones. Un crisol para mis recuerdos. In: PEDRERO-SÁNCHEZ, María Guadalupe; PIÑERO, Concha (Coords.). **Tejiendo recuerdos de la España de ayer**. Experiencias de postguerra en el régimen franquista. Madrid: Narcea, 2006. p.127-50.

Somente os participantes do governo eram privilegiados com produtos de qualidade. A população em geral tinha de recorrer ao mercado negro se quisesse algum sabor melhor na alimentação.



Imagem 28 - Cartilha individual de racionamento alimentar³⁹⁹

Muitas cenas ficaram gravadas na memória dos imigrantes com relação ao alimento. Sua ausência levava os mais pobres a tentarem vender seus produtos de forma clandestina no mercado ilegal, já que não tinham permissão para tal. A clandestinidade era, então, uma forma de sobrevivência, ao mesmo tempo que atendia às necessidades dos moradores dos povoados.

A Asturiana era uma pescadora que com seu burro, trazendo no lombo uma caixa cheia de peixes no gelo, apregoava sua mercadoria pelo povoado. Vinha uma vez por semana durante a quaresma e a cada quinze dias durante o ano todo. Às vezes vendia o peixe, outras, trocava por alimentos adquiridos dos lavradores, que depois revendia na cidade no mercado negro; geralmente eram produtos não declarados e por isso, sujeitos a ser confiscados pela autoridade.⁴⁰⁰

³⁹⁹ Fonte: COMISIÓN POLA RECUPERACIÓN DA MEMORIA HISTÓRICA DA CORUÑA. Disponível em: <www.memoriadacoruna.com/index.php/bartigos/1951-historia-da-fame-em-espana-tras-a-guerra-civil.html>. Acesso em: 16 de março de 2011.

⁴⁰⁰ GARCIA, Angela Reñones. Un crisol para mis recuerdos. In: PEDRERO-SÁNCHEZ, María Guadalupe; PIÑERO, Concha (Coords.). **Tejiendo recuerdos de la España de ayer**. Experiencias de postguerra en el régimen franquista. Madrid: Narcea, 2006. p.144.

Respeitando a tradição da abstenção de carne na quaresma, havia sempre uma maneira de fazer chegar às casas o peixe, alimento permitido pela tradição católica.

Na ausência total de produção agrícola e de criação de animais de granja ou de pastos, na época da fome, os ingredientes mais inusitados foram utilizados em nome da sobrevivência, inclusive alguns que jamais seriam consumidos em tempos de fartura. Ratazanas, escorpiões e até mesmo cobras passaram a fazer parte da alimentação humana para saciar a fome. Surgiram receitas jamais imaginadas, como uma de tortilha de batatas feita sem as batatas:

Capa branca que fica entre a pele e a polpa de 3 laranjas grossas. Cortadas em finas lascas, deixadas de molho 3 horas (perder amargor). Escorridas e refogadas com cebola (se transformavam em supostas batatas). Para substituir os ovos, esfregar o fundo do prato com alho. Verter gotas de azeite, sal, 4 colheres de farinha, 10 de água, 1 bicarbonato, pitada de pimenta moída, até conseguir um creme claro. Misturar com as falsas batatas antes de talhar.⁴⁰¹

Receitas como essa eram inventadas para saciar a fome, e certos ingredientes imprescindíveis, como as batatas e os ovos, eram recriados. As pessoas usavam a criatividade para não deixar de comer as tortilhas.

Passados os primeiros anos dos chamados anos de ferro, começou a surgir algum conforto nos lares, como luz elétrica e os primeiros fogões:

Assisti, quando menina, a instalação dos primeiros fogões substituindo os fogões de lenha ou palha. As noites de inverno ao redor da lareira, com luz elétrica ou com o candieiro eram próprias para rezas ou para comentar os acontecimentos locais. Recordo a admiração que tinha ao acompanhar a uma amiga e vizinha até a pequena tenda de ultramarinos, para comprar açúcar num prato – pouco mais de cem gramas. Também observar o movimento de sua mãe levando, de um lugar a outro da casa, uma lâmpada pendurada num fio, para que chegasse a todos os cantos da casa, já que era a única lâmpada elétrica que havia. Até a década de sessenta a rede elétrica funcionava somente durante o período noturno, com

⁴⁰¹ Com a parte branca da polpa das laranjas grossas, cortadas em fatias finas e deixadas de molho em água por três horas para perder o amargor, se “imita” a batata. A receita pede para esfregar alho no fundo do prato e acrescentar azeite de oliva, sal, quatro colheres de farinha de trigo, dez colheres de água e uma de bicarbonato; bater até conseguir um creme claro; misturar com as falsas batatas antes de coar. Cf.: CAPEL, J. C. (et. al.). **Homenaje a la tortilla de patatas**. Barcelona: Planeta, 2003. p.17-8.

apagões freqüentes, que não permitiam esquecer os candieiros, as velas e os faroletes.⁴⁰²

A normalidade, no entanto, apenas começava a despontar. O fornecimento de luz elétrica era precário, devido às condições em que se apresentava a rede. Assim, os lares, em geral, contavam somente com uma única lâmpada pendurada num fio muito comprido para iluminar todos os cômodos, e ainda se submetiam a apagões frequentes.

A maior dificuldade, todavia, estava mesmo em encontrar o que comer, tanto durante a Guerra Civil como no período que se seguiu. Como o pão duro era facilmente encontrado, as *migas* passaram a ser o prato de sustância, o prato que alimentava, e não tinha ingredientes caros.

Miga na verdade foi o prato de resistência da Guerra Civil Espanhola, eu me lembro de ter comido com dois ou três anos. Era um prato que o operário que ia colher o trigo estas coisas, saía com isso. Tinha *migas*, não tinha mais nada. Azeite a região tinha, alho tinha e o pão era fácil na região.⁴⁰³

Embora fossem poucos, os sabores dessa época se fazem presentes nas recordações e também permeiam lembranças de bons momentos, como demonstra uma imigrante, Angela, quando se lembra de um pomar repleto de frutas, com maçãs, ameixas, pera e uvas, existente em sua casa. Também ficou na sua memória a lembrança das laranjas que seu pai trazia quando ia ao mercado aos sábados. Por tratar-se de uma fruta que não podia ser consumida no dia a dia, a laranja passava a ser esperada no retorno de seu pai das compras e era tida como um luxo.

Quando meu pai voltava do mercado de La Bañeza, todos os sábados de inverno, ele trazia cinco laranjas grandes, com suas folhas verdes, lindas e inesquecíveis. Em nossa horta

⁴⁰² PEDRERO-SÁNCHEZ, María Guadalupe. Las cartas de tío Eusebio. In: PEDRERO-SÁNCHEZ, María Guadalupe; PIÑERO, Concha (Coords.). **Tejiendo recuerdos de la España de ayer.** Experiencias de postguerra en el régimen franquista. Madrid: Narcea, 2006. p.109.

⁴⁰³ **AGUSTÍN RECENA QUEVEDO.** Nascido em Linares, província de Jaén, Andaluzia. Chegou ao Brasil em 1953 com sua mãe e irmãos, num navio italiano chamado Linea C, aos seis anos. Seu pai havia fugido da Guerra Civil um ano antes e sua mãe esperou por uma carta de chamada, que nunca chegou. Comprou então as passagens para ela e os quatro filhos, o maior com 13 e a menor com 4 anos, e veio ao encontro do marido. Seu pai, o andaluz Manuel Recena Torres, abriu em São Paulo o Frigorífico Torres, que fabrica embutidos espanhóis e hoje, após sua morte, é dirigido por seus filhos. Entrevista concedida à autora em 7 de abril de 2005

tínhamos maçãs, ameixas, peras e uvas, mas ter em mãos uma laranja era um luxo. Me lembro o que ele nos dizia: “*Conocer y saborear cosas nuevas también es cultura.*” Um dos castigos – creio que o maior – era privar-nos da laranja dominical.⁴⁰⁴

Uma simples laranja tornou-se inesquecível, pois fazia a chegada do pai do mercado ser aguardada com muita ansiedade por todos os filhos, sempre aos sábados. Não se pode esquecer que o cotidiano do pós-guerra podia ser marcado por nuances muito sutis, como essa relatada por uma menina que presenciou a angústia de seus pais num momento crucial.

As dificuldades cotidianas afetavam ainda mais as mulheres, pois eram responsáveis por muitos afazeres. Em outras palavras, pode-se dizer que a situação calamitosa era difícil “principalmente para as mulheres, que, além de prover tudo em uma casa, tinham a responsabilidade dos filhos, muitas cuidavam de lojas, do campo ou da criação de animais para ajudar no orçamento doméstico”.⁴⁰⁵

A alimentação nessa época era de subsistência, preparada pela mulher, a mãe. Os tempos eram de fome e miséria, de maneira que não havia escolha quanto aos ingredientes. No relato das mulheres, também os costumes alimentares podem ser percebidos; um deles perdura até os dias de hoje entre os espanhóis: o hábito de almoçar tarde, depois das duas horas, somente depois que o pai chegasse do trabalho.

Na minha família o costume era comer às duas e meia, quando meu pai chegava da loja. Essa era a hora que, depois do hino nacional, Radio Nacional de Espanha dava as notícias. Para meu pai era um momento sagrado, tínhamos que permanecer em silêncio, coisa que não era muito fácil para uma família de sete filhos, alguns ainda pequenos. Sempre surgia alguma briguinha: eu não gosto da comida, meu prato não tem carne, não quero comer (dizia meu irmão Antonio), ele está comendo meu arroz-doce, não posso comer na mesa e fiz a primeira comunhão. Em família éramos nove, sete filhos e meus pais, e na hora de comer não cabíamos todos na mesa. Por isso um dos critérios que meus pais adotaram para comer com os

⁴⁰⁴ GARCIA, Angela Reñones. Un crisol para mis recuerdos. In: PEDRERO-SÁNCHEZ, María Guadalupe; PIÑERO, Concha (Coords.). **Tejiendo recuerdos de la España de ayer**. Experiencias de postguerra en el régimen franquista. Madrid: Narcea, 2006. p.143.

⁴⁰⁵ GOMEZ, Josefa Buendía. Peinando recuerdos. In: PEDRERO-SÁNCHEZ, op. cit., p.153.

adultos era o de ter feito a primeira comunhão. Os que não haviam feito comiam na outra mesa pequena.⁴⁰⁶

Os filhos deviam obediência aos pais, que, como não havia lugar suficiente para todos à mesa, faziam valer uma regra: aqueles que haviam feito a primeira comunhão tinham direito de ocupar uma cadeira, enquanto os menores deveriam comer em outra mesa pequena. O catecismo permitia à criança ocupar um lugar à mesa da família para comer. Antes de comerem, os filhos precisavam manter-se em silêncio, enquanto o pai escutava as notícias transmitidas pela Rádio Nacional, depois, é claro, de ouvir o Hino Nacional.

Outra imigrante também relata o momento da refeição na sua casa, recordando que todos escutavam o Hino Nacional e o programa da Rádio Nacional da Espanha, para ouvir o general Franco falando.

Depois da comida, meus pais escutavam a Rádio Nacional de Espanha, sem muita atenção de nossa parte. Algumas vezes meu pai fazia comentários relacionados com a paz que havia sido conseguida com tanto sangue, mas de política nem uma palavra. Minha mãe cozinhava muito bem e queria que suas filhas aprendessem, mas penso que não teve sorte comigo nas prendas domésticas.⁴⁰⁷

Os costumes eram rígidos. O medo de que a situação anterior retornasse fazia com que o Governo e a Igreja mantivessem um controle constante baseado na submissão, com sérias consequências aos que desobedecessem. Foram anos difíceis, em que os espanhóis tiveram de enfrentar racionamento de luz, de comida, períodos de fome, sem perspectiva de futuro, e ainda a perseguição ideológica que se seguiu à Guerra Civil, ou seja, censura nas artes e nas ideias.

Muitos intelectuais uniram-se aos protestos e aos apelos dos espanhóis derrotados na Guerra Civil, e se iniciou um período de incertezas e abandono por parte do governo. “Milhares de homens fugitivos se derramaram pelas estradas que saíam da Espanha. Era o êxodo dos espanhóis, o acontecimento mais doloroso na história da Espanha.”⁴⁰⁸

⁴⁰⁶ GOMEZ, Josefa Buendía. Peinando recuerdos. In: PEDRERO-SÁNCHEZ, María Guadalupe; PIÑERO, Concha (Coords.). **Tejiendo recuerdos de la España de ayer**. Experiencias de postguerra en el régimen franquista. Madrid: Narcea, 2006. p.165.

⁴⁰⁷ PEDRERO-SÁNCHEZ, María Guadalupe. Las cartas de tío Eusebio. In: PEDRERO-SÁNCHEZ, op. cit., p.214.

⁴⁰⁸ NERUDA, Pablo. **Confesso que vivi**. Rio de Janeiro: Difel, 1974. p.123.

As memórias dos imigrantes se reportam à sua infância, aos tempos difíceis, de muito trabalho, em que o campo ou a horta fornecia os ingredientes para a alimentação diária. Os registros encontrados tanto em livros como nas entrevistas e nos No-Do's⁴⁰⁹ relatam uma situação de penúria e de fome, muito comum em períodos posteriores a guerras.

Passado o período de fome e escassez de alimentos, os sujeitos, em geral, procuravam não repetir os pratos daqueles tempos, tentando esquecê-los, pois eram de triste memória. “[...] mudaram o gosto e a opinião sobre o saudável, mas rejeitam os pratos que lembrem os tempos de escassez. A medida que aumentam os níveis de renda e a dieta se torna mais variada, as comidas de pobres são refutadas.”⁴¹⁰

Certos peixes, verduras e pratos feitos de milho eram tidos como cozinha de pobres. Desse modo, quando a situação financeira melhorava, tratavam de utilizar os peixes mais nobres, como o salmão e o bacalhau, para afastar as lembranças de um período difícil. Isso ocorre em quase todas as sociedades.

As crises de alimentos, ou seja, as fomes sempre causaram altos índices de mortalidade, como as advindas das guerras sucessivas, a exemplo da fome causada pela II Guerra Mundial, que atingiu cerca de 30 mil pessoas, segundo estimativas.

3.4 EM BUSCA DA VIDA EM PAZ

Como um girassol, raízes no chão e a flor olhando para o lado oposto Brasil e Espanha, assim me sinto com imigrante.⁴¹¹

A imigração constitui-se num fenômeno histórico, e faz parte de um processo que envolve não somente a oferta e a demanda, mas aspectos sociais, históricos, culturais e identitários. O que move as massas humanas é a busca de melhores condições de trabalho e de vida, de dinheiro e, muitas vezes, a fuga da fome ou de

⁴⁰⁹ Os No-Do's (Noticiários Documentais) eram filmes realizados no governo do pós-guerra, editados por Franco, que mostravam a vida cotidiana naquela época. Foram reproduzidos e reeditados inclusive junto ao jornal El Mundo.

⁴¹⁰ GONZÁLEZ-TURMO, Isabel González (et. al.). **Rojo y verde**. Alimentación y cocinas en Marruecos. Gijón: Trea, 2007. p.171.

⁴¹¹ BLANCO, Maria Isabel. **Um documentário de afeto: espanhóis na cidade de São Paulo**. Dissertação (Mestrado em Ciências da Comunicação), ECA-USP, São Paulo, 2009. p.85.

guerras. A fuga do serviço militar e a falta de alimentos talvez expliquem o fato de serem os galegos os espanhóis que mais emigram, desde tempos imemoriais, numa emigração que evidenciava os fatores econômicos e políticos que a impulsionavam.⁴¹²

A imigração acontece sempre que as condições na própria terra são adversas, uma vez que é natural ao ser humano o apego ao seu lugar. Muitos, ao saírem de seu lugar, pensam que essa ausência será provisória, até que encontre algum trabalho e a situação econômica melhore. “Presença provisória que se subordina a alguma razão que lhe é exterior, que lhe serve de álibi e da qual ela retiraria seu significado e sua justificativa: esta razão constitui o trabalho.”⁴¹³

Em determinados períodos, como crises financeiras ou pós-guerra, os governos facilitavam a saída de pessoas, oferecendo benefícios mediante políticas. Nesse sentido, “é possível que haja uma familiaridade muito grande entre capitalismo e fenômeno migratório, principalmente no campo de relações de trabalho, no horizonte das diferenças e nas composições de classe e de cultura”.⁴¹⁴ O Brasil subsidiou muitas das imigrações realizadas nesse período, oferecendo trabalho, e em outros tempos também a passagem, para muitos um grande atrativo, principalmente em se tratando de uma emigração com fortes características de exílio, como no caso desse grupo de espanhóis.

⁴¹² Muito diferente daquela surgida a partir dos anos 90, na qual o processo migratório ganhou novos contornos, “a migração internacional intensificou-se refletindo mais profundamente as desigualdades econômicas e demográficas entre países e regiões. Ganhou contornos de ordem política (exilados, refugiados, políticas restritivas de fronteiras, discussões sobre integração cultural e convivência democrática em termos de direitos, oportunidades e cidadania). A imigração não se dá apenas por fatores econômicos e de trabalho, mas abrange dimensões culturais, sociais e antropológicas”. TEDESCO, João Carlos. **Imigração e Integração Cultural**: Interfaces. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2006. p.42.

⁴¹³ SAYAD, Abdelmalek. O retorno, elemento constitutivo da condição do imigrante. **Travessia** - Revista do Migrante. Número Especial. Ano XIII. São Paulo: Centro de Estudos Migratórios, janeiro de 2000. p.21.

⁴¹⁴ TEDESCO, João Carlos (Org.). **Usos de Memórias**: política, educação e identidade. Passo Fundo: Editora UPF, 2002. p.39.

TABELA 1 - Saída de imigrantes espanhóis por região - 1962⁴¹⁵

Região Autônoma	Volume de Imigrantes	Distribuição Relativa	Distribuição Relativa
Galícia	331	24,2	26,1
Andaluzia	321	23,5	24,5
Castilla e León	131	9,6	10,3
Madrid	114	8,3	9,1
Aragón	77	5,3	6,1
Comunidad Valenciana	60	4,4	4,7
Astúrias	47	3,4	3,7
Castilla La Mancha	42	3,1	3,3
Cataluña	41	3	3,2
País Basco	31	2,3	2,4
Canárias	23	1,8	1,9
Múrcia	17	1,3	1,3
Baleares	8	0,6	0,6
Extremadura	7	0,5	0,6
Navarra	7	0,5	0,6
La Rioja	3	0,2	0,2
Melilla**	3	0,2	0,2
Ceuta**	2	0,1	0,1
Cuba	2	0,1	0,2
Venezuela	1	0,1	0,1
NA	99	7,1	
TOTAL	1367	100%	100%

A tabela mostra a saída de emigrantes espanhóis por região. A presença de Cuba e Venezuela nessa tabela se justifica por considerar os espanhóis não residentes. O destaque, porém, são as regiões que mais enviaram emigrantes, ou seja, Galícia e Andaluzia.

⁴¹⁵ ALBINO, Adriano. **Emigração (cem anos) século XX: a diáspora dos portugueses**. São Paulo: CJE/ECA/USP, 1994. p.69.

Uma cidade que estava crescendo, eu via que era uma cidade que tinha potencial. Não escolhi o Brasil porque quis escolher, eu queria ir para a Venezuela, mas não havia mais corpo de imigração, então havia oportunidade de vir para o Brasil. Como o Brasil está rodeado de países hispanos, pensei que depois daqui eu poderia ir para Argentina, Uruguai, ou para outro país. O cônsul nos proibia de sair daqui, foi uma sorte, para mim foi uma sorte que não me deixou sair, fiquei aqui. É fácil de explicar. Na Espanha era obrigatório fazer o serviço militar, três anos nesta época e eu não queria perder três anos da minha vida fazendo serviço militar. A Galícia era **pequena para tantos galegos** e víamos um futuro difícil após a Guerra Civil e a Segunda Guerra Mundial, então, parece que o futuro estava na imigração, vamos nos aventurar e emigrar.⁴¹⁶

As migrações podem ocorrer de maneira autônoma, espontânea, independente da política do governo, ou seja, são “as pessoas e não os governos a dar formas às migrações internacionais, são decisões de indivíduos, de famílias ou de comunidades”⁴¹⁷.

Outro motivo que impulsionou esse grupo de galegos e andaluzes, no entanto, foi a questão política; o regime de governo instalado não deixara outra opção aos contrários, aos que perderam a guerra. Aos republicanos não restava mais nada senão sair do país; a emigração era o único caminho a seguir, pois a situação estava insustentável – se faziam presentes as dificuldades decorrentes de um pós-guerra, e no país faltava emprego e alimento. Uma emigração de trabalho, que se constituiu na razão de ser; uma emigração de homens, de adultos, que retornariam ou acabariam por chamar sua família para se fixar no outro país, dependendo de sua inserção ou não.

Mesmo porque a emigração de camponeses foi sugerida pelo governo franquista, que os considerava população excedente, numa tentativa de equilibrar o número de pessoas, evitando assim conflitos advindos do excesso populacional, visando ao equilíbrio econômico. Os que saíam tinham plena consciência de que não haveria outra solução que não fosse emigrar, devido à superpopulação.

⁴¹⁶ **BELARMINO FERNANDEZ IGLESIAS**. Galego de Lugo, veio para São Paulo em 1921, fugindo do serviço militar, que durava três anos. Queria ir para a Venezuela, mas não havia mais corpo de imigração. Importante empresário possuidor de vários restaurantes importantes de São Paulo, como o A Figueira e o Rubayat. Entrevista concedida à autora em 24 de janeiro de 2005.

⁴¹⁷ Considera a decisão individual, e não de governo; forças de impulso e atração a desencadeiam. Motivos muitas vezes não pessoais, mas determinantes. CASTLES, S. (et. al.). *I Confini della libertà*. Roma: Derive Appodi, 2004. Apud: TEDESCO, João Carlos. **Imigração e Integração Cultural: Interfaces**. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2006. p.40.

Falava-se em direito individual, enquanto se pensava apenas em vantagens políticas que poderiam advir da saída regulada de elementos que ultrapassavam a medida de população considerada ideal. Segundo levantamento feito entre 1946 e 1959, as províncias espanholas de maior imigração da Espanha foram: Santa Cruz de Tenerife, Orense, Pontevedra, La Coruña, Lugo, Oviedo, Almeria, Vizcaya e Barcelona. Estando quatro províncias galegas Orense, Pontevedra, La Coruña e Lugo entre os primeiros lugares dessa classificação.⁴¹⁸

Os andaluzes ocupavam o território de maior resistência ao nacionalismo de Franco, a terra de Lorca e também de muitos anarquistas. Um número expressivo de andaluzes buscou segurança no outro lado do Atlântico. Os galegos, com sua tradição de imigrar, saíram em um número ainda maior que os andaluzes. Eram espanhóis de todas as regiões, predominando os galegos e andaluzes nas duas levadas migratórias; a primeira era formada por famílias, e a segunda, em sua maioria, por homens, que deixavam suas famílias e, depois da vida estabilizada, traziam-nas para São Paulo. Galícia, diferentemente de Andaluzia, sofria os problemas do minifúndio, a exiguidade da exploração agrícola, falta de mão de obra, fatores que provocavam miséria e tensões sociais.

Nessa época, o CIME - *Comité Intergubernamental para las Migraciones Europeas*, fundado em Genebra em 1931, patrocinou a imigração de 1,8 milhões de europeus, e ainda ofereceu ajuda para o transporte de alguns migrantes. “Os primeiros trabalhadores imigrantes a vir ao Brasil por meio desse programa eram da Itália. Os espanhóis integraram-se a ele somente depois que a Espanha passou a fazer parte da ONU, em 1955 e do CIME em 1956.”⁴¹⁹

O Comitê passou a oferecer também dois programas de auxílio, e um deles era o Plano de Reunião Familiar, ou *Plan de Reagrupación Familiar*, em conjunto com a Missão Católica Espanhola. Consta de uma reportagem que, “dos 50 mil espanhóis que entraram no Brasil entre 1957 e 1961 com passagem e visto subsidiados pelo CIME, apenas 1.300 eram operários especializados, os outros

⁴¹⁸ Jornal *El Pueblo Gallego*, 24/04/1962, anexo ao ofício do Consulado do Brasil em Vigo à Secretaria de Estado das Relações Exteriores, 15/05/1962, n. 109, AHI-B. Cf.: PERES, Elena Pájaro. **A inexistência de terra firme: Imigração Galega em São Paulo (1946-1964)**. São Paulo: Edusp, 2002. p.209.

⁴¹⁹ MORAES, Maria Candelária Volponi. **CDE: Um pedaço da Espanha no coração de São Paulo**. Centro de Cultura e Resistência ao franquismo: 1957-1975. Dissertação (Mestrado em História), PUC-SP, São Paulo, 1997. p.66.

48.700 vieram pelo Plano de Reunião de Famílias”.⁴²⁰ O Cônsul que remeteu o recorte de jornal à Secretaria de Estado das Relações Exteriores estava indignado com tal situação, com o que estava acontecendo com os emigrantes galegos.

Essa época ficou marcada pela facilidade de emigrar, já que para usufruir os benefícios da lei bastava comprovar a existência de um familiar, como pai, marido ou mesmo irmão, ou até de um conhecido no país de destino. Era interessante para a Galícia nesse momento enviar o seu excedente populacional, os elementos que não lhe interessavam, como idosos e pessoas sem formação, o que causou irritação ao Cônsul do Brasil em Vigo:

Servindo-se do CIME, por meio do Plano de Reunião de Famílias, plano que abrange a todos que no Brasil tenham um simples conhecido, todos os excedentes de população que não lhe interessa que aqui permaneçam, entre os quais alguns elementos úteis, muitas pessoas idosas, outras sem preparo e deixa de exportar aqueles que verdadeiramente interessam, que são os operários especializados que existam no país.⁴²¹

Buscando um formato que atendesse às expectativas dos dois países, Espanha e Brasil estabeleceram um acordo concernente à imigração, celebrado em 27 de dezembro de 1960, quando ambos os países perceberam que tinham algo a ganhar com o ajuste.⁴²² O Brasil necessitava dar continuidade ao seu processo de desenvolvimento econômico, e a Espanha agora oferecia mão de obra especializada e técnica para a continuidade de tal política.

Assim, havia uma imigração espontânea e outra dirigida pelo Estado ou por organismos internacionais, cabendo notar que nem sempre era possível controlar as entradas ilegais. O Brasil passou a selecionar os profissionais de que necessitava, conforme suas profissões, privilegiando aqueles que iriam atender às suas necessidades. Muitas famílias foram reconstruídas por esse programa.

⁴²⁰ Segundo reportagem de Manuel Soares Gonzalez no *El Pueblo Gallego* de 22/07/1961, anexo ao ofício do Consulado do Brasil em Vigo à Secretaria de Estado das Relações Exteriores, 24/07/1961, AHI-B. Cf.: PERES, Elena Pájaro. **A inexistência de terra firme: Imigração Galega em São Paulo (1946-1964)**. São Paulo: Edusp, 2002. p.120.

⁴²¹ Ofício confidencial do cônsul do Brasil em Vigo, Sr. José Julio C. Pereira de Moraes, ao Ministro de Relações Exteriores Francisco Clementino de Santhiago Dantas, n.176/920, AHI-B, de 15/12/1961. Cf.: Ibidem. p.102.

⁴²² O Decreto Legislativo nº38 de 1963 regulamentou o acordo entre Espanha e Brasil. Esse acordo aborda, entre outros, os seguintes pontos: migração espontânea, migração assistida, meios de transporte utilizados, recepção, traslado e colocação, colonização agrícola, migração de religiosos, repatriação, financiamento e auxílio, seguros, formação profissional e reconhecimento de títulos de estudos, Previdência Social e remessa de fundos. AGUIAR, Cláudio. **Os espanhóis no Brasil**. Resumo ao estudo da imigração espanhola no Brasil. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1991. p.126.



Imagem 29 - Família de galegos em Vigo, antes da imigração⁴²³

Aproveitando-se das facilidades oferecidas pela união das famílias, muitos homens, ao emigrar, combinavam de chamar suas noivas assim que as condições financeiras permitissem, como se verifica no relato de Carmen, que foi chamada ou requerida por seu marido após casar-se por procuração:

*Yo me casé por favores, papeles. Mi marido vino antes y después nos casamos, y después me vine de barco, el vino de avión y yo de barco. Me llamó, me llamó, por el consulado, me llamaron, en aquella época tenía la Comisión Católica? Y por la comisión yo vine aquí depois de dois anos de namoro, quase três. Ele sozinho aqui não chegou a um ano.*⁴²⁴

A medida que facilitava a imigração de cônjuges contribuiu para que o casamento por procuração se tornasse comum nessa época. Fato inusitado, o noivo que estava no Brasil podia ser representado por seu irmão na cerimônia civil e religiosa.

⁴²³ Foto cedida pelo depoente José Gonzalez.

⁴²⁴ Depoimento de Carmen Fernandez Fernandez, em entrevista concedida à autora em 14 de maio de 2008.

Ele tinha muitas aspirações. Já tínhamos cinco anos de namoro, ele tinha já trinta anos, eu era mais nova, tinha 23 e ele trabalhava de mecânico e de lutador de luta livre. Ele tinha uma mãe viúva e naquela época ou se casava ou ficava com a mãe e ele não queria isso, ele queria uma vida melhor. Uns amigos seus vieram para cá, e um amigo foi para lá e o trouxe para cá. Aí ele arrumou a papelada, tinha que casar na igreja, primeiro na igreja depois no civil. Na ditadura de Franco era assim, primeiro você se casava no padre e depois você assinava os papéis.⁴²⁵

O trabalho da Ação Católica também atuou no sentido de juntar os filhos de imigrantes com seus pais que haviam emigrado antes, e assim recompor a família, fato que aparece em muitos relatos:

Tinha nove ou dez anos. Meu pai já estava aqui. Meu pai veio antes e tinha um negócio, padaria, bares, vários negócios, sempre negócios e então eu fiquei com minha mãe e meus avós na Espanha. Depois de algum tempo, meu pai mandou uma carta de chamada, então eu vim com meus irmãos, ao todo somos quatro, eu sou a mais velha e com minha mãe nós viemos no navio Salte, desembarcar aqui no Brasil. Descemos no Rio de Janeiro e fomos para Niterói. Na época não tinha a ponte, era 1954 e fomos por Teresópolis para chegar a Niterói, uma volta grande.⁴²⁶

A vinda do chefe da família permitiu, após a estabilização financeira, a chamada dos demais familiares, como se observa também nesse relato: “*Vine en el 59, tenía 19 años*, meu pai veio primeiro com um irmão para São Caetano *y después nos vimos todos. Mi madre era de Cádiz, el de Ronda*, y sempre trabalhou no comércio, *tuvo restaurante y mi abuela también.*”⁴²⁷

Como Fina, de Andaluzia, também Josefa, da Galícia, viveu experiência semelhante: “Minha mãe era viúva e tínhamos que trabalhar na terra, a gente não estava aguentando, ela veio para ficar com os dois, eu estava com 17 anos, meu

⁴²⁵ Depoimento de Juana Naranjo Gallart, em entrevista concedida à autora em 02 de agosto de 2008.

⁴²⁶ Depoimento de Maria Consuelo Gonzalez Perez, em entrevista concedida à autora em 30 de maio de 2008.

⁴²⁷ FINA - JOSEFA MORENO CHAVES. Nascida em Málaga, chegou a Santos a 19 de julho de 1959, no navio Cabo de São Roque, com 19 anos, com sua mãe e seis irmãos, porque o pai já se encontrava aqui, em São Caetano. Começaram vendendo churros na feira, trabalhando em restaurantes e hoje faz *paellas* e outros pratos espanhóis em eventos. Entrevista concedida à autora em 13 de maio de 2008.

irmão veio antes para cá, só tinha um irmão.”⁴²⁸ São diversas as histórias que contam a recomposição da família, em que uma pessoa, geralmente um homem, havia emigrado, e posteriormente os familiares se dirigiam para se juntar a ele, como nesse caso:

Minha mãe morreu quando eu tinha três anos. Meu pai já fazia oito anos que morava aqui no Brasil e nós, como éramos crianças, ficamos com uma tia que nos criou. E aí foi tanta carta que eu escrevi que ele veio nos buscar, eu com 16 e minha irmã, 17 anos. Ele já tinha dois irmãos que morava [sic] aqui, era viúvo e lá as coisas não estavam bem, começou a faltar as coisas. Lá meu avô tinha uma serraria, e eu trabalhava na serraria com ele e com os irmãos dele. Aí a serraria fechou, as coisas foram piorando, ele veio para cá, para melhorar a vida e foi trabalhar lavando copo em um bar.⁴²⁹

As mulheres que ficavam na Espanha, filhas ou esposas, aguardavam serem chamadas, quando então vinham ao encontro daqueles que já se encontravam no Brasil. Maria del Carmen viajou juntamente com seu pai e sua madrasta, e esperava por eles no porto de Santos um primo-irmão de seu pai, atraídos pelo que ela denominou “a febre de América”:

Em 1950 no navio Cabo de Hornos a última viagem, com meus pais, esperava um primo-irmão de meu pai e sua família. O motivo da vinda: não sei, acho que foi a febre de América. Ele pensou: a gente está bem aqui na Espanha, mas não posso sair disso, e quem sabe posso conseguir algo por lá. Ele era mecânico, ele conseguiu ter um fábrica, mas a custas de muitos sacrifícios, de trabalho de domingo a domingo, não sei se valeu a pena, mas enfim...

Deixar o país de nascimento já se constituía, por si só, em um processo difícil, principalmente nas circunstâncias em que os espanhóis do pós-guerra estavam vivendo, e não lhes permitiam outra opção em curto prazo.

⁴²⁸ JOSEFA MORÁN MARTINEZ GONDAR. De León, filha de galegos, morou na Galícia, casou-se com um galego, com quem teve três filhos. Com a morte do pai, o trabalho muito rude no campo passou a ser feito por ela e a mãe. Embarcou em Vigo em 1953, aos dezessete anos, sem subsídios do governo, para ajudar o irmão numa chácara em São Paulo, onde também trabalhava na terra, passando elas a cuidarem das verduras, enquanto ele as vendia numa carroça. Entrevista concedida à autora em 22 de março 2008.

⁴²⁹ Depoimento de Julia Fernandez Varela, em entrevista concedida à autora em 5 de junho de 2008.

Dessa forma, percebe-se que a imigração tem muitos aspectos, “em sua dupla dimensão, de fato coletivo e de itinerário individual”⁴³⁰. Na tentativa de recompor sua vida, uns recorriam a amigos ou parentes no Brasil, enquanto outros saíam sem saber para onde, impulsionados pela vontade de vencer, de “fazer a América”, termo muito ouvido na época na Espanha e nos demais países. Todavia, a verdade é que nem sempre essa vontade se concretizou e muitos se arrependeram da viagem feita, mas, em geral, não retornavam para não ter de encarar seus conterrâneos em situação inferior. Existia também preconceito contra os retornados que não haviam feito fortuna na América, o que os fazia evitar o retorno sem glórias.

Nos depoimentos, as recordações da viagem que imigrantes fizeram ainda crianças, junto com suas mães e irmãos, para ir ao encontro dos pais que já se encontravam no Brasil deixam transparecer todo o apego à pátria e a familiares que deixavam para trás.



Imagem 30 - Navio argentino Yapiju (transportava imigrantes à América)⁴³¹

Era navio argentino *Yapiju*. Vim com minha mãe, pois meu pai já estava aqui fazia cinco anos. No fundo ele não queria que a gente viesse, então ela fez tudo para vir. Deixar tudo para trás é uma violência, senti como uma violência. Você nunca mais é o mesmo... Você volta e vê que mudou tudo, você é outra

⁴³⁰ SAYAD, Abdelmalek. **A imigração ou os paradoxos da alteridade**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1998. p.13.

⁴³¹ Imagem cedida pelo depoente José Gonzalez (acervo pessoal).

peessoa, afasta da terra da gente. O problema de sair da pátria, tudo é distante.⁴³²

A saída da Galícia tornou-se um momento muito difícil; as recordações envolvendo essa passagem deixam transparecer toda a angústia que o entrevistado sentiu como imigrante ao sair de sua terra. Permite notar o impacto emocional desse momento, considerado por ele como uma violência, uma vez que estava acostumado à sua terra, à vida na Galícia, aos avós, e partia para o desconhecido, como se estivesse sendo arrancado de sua vida, ou melhor, desenraizado.

Ouvindo essas histórias de vida se constata que “o sujeito mnemônico não lembra uma ou outra imagem. Ele evoca, dá voz, faz falar, diz de novo o conteúdo de suas vivências, e enquanto evoca, ele está vivendo atualmente e com uma intensidade nova a sua experiência”.⁴³³ Os relatos são sempre muito repletos de emoção, parecendo que a cena ainda permanece viva na memória, mesmo passados tantos anos.

Aqueles que possuíam uma profissão definida encontravam mais facilmente embarque a fim de ingressar no mercado de trabalho emergente. “*Mi papá vino con esta profesión, la profesión fue el motivo de haber venido: mecánico de autos. El gobierno brasileño solo permitía viajar a personas de mano de obra especializada, pues aquí no existía mano de obra.*”⁴³⁴ Assim, atendendo às necessidades do país de acolhida, bem como às necessidades dos sujeitos que enfrentavam uma Espanha dominada por um governo nacionalista, a emigração surgia como uma grande oportunidade.

Pode-se observar nos depoimentos relatos a respeito da carta de chamada, feita por algum parente que, tendo vindo ao Brasil, uma vez estabelecido, chamava a sua família para unir-se a ele. Formava-se uma espécie de rede de chamada, que ajudava na saída e na acolhida dos patrícios que aqui chegavam, como se nota no relato de Célia, que era casada e deixou a única filha aos cuidados de seus pais para unir-se ao cônjuge, que já estava aqui há três anos.

⁴³² Depoimento de José Gonzalez Fernandez, em entrevista concedida à autora em 23 de maio de 2008.

⁴³³ BOSI, Ecléa. **O tempo vivo da memória**. Ensaios de Psicologia Social. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003. p.44.

⁴³⁴ Depoimento de Maricarmen - Maria Carmen Acirón Rius, em entrevista concedida à autora em 3 de maio de 2008.

O navio era o Cabo de Hornos, a última viagem que ele fez em 1958⁴³⁵. Eu vim sozinha, sendo que meu marido já estava aqui há três anos, e eu em Santiago com minha filha, de três anos. Meu marido era advogado em Santiago não tinha origem, família de advogados e veio como pintor. E aí eu fiquei lá em Algavía de Arriba, minha casa perto da Praça Cervantes, para que se não desse certo ele voltava na minha casa e a menina. Três anos depois, meu marido achou que este país era muito grande e que tinha futuro por aqui. Então eu vim aqui, claro que reclamada por ele, porque tinha que alguma pessoa reclamar você aqui. Aí eu vim parar aqui, a minha filha ficou com meus pais num colégio *Enseñanza* da Companhia de Maria, semi-interna, eu sofri bastante.⁴³⁶

As intenções estavam ligadas à união da família e à ideia de trabalhar para reconstruir suas vidas, em muitos casos arrasadas pelas guerras. Com o auxílio da Ação Católica, no intuito de recompor as famílias cujos chefes haviam saído no período pós-guerra, e do CIME, oferecendo muitas vezes as passagens, foi possível a vinda de muitos espanhóis nessa época.

Distantes de sua família, pela ausência e solidão, muitos acabavam encontrando outra mulher no novo país para cuidar de suas necessidades enquanto trabalhavam, o que podia atrasar a chamada da esposa e dos filhos. Isso fez com que algumas tomassem a iniciativa de vir ao encontro de seus maridos para recompor a família, com recursos próprios.

Primeiramente, meu pai veio em 1952 e naquela época nós precisávamos ter uma carta de chamada, emprego garantido senão não conseguiríamos vir para o Brasil. Meu pai veio em 1952, após um ano mais ou menos minha mãe esperou que meu pai chamasse, mandasse a carta de chamada e ele não mandou. Ela ficou desesperada, pegou um navio e veio para cá com a cara e com a coragem e com quatro filhos, o maior tinha treze anos, eu tinha seis e a minha irmã tinha quatro anos. Isto aconteceu em 1953, nós viemos de navio da Linha Costa e levou mais de trinta dias para chegar. Lembro que passei muito mal, todo mundo passava mal no navio, era um balanço danado. Meu pai tinha deixado um negócio na Espanha, que tinha sido vendido e deixou uma parte de dinheiro com a minha mãe. Então na verdade ela veio com fundos próprios, ela pagou a passagem e tudo.⁴³⁷

⁴³⁵ Muitos entrevistados revelam o detalhe de que se tratava da última viagem do navio, nesse caso o Cabo de Hornos. Igualmente, Maria del Carmen relata haver vindo no Cabo de Hornos em 1950, na última viagem do navio.

⁴³⁶ Depoimento de Celia - Maria Celerina Moure Alonso, em entrevista concedida à autora em 07 de maio de 2008.

⁴³⁷ Depoimento de Agustín Recena Quevedo, em entrevista concedida à autora em 07 de abril de 2005.

Outros, porém, fizeram uma escolha ao acaso, pensando em mais tarde partir do Brasil para outro país em que se falasse o espanhol.

Eu não escolhi o Brasil porque quis escolher, eu queria ir para a Venezuela, mas não havia mais corpo de imigração, então havia oportunidade de vir para o Brasil e como o Brasil está rodeado de países hispânicos, pensei que depois daqui eu poderia ir para Argentina, Uruguai, ou para outro país. O cônsul nos proibia de sair daqui, foi uma sorte, para mim foi uma sorte que não me deixou sair, fiquei aqui.⁴³⁸

A vontade de partir impulsionava esses sujeitos a saírem de seu país sem saber claramente o que os esperava. Muitos pensavam em fazer do Brasil uma parada para seguir viagem a outros destinos, fato registrado em relatos. Outros, porém, aqui permaneceram por opção, ou porque ingressaram no país para compor a família.

As relações de amizade ou de familiaridade muitas vezes decidiam os destinos dos galegos e andaluzes, na ilusão de que teriam trabalho fácil, ganhos fáceis, muitos atendendo aos apelos da propaganda que era feita na Espanha, em busca de oportunidades. Nessa época surgiu a indústria automobilística no ABC Paulista, que necessitava de mão de obra especializada, fator que, combinado com a necessidade de muitos espanhóis de sair da Espanha naquele momento do pós-guerra, fortificou o movimento imigratório.

Além dos atrativos da cidade de São Paulo, o Brasil não fazia muitas exigências, ao contrário, facilitava a entrada de imigrantes, porque necessitava de profissionais especializados. Diversos espanhóis se apresentaram como técnicos especializados, diferentemente do grupo de espanhóis da primeira imigração, simples camponeses. *“Era porque el país no me exigía nada, apenas una profesión, coloqué la profesión de dibujante, y era una profesión muy necesaria, me autorizaron a venir sin más explicación.”*⁴³⁹ As facilidades oferecidas pesaram como um fator positivo na decisão acerca do destino, num momento em que a Argentina estava fechada para os imigrantes.

⁴³⁸ Depoimento de Belarmino Fernandez Iglesias, em entrevista concedida à autora em 24 de maio de 2005.

⁴³⁹ Depoimento de Emilio Cano, em entrevista concedida à autora em 22 de dezembro de 2004.

O governo europeu e vários países industrializados começaram a oferecer treinamento e a subsidiar a emigração de operários industriais especializados. Leis estabeleciam a imigração e decretos a regulavam, permitindo a viagem desde que os sujeitos estivessem em condições de permanecer definitivamente no Brasil e nele pretendessem se fixar.⁴⁴⁰ Restabeleceu-se o regime de cotas para imigrantes e proibiu-se o visto a menores de 14 anos.⁴⁴¹

Em 1964, a Circular n.5000, emitida em 17 de janeiro, mudou as regras da imigração, corrigindo uma defasagem. Restringia drasticamente a entrada de indivíduos que não comprovassem as profissões requeridas pelo Brasil, e também impedia a entrada de analfabetos.⁴⁴² Essa circular reduziu o número de imigrantes, pois exigia a comprovação de uma profissão que fosse considerada útil ao Brasil para o recebimento do visto de imigração. O Plano de Reunião Familiar passou a tratar com maior rigor a vinda de espanhóis, sendo que Portugal ficou fora dessas restrições, devido a um tratado de amizade existente entre os países.

O Decreto-Lei nº 53.998, de 3 de julho de 1964, promulgou o acordo, definindo a migração espontânea como aquela “que se opera por livre iniciativa, e às expensas dos migrantes, quer considerados indevidamente [sic] quer coletivamente, em conjunto familiar ou grupo de famílias”.⁴⁴³ Esse acordo se constituiu em um marco institucional, e as medidas iam muito mais além de uma simples parceria. O documento não fazia apenas promesas; ele estabelecia facilidades para a compra de terras a longo prazo: “de tierras adecuadas para el desarrollo de sus actividades profesionales con o objeto de construir la pequeña propiedad, observando siempre las normas y condiciones de las leyes brasileñas relativas a colonización”.⁴⁴⁴

⁴⁴⁰ Art. 9º - Decreto-Lei 7967 de 18/09/1945, retorna o regime de cotas para imigração.

⁴⁴¹ Art.11 - Decreto Lei 7967. Não se concederá visto ao estrangeiro, menor de 14 anos, salvo se viajar em companhia dos pais, ou responsáveis, ou vier para sua companhia; indigente ou vagabundo; que não satisfaça as exigências de saúde prefixadas; nocivo à ordem pública, à segurança nacional ou à estrutura das instituições; anteriormente expulso do país, salvo se a expulsão tiver sido revogada; condenado em outro país por crime de natureza que, segundo a lei brasileira, permita sua extradição. Cf.: BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. **Decreto-Lei nº. 7967, de 18 de setembro de 1945.** Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br/ccivil/Decreto-Lei/1937-1946/Del7967.htm>>.

⁴⁴² PERES, Elena Pájaro. **A inexistência de terra firme: Imigração Galega em São Paulo (1946-1964).** São Paulo: Edusp, 2002. p.106.

⁴⁴³ DOMINGUEZ, Juliana Arantes. **A imigração espanhola para São Paulo no pós-Segunda Guerra:** Registros da Hospedaria dos Imigrantes. Dissertação (Mestrado em Sociologia), Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP, Campinas, 2004. p.130.

⁴⁴⁴ Art.31 e ss. do Acordo de Emigração Espanha-Brasil, de 27/12/1960. Cf.: AGUIAR, Cláudio. **Os espanhóis no Brasil.** Resumo ao estudo da imigração espanhola no Brasil. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1991. p.128.

As recomendações lembram um pouco aquelas vigentes no período de 1900 a 1929, anos em que mais foram utilizadas as cartas de chamadas, um documento oficial que permitia a entrada de imigrantes europeus no Brasil, desde que houvesse no país algum responsável por ele.

O século XIX apresentou diversos desequilíbrios de toda ordem, social, regional e religioso, que refletiram no século XX, principalmente os sociais, ligados aos vestígios do antigo regime agrário e das estruturas da indústria. O desenvolvimento desigual das diversas regiões criou situações antagônicas entre elas, tanto econômica como socialmente.

Evocar as experiências vividas na terra natal, muitos ainda enquanto crianças ou jovens, além de dar-lhes voz, é proporcionar aos imigrantes uma reflexão em busca de respostas para compreender os motivos de abandonar seu lugar de nascimento, o ambiente que até então era o único que haviam experimentado. “A memória é, sim, um trabalho sobre o tempo, mas sobre o tempo vivido, conotado pela cultura e pelo indivíduo.”⁴⁴⁵ O desconhecido causava insegurança, mas o conhecido deveria ser abandonado, ainda que contra a vontade.

Meu avô tinha 50 anos de idade, veio para recomeçar. Lá eles tinham padaria, tem um forno lá até hoje, existe, eu conheço, e ele veio de lá para trabalhar de pedreiro, ganhar a vida aqui e ir embora. É até uma pena ele não ter trabalhado aqui como padeiro. Ele era pedreiro. Acho que eles vieram por causa da fome que eles passavam lá. Meu pai hoje tem 75 anos, ele faz 75 anos esta semana, e se lembra do meu avô apanhando na época da guerra. Meu pai lembra disso, mas meu pai era muito pequeno. Depois deste pós-guerra veio a fome, a falta de tudo na Espanha, então eles vieram para cá por isso, na mesma.⁴⁴⁶

Em seu relato, Arturo relembra o sofrimento que seu pai e seu avô enfrentaram na Espanha, causado pela fome por que passaram na Galícia. A família tinha uma padaria, mas aqui o avô teve de trabalhar como pedreiro, levado pelas circunstâncias. A atitude do patriarca, tendo decidido emigrar aos 50 anos de idade, ratifica a ausência de condições possíveis de permanência no país de origem, tendo em vista que a partida exige um grande esforço e provoca um vazio que jamais é preenchido.

⁴⁴⁵ BOSI, Ecléa. **O tempo vivo da memória**. Ensaios de Psicologia Social. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003. p.53.

⁴⁴⁶ Depoimento de Arturo Frank Calvo Salanõ – gastrônomo, filho de galegos –, em entrevista concedida à autora em 2 de abril de 2008.

Meu pai veio em 1952, como imigrante com papéis, por falta de trabalho, se ganhava pouco, ele tinha quatro filhos e quando ele veio para cá, minha irmã ficou com meses. O primeiro era Miguel, a segunda eu, Manolo e Felix, eram tempos difíceis. Do porto de Santos, subiu a serra e no outro dia começou a trabalhar. Depois veio minha mãe e depois viemos nós, os filhos em 1957 com uma tia. Meus pais se casaram muito cedo. Graças à minha avó ela era a patriarca da família e tinha uma *frutería*, quitanda de frutas como se diz aqui, batata, verdura. Vinha muita coisa da aldeia, que matava minha avó os *cerdos*, criava coelhos, o leite era de cabra, enfim, eram tempos difíceis, muito difíceis, por isso meu pai veio para o Brasil.⁴⁴⁷

Os avôs ou mesmo as avós cuidavam de suas famílias em trabalhos no campo, como a criação de animais para o abate, além comercializar o leite das cabras, ovos e galinhas. Os que tinham uma vida difícil na Espanha agarravam-se às oportunidade de melhoras, de mudança de país, esperando algo melhor para si e para os seus. Esses deslocamentos despertavam, muitas vezes, o sentimento de perda, de desenraizamento, de afastamento do lugar de origem, dos costumes ou das pessoas, causando sofrimento, às vezes expresso pelo choro, como se verifica no depoimento de uma imigrante que deixou sua Galícia ainda menina. A depoente relata o momento da partida, quando, por sentir-se muito dependente das tias e dos avós da Espanha, teve medo de abandonar o ambiente ao qual estava acostumada: “Eu não queria vir, chorei muito eu não queria sair de lá, porque tinha medo do desconhecido, me lembro que me agarrei na minha mãe e falava que não queria vir, tinha meus avós lá, minha tias, aquilo foi uma coisa horrível.”⁴⁴⁸

A partida produz no imigrante insegurança, medo, mesmo porque, a partir do momento em que ele cruza a fronteira, e se torna um imigrante, passa a estar dividido entre seu país de origem e o país de acolhida. No sentido jurídico do termo imigrante, ele passa a ser um estrangeiro, um estranho. Inclusive, em caso de retorno ao seu país, os seus compatriotas poderiam não perdoar o fato de haver um dia deixado sua terra para tentar uma vida em um lugar distante.

O imigrante só deixa de sê-lo quando não é mais assim denominado e, quando ele próprio assim não mais se denomina, não mais se percebe como tal. E a extinção desta denominação apaga, a um só tempo, a questão do retorno

⁴⁴⁷ Depoimento de Maria Dolores Daparte Souto Mariñas, Mari, em entrevista concedida à autora em 11 de abril de 2008.

⁴⁴⁸ Depoimento de Maria Consuelo Gonzalez Perez, em entrevista concedida à autora em 30 de maio de 2008.

inscrito na condição do imigrante. Na verdade não se trata, sob o pretexto do retorno, da questão mais fundamental da legitimidade intrínseca da presença daquele que é visto e designado como um imigrante? Deslocado no sentido próprio do termo, no sentido do deslocamento no espaço, o imigrante é também deslocado de uma maneira diferente desse primeiro sentido: a presença do imigrante, presença imprópria é deslocada no sentido em que se diz que uma palavra está deslocada.⁴⁴⁹

Assim vieram galegos e andaluzes a São Paulo, em busca das oportunidades oferecidas pela cidade, que se expandia como uma metrópole nessa época.

As tradições alimentares dos espanhóis da grande imigração relatadas pelos imigrantes entrevistados mostram uma Espanha muito simples, de uma cozinha feita de ingredientes locais e com condimentos acessíveis, a cozinha da escassez de alimentos. Nesse contexto de perseguições e de falta de perspectiva de uma vida produtiva, a América, na época uma promessa de prosperidade, atraiu muitos espanhóis para Cuba, Argentina e Brasil.

Para alguns a emigração mais parecia um exílio, pois necessitavam fugir para preservar a vida. Muitos tentavam esquecer o passado, mesmo porque as lembranças que tinham eram as mais tristes possíveis. Desejavam uma mudança e um recomeço de vida. Porém, uma vez que na maioria dos casos os homens viajavam sós e posteriormente pediam a vinda da família, teriam inicialmente dificuldade em manter os hábitos alimentares, que, no entanto, não se apagaram da memória.

Sabemos que a fome causa uma insatisfação, pois a necessidade biológica requer uma atuação rápida no sentido de saciá-la. Passado esse período, restabelecida a normalidade, a volta aos sabores anteriores passava a ser o objetivo.

Após a saída da Espanha, de Galícia ou Andaluzia, os imigrantes iniciaram uma nova vida, com histórias muito diferentes, dependendo das circunstâncias da saída e da acolhida na cidade, próprias de cada um. O fator emprego marcou sobremaneira a vida nova de cada um deles. As oportunidades não surgiram de

⁴⁴⁹ Historiador expõe com muita propriedade a questão da imigração, por ter sido ele mesmo um emigrante. SAYAD, Abdelmalek. O retorno, elemento constitutivo da condição do imigrante. **Travessia** - Revista do Migrante. Número Especial. Ano XIII. São Paulo: Centro de Estudos Migratórios, janeiro de 2000. p.11.

igual forma para todos, e nessas vozes, nesses depoimentos, vê-se um pouco de história de vida, um pouco de uma empreitada muitas vezes difícil até conseguir o porto seguro.

CAPÍTULO IV - CONSTRUINDO E RECONSTRUINDO IDENTIDADES NA CIDADE DE SÃO PAULO



Imagem 31 - Festa na Casa de Galícia, anos 50⁴⁵⁰

Pensar as diferentes culturas é pensar a alma de um povo, os contornos emocionais e míticos que envolvem determinadas comunidades, tornando-as diferentes das demais.⁴⁵¹

⁴⁵⁰ Fonte: Acervo de fotos Casa de España, em São Paulo.

⁴⁵¹ VERO, Judith. **Alma Estrangeira**: Pequena história de Húngaros no Brasil, processos identitários. São Paulo: E. Agora, 2003. p.71.

Este capítulo descreve a cidade de São Paulo, destino de imigrantes espanhóis galegos e andaluzes, nas décadas de 1950 e 1960, época em que viveu um momento festivo pela comemoração do IV Centenário, verificando como, nesse contexto, se reconstruíram suas tradições, principalmente as alimentares. O surgimento dos frigoríficos de embutidos espanhóis permitiu encontrar aqui os produtos necessários para a elaboração da cozinha étnica, como o *jamón*, os *chorizos*, as linguças e as *morcillas*. O Mercado Central de São Paulo também foi importante fornecedor desses produtos.

O aparecimento de importadoras portuguesas e espanholas e a abertura das casas de venda de importados impulsionaram e baratearam os produtos indispensáveis, como açafrão, pimentão (a páprica doce e picante), o azeite e outros. Após estabilizarem-se, muitos puderam assim voltar aos sabores da Espanha, amenizando a falta que sentiam da sua terra.

4.1 CIDADE DE IMIGRANTES: SÃO PAULO DOS ANOS 1950 E 1960

A transformação da cidade em metrópole deu-se por vários fatores. Pode-se dizer que, com a instalação, em 1834, da primeira Academia de Direito, no Largo de São Francisco, a cidade passou a atrair jovens da elite, interessados em realizar estudos acadêmicos, não necessitando mais buscar formação na Europa.⁴⁵²

Sob a influência do capital cafeeiro, vinculado ao processo de imigração iniciado após a libertação dos escravos, a até então pequena vila de São Paulo dobrou a sua população. “O censo de 1872 registrou 31.385 habitantes, sendo que o censo seguinte de 1890 registrou 64.934 habitantes. Já em 1908 eram 270.000 habitantes e em 1920, mais que dobrou, eram 579.033 pessoas.”⁴⁵³ A urbanização deu-se de modo acelerado em São Paulo, transformando a vila em cidade, e esta em metrópole, aumentando sua população a cada década.

⁴⁵² No mesmo ano a cidade de Olinda, em Pernambuco, também recebia a sua Academia de Direito. Ler também: MATOS, Maria Izilda S. de. A cidade que mais cresce no mundo. In: CAMARGO, Ana Maria de Almeida (Org.). **São Paulo, uma longa história**. São Paulo: CIEE, 2004. p.61.

⁴⁵³ Ibidem. p.64.

São Paulo se tornou, levando-se em conta o componente étnico, na mais plural do país. No século XIX, era descrita da seguinte maneira: São Paulo não é uma cidade brasileira de 450.000 habitantes, mas uma cidade italiana de aproximadamente 100.000, uma portuguesa de uns 40.000, uma espanhola de igual tamanho e uma alemã de 10.000 habitantes mais ou menos. Inclusive uns 5.000 sírios que possuem três jornais em caracteres arábicos, uns 1.000 franceses, russos, poloneses, turcos, além de ingleses, americanos em número desconhecido porque falta uma estatística fidedigna. O resto, provavelmente um terço do total deviam ser brasileiros.⁴⁵⁴

A expressiva chegada de imigrantes na segunda leva do processo de imigração, ocorrida nas décadas de 1950 e 1960, atraídos pela oferta de trabalho nas diversas indústrias, fez de São Paulo uma metrópole dinâmica.

São Paulo transformava-se no centro manufatureiro hegemônico do país. A concentração regional era indispensável às economias de escala, que requeriam o investimento em técnicas modernas, ensejando o aumento da produtividade. Em 1950, o sonho acalentado da industrialização que alçaria o país ao mundo dos países desenvolvidos parecia viável e próximo. A indústria, particularmente aquela instalada em São Paulo, tornava o país auto-suficiente em produtos perecíveis e semiduráveis de consumo.⁴⁵⁵

A transformação foi muito rápida, pois havia diversidade de produtos industrializados e aumentava o número de trabalhadores, para atender às necessidades das empresas. “A atração exercida pela cidade prosseguia, concentrando uma significativa quantidade de trabalhadores imigrantes e nacionais, abrindo possibilidades de associarem-se aos companheiros ou conterrâneos em pequenos negócios.”⁴⁵⁶

⁴⁵⁴ PETRONE, P. A cidade de São Paulo no século XX. São Paulo, 1955. Apud: MARTÍNEZ, Elda Gonzalez. Tres inmigrantes, cuatro centros, un periódico... Las asociaciones españolas en Brasil. In: BLANCO RODRÍGUEZ, Juan Andrés (Org.). **El asociacionismo en la emigración española a América**. Salamanca: UNED-Zamora, 2008. p.371.

⁴⁵⁵ ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. Empreendedores Culturais Imigrantes em São Paulo de 1950. **Tempo Social**. Revista de Sociologia da USP. Vol.17, n.1. São Paulo, junho de 2005. p.1.

⁴⁵⁶ MATOS, Maria Izilda S. **A cidade, a noite e o cronista**. Bauru - SP: EDUSC, 2007. p.56.

Os imigrantes começariam a vida na cidade com possibilidades de sucesso, uma vez que os serviços eram estritamente necessários, e se somava a esse fato a necessidade dos imigrantes espanhóis de abandonarem seu país por questões político-sociais.

Nas condições de São Paulo, se deu um profundo inter-relacionamento entre a sociedade nacional e as várias etnias e destas entre si. A tal ponto, que é possível pensar em uma “nova sociedade paulista”, constituída por nacionais, imigrantes e seus descendentes, com traços próprios e diferenciados relativamente a outras regiões do país. É possível ainda pensar em uma “ideologia paulista” do trabalho, constituída a partir do esforço dos imigrantes e das representações mentais a eles associadas.⁴⁵⁷

A cidade que era destino de um expressivo contingente de imigrantes ocupou um lugar relevante entre as demais cidades brasileiras, conforme os dados dos censos do IBGE:

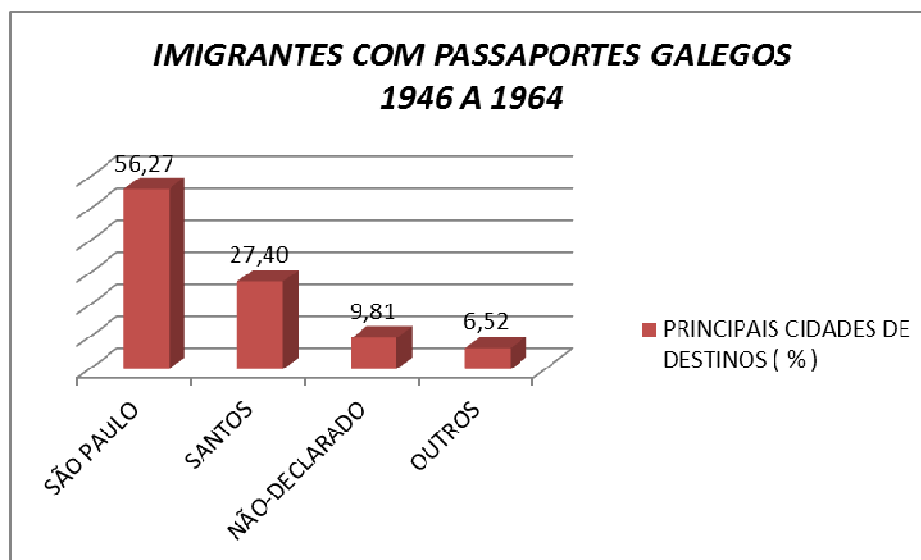
No censo do ano de 1920, 78% dos 219.142 imigrantes espanhóis residiam em São Paulo – a mais alta porcentagem para qualquer grupo de europeus. Ademais apesar do fim da chegada de imigrantes espanhóis – outros 200 mil até o início da década de 1960, eles continuaram se concentrando em São Paulo. Pelo censo nacional de 1940, 81% dos 160.557 espanhóis residentes no país estavam nesse Estado. Embora existam diferenças entre as estatísticas espanholas e brasileiras, ambas calculam que mais de 70% de todos os espanhóis residiam em São Paulo em 1980.⁴⁵⁸

Entre os muitos espanhóis que emigraram, o gráfico permite observar a distribuição dos galegos por cidades brasileiras, mas há uma ausência de pesquisas com respeito à chegada de andaluzes a São Paulo.

⁴⁵⁷ FAUSTO, Boris. **Historiografia da Imigração para São Paulo**. São Paulo: Sumaré/ FAPESP, 1991. p.38.

⁴⁵⁸ KLEIN, Herbert S. **A imigração Espanhola no Brasil**. Série Imigração. Vol.5. Tradução de Pedro Maia Soares. São Paulo: Sumaré/ IDESP, 1994. p.49.

Gráfico 1 - Principais cidades de destino dos imigrantes com passaportes galegos, de 1946 a 1964⁴⁵⁹



Os espanhóis que ingressavam em São Paulo eram originários de diversas regiões, mais vinham prioritariamente da Galícia e de Andaluzia. A cidade que abrigou o maior número de imigrantes espanhóis em todos os períodos de imigração não apresenta evidências de sua presença. *“Los españoles formaron parte de este multiculturalismo. En la capital del estado que acogería aproximadamente al 75% de los que emigraron a Brasil en el periodo 1880-1930.”*⁴⁶⁰ Os registros acusam o grande número de espanhóis que escolheram São Paulo como sua cidade de destino, alguns voluntariamente, outros subsidiados pelo governo, tanto na primeira leva de imigrantes como na segunda.

[...] o final da Segunda Guerra Mundial trouxe um último surto de imigração espanhola, em especial de 1950 ao início da década de 1960. Durante este período, cerca de 120 mil imigrantes espanhóis entraram no país, com 75 mil deles chegando ao Estado de São Paulo. Mais da metade destes imigrantes eram voluntários e inclui uma parte importante patrocinada pelo governo, dessa vez organizada para atrair mão de obra especializada, em vez de lavradores.⁴⁶¹

⁴⁵⁹ Fonte: Listas de Desembarque no Porto de Santos, Memorial do Imigrante, São Paulo. Cf.: PERES, Elena Pájaro. **A inexistência de terra firme: Imigração Galega em São Paulo (1946-1964)**. São Paulo: Edusp, 2002. p.233.

⁴⁶⁰ MARTÍNEZ, Elda Gonzalez. Tres inmigrantes, cuatro centros, un periódico... Las asociaciones españolas en Brasil. In: BLANCO RODRÍGUEZ, Juan Andrés (Org.). **El asociacionismo en la emigración española a América**. Salamanca: UNED-Zamora, 2008. p.372.

⁴⁶¹ KLEIN, Herbert S. A Integração Social e Econômica dos imigrantes espanhóis no Brasil. **Estudos Econômicos**. Vol.19, n.13. São Paulo: Instituto de Pesquisas Econômicas da FEA-USP, 1989. p.61.

A mudança foi recíproca, tanto na dinâmica da cidade, na paisagem e na gastronomia, com a introdução das cozinhas étnicas, como na vida dos que aqui chegaram.

[...] o ar acanhado dos anos que viram nascer um terço da população concentrando-se em bairros preferenciais, conferindo um tom estrangeirado à cidade. Alterava-se o ritmo da vida urbana e a antiga cidade, moldada na dinâmica da economia cafeeira, apresentava-se com renovado *layout*, pontilhado pelas chaminés.⁴⁶²

O cenário da cidade foi se transformando, e os grupos de migrantes e de imigrantes que se estabeleceram foram dando um colorido particular e acrescentando suas experiências alimentares, formando assim uma cozinha de fusão. O encontro das diversas culturas provoca assimilação, adaptação e até mesmo rejeição tanto na cultura local como nas demais.

As diferenças culturais não se realizam pela físico-química da mistura por diluição. Mesmo os símbolos híbridos (termo caro a vários autores contemporâneos) não se originam da simples dissolução de diferenças, mas com frequência tornam mais visíveis e exacerbam – ou politizam – a heterogeneidade.⁴⁶³

No processo imigratório, os sujeitos históricos em contato com a nova realidade são obrigados a criar e transformar o meio em que vivem. A cozinha, como o resultado da reprodução de pautas de comportamento e preferências alimentares, põe em evidência o pertencimento a um grupo, principalmente nesses casos de imigrações.

As dietas e as culinárias européias – que até pouco reinavam, olímpicas, no chamado mundo ocidental, defrontaram-se e foram enfrentadas pelas cozinhas e pelos paladares de todo o mundo, dando lugar a estilos pós-coloniais, a novas cozinhas, a culinária de fusão, etc. Novos estilos de vida, baseados em

⁴⁶² ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. **Metrópole e Cultura**. São Paulo no meio do século XX. Bauru - SP: EDUSC, 2001. p.52.

⁴⁶³ ARANTES, Antonio Augusto. Desigualdade e diferença. Cultura e cidadania em tempos de globalização. In: ARANTES, Antonio Augusto. **Paisagens Paulistanas**. Transformações do espaço público. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo; Campinas: Editora da Unicamp, 2000. p.142.

concepções de mundo e de direito em mutação, estão à disposição de muitos, tanto nas mídias quanto nas *nets*.⁴⁶⁴

As experiências alimentares estavam ligadas ao desenvolvimento da cidade, refletido no aspecto financeiro, que permitia a busca e a consequente formação de restaurantes de cozinha étnica. Não se pode atribuir somente aos imigrantes a transformação dos itens da cozinha da cidade, uma vez que outros fatores foram também determinantes nessa transformação, como “a expansão cafeeira, a acumulação de riquezas, as viagens à Europa, a contratação de cozinheiros especializados, mudou os padrões alimentares da burguesia paulista, que estava em processo de constituição”⁴⁶⁵.

Nessa diversidade estabelecida, embora muitos pratos da cozinha italiana tenham levado algumas décadas para serem adotados como itens triviais das casas de família, a macarronada logo passou a fazer parte do cardápio cotidiano do paulistano tanto nas famílias como em restaurantes, presente às mesas às quintas e aos domingos. A cozinha italiana prevaleceu sobre as demais, não somente porque os imigrantes italianos estavam em maior número, mas por agradar o gosto popular.

Essa cozinha, basicamente de massas, macarrões e pizzas, com um odor marcante do molho de tomate e manjerição, era elaborada com ingredientes facilmente encontrados e acessíveis, como água, farinha, sal; tornou-se, então, hegemônica. A observação feita pelo jornalista português Sousa Pinto hospedado em um hotel da cidade mostra o grande interesse pela cozinha italiana em São Paulo: “Ao jantar, servem-nos *minestras* e risoto – é a Itália, não há que ver. A Itália com arroz de açafrão e queijo ralado. A chamada cozinha italiana, na verdade era a comida meridional, muito diferente da do Norte da Península.”⁴⁶⁶

Não só a cozinha italiana tornou-se parte do cardápio das famílias e restaurantes, mas a cozinha árabe⁴⁶⁷ também foi prontamente aceita e difundida na cidade, sendo mesmo popularizada por seus pratos como os *tahines*, quibes e *esfihas*. Além delas, as cozinhas japonesa, sírio-libanesa e alemã destacaram-se na

⁴⁶⁴ ARANTES, Antonio Augusto. Desigualdade e diferença. Cultura e cidadania em tempos de globalização. In: ARANTES, Antonio Augusto. **Paisagens Paulistanas**. Transformações do espaço público. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo; Campinas: Editora da Unicamp, 2000. p.134

⁴⁶⁵ FAUSTO, Boris. **Imigração**: Cortes e continuidades. In: NOVAIS, Fernando (Org.). **História da Vida Privada no Brasil**. São Paulo: Cia. das Letras, 1998. p.37-60.

⁴⁶⁶ Ibidem. p.37-60.

⁴⁶⁷ Assim com os imigrantes árabes na Espanha encontravam dificuldades nos anos 70, o mesmo aconteceu com outros grupos de imigrantes em São Paulo.

preferência e no gosto da população. “A comida síria e libanesa ficou confinada, por longos anos, nos restaurantes de aparência modesta e de lautos pratos na Rua 25 de Março e arredores, ou no interior das casas.”⁴⁶⁸ Trata-se de uma cozinha de gosto apreciado na cidade, tanto que se mantém até os dias de hoje nos muitos bares e restaurantes.

O bairro da Liberdade mantém as tradições asiáticas japonesas e chinesas em sua arquitetura – as lanternas vermelhas, os jardins japoneses, lojas que oferecem produtos alimentícios desses países – e nas centenas de restaurantes de cozinha típica. “A experiência e a tradição ensinam que toda cultura só absorve, assimila e elabora em geral os traços de outras culturas, quando estes encontram uma possibilidade de ajustes aos seus quadros de vida.”⁴⁶⁹ Esse processo resultou numa imensa variedade de costumes e tradições alimentares, e foi simples a passagem da cozinha caseira, regional, pratos de memória da terra deixada, para a gastronomia praticada em restaurantes pelos hábeis chefes.

O processo da imigração produzia mudanças radicais na vida das pessoas, porque levava a tensões de poder, raciais, preconceitos, estereótipos e outros. Os estrangeiros sofreram tensões no contato com os brasileiros e com outros estrangeiros de diferentes etnias, sendo que os espanhóis em particular também tinham entre si, entre as diversas regiões de origem, outros conflitos. O regionalismo levou galegos, andaluzes, asturianos, valencianos e outros a associarem-se por regiões. Além disso, outro fator de tensão existente entre os espanhóis era a posição política republicana ou nacionalista, resultante da Guerra Civil, que permanecia latente. Pode-se pensar na resistência como um fator de apego aos seus costumes, levando o indivíduo a não querer incluir mudanças para não afastar-se deles, como aconteceu com alguns deles.

São Paulo era feia. Vou falar a verdade é que eu vinha de uma cidade pequena já não *es tan pequeña* hoje, Sevilha *ya es una ciudad*... uma cidade que você vai ao centro andando, eu morava no centro, perto da catedral e até o Parque de Maria Luisa, era tranquila. É que meu marido tinha alugado dois cômodos, quarto e cozinha lá no Tatuapé e a senhora da casa da frente, de Trás dos Montes, de *unos cincuenta y tal*, eu com vinte e três anos... Quando eu escutava ela falar, era choc,

⁴⁶⁸ FAUSTO, Boris. **Imigração: Cortes e continuidades.** In: NOVAIS, Fernando (Org.). **História da Vida Privada no Brasil.** São Paulo: Cia. das Letras, 1998. p.37-60.

⁴⁶⁹ HOLANDA, Sergio Buarque de. **Raízes do Brasil.** São Paulo: Cia. das Letras, 1995. p.40.

choc, choc... No entendia nada, nada... e ela me falava, me falava... *Mi marido salia a las seis horas, cinco e meia, ele era mecânico, trabalhava na Estrela o dia inteiro e eu ficava sozinha até de tarde, até as seis e meia. E eu escutava aquela mulher e yo decía, madre mia, de donde salió esta mujer... donde yo me he metido...*⁴⁷⁰

O depoimento mostra os conflitos que havia entre os diversos grupos de imigrantes, até mesmo na dificuldade de uma andaluza em entender o que dizia uma senhora portuguesa. Um olhar mais atento à cidade mostra memórias estabelecidas das diversas culturas que por aqui passaram ainda presentes em suas ruas e construções.

A cidade deixa de ser apenas aglomeração, espaço de relações mercantis ou de produção industrial, passando a ser fundamentalmente um conjunto cultural a exprimir modos diversos de significação, de exercício de poder, de emergência e de acomodação de conflitos.⁴⁷¹

Pode-se pensar na cidade que se formava, no conjunto de culturas que se mesclavam e foram, como numa amálgama, moldando novos contornos e acumulando novas práticas e novos significados.

O contexto encontrado pelos imigrantes que chegaram na segunda grande leva da imigração espanhola era de uma cidade que se modernizava. A década de 50 ficou marcada pelas comemorações do IV Centenário, em 1954, um ano de festas, a cidade vivendo uma euforia. A ideia de pioneirismo dos bandeirantes, o movimento das entradas e as bandeiras, em sua maioria paulistas, ficaram evidenciados pela inauguração do Monumento às Bandeiras, no Parque do Ibirapuera, para despertar o orgulho pela terra, tanto aos que aqui nasceram como aos moradores migrantes e imigrantes.

⁴⁷⁰ Depoimento de Juana Naranjo Gallart, em entrevista concedida à autora em 02 de agosto de 2008.

⁴⁷¹ WEBWE, Max. **La dominación legítima**. México: Fundo de Cultural, 1964. p.938-1046. Apud: ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. **Metrópole e Cultura**. São Paulo no meio do século XX. Bauru - SP: EDUSC, 2001. p.70.

A relação de São Paulo, uma cidade de reputação mundial, e a figura do bandeirante, atrelados à imagem do progresso. Também não é casual com os dois símbolos do IV Centenário escolhidos pela comissão para representar os festejos, tenham sido o bandeirante e a espiral desenhada por Oscar Niemeyer. O primeiro remetia aos primórdios e à tradição; o segundo emblemava o novo destino comprometido com o moderno. O festejo em si era um ritual da prosperidade. Somente no ano do quarto centenário chegaram a São Paulo 94.436 brasileiros. Pode-se imaginar a força deste segundo impacto na urdidura do tecido cultural urbano da grande cidade.⁴⁷²

Muitos eventos relativos ao IV Centenário aconteceram na cidade, como uma Exposição para a abertura oficial do Parque do Ibirapuera, a apresentação do Balé do IV Centenário, a I Feira Internacional de São Paulo, com a participação de 20 países, entre muitos outros.⁴⁷³ Também foram erguidos muitos marcos, como o Pátio do Colégio, no sítio histórico do Museu do Ipiranga o Marco da Independência, o Obelisco do Ibirapuera, um Mausoléu aos Heróis da Revolução de 1932, entre outros.⁴⁷⁴ As festividades tiveram várias maneiras e duraram o ano todo, como se pode perceber:

Merecem destaque os desfiles (militares, estudantis, cívico-populares, arrojadas evoluções de aviões), concursos (desenhos, bandas e fanfarras, história, literatura), inaugurações (da catedral, do Parque e do monumento do Ibirapuera), banquetes, bailes, serenatas, shows, celebrações religiosas, feiras de exposições das indústrias e do comércio. Não faltaram os toques de sinos, sirenes, queima de fogos, a famosa chuva de prata de pequenas flâmulas prateadas e varias cerimônias.⁴⁷⁵

⁴⁷² ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. **Metrópole e Cultura**. São Paulo no meio do século XX. Bauru - SP: EDUSC, 2001. p.71.

⁴⁷³ Outros eventos importantes foram: Exposição de Arquitetura; Exposição de Arte Italiana "De Caravaggio a Tiepolo"; Exposição Numismática, com 2.500 peças entre moedas e condecorações; Exposição de Artesanato dos Estados Unidos; Exposição do Acervo do MAM - Museu de Arte Moderna; I Festival Brasileiro de Folclore, Música e Dança; Concursos Culturais; inúmeros concertos musicais com apresentações da Orquestra Sinfônica Brasileira e Orquestra Sinfônica Municipal no teatro; o Festival Martins Pena; competições nacionais e internacionais de esportes como a Corrida de São Sivestre. Cf.: SÃO PAULO (MUNICÍPIO). Departamento do Patrimônio Histórico. Histórias e Memórias da Cidade de São Paulo no IV Centenário. **Revista Cidade**. Ano I, n.1. São Paulo, 1994. p.28.

⁴⁷⁴ MATOS, Maria Izilda S. de. A cidade que mais cresce no mundo. In: CAMARGO, Ana Maria de Almeida (Org.). **São Paulo, uma longa história**. São Paulo: CIEE, 2004. p.79.

⁴⁷⁵ MATOS, Maria Izilda S. **A cidade, a noite e o cronista**. Bauru - SP: EDUSC, 2007. p.75.

A cidade como um todo participou ativamente de todas as atividades programadas, que atraíram ainda pessoas de outras cidades para a comemoração. Nos jornais e revistas, as festas eram retratadas com o ufanismo e o orgulho do povo de São Paulo, por suas origens bandeiristas e pioneiras.

Índios do Xingu, acompanhados do Sr. Villas Boas, participaram da Missa de Ação de Graças no Pátio do Colégio, sua presença visava dar tom evocativo a uma grandiosa festa popular com a participação de uma multidão jamais vista, pessoas de todas as classes vindas de todos os bairros, homens, mulheres e crianças formavam uma massa compacta.⁴⁷⁶

Como parte das comemorações, a II Bienal transformou a cidade na capital mundial das artes plásticas. Inaugurada em dezembro de 1953, prolongou-se até fevereiro de 1954 para integrar os festejos, e recebeu obras importantes como as de Paul Klee e Marcel Duchamp. A mais importante obra, no entanto, foi a de Pablo Picasso, *Guernica*, vinda de Nova York, a qual retrata todo o sofrimento da cidade basca do norte da Espanha após a queda da bomba durante a Guerra Civil Espanhola.⁴⁷⁷ Picasso fez a obra em gris, expressando toda a indignação decorrente da violência causada pelo bombardeio sobre inocentes. O artista se dedicou por cerca de cinco meses para compor essa grande tela, quase um mural (350,5 x 782,3 cm). Foi tal a importância da apresentação da obra em São Paulo que a II Bienal ficou sendo conhecida como a Bienal da *Guernica*.

⁴⁷⁶ O ESTADO DE SÃO PAULO. 26 de janeiro de 1954. p.5, 10. Apud: MATOS, Maria Izilda S. **A cidade, a noite e o cronista**. Bauru - SP: EDUSC, 2007. p.75.

⁴⁷⁷ Era a primeira vez que a obra era exposta fora do Museu de Arte Moderna de Nova York, com autorização do autor. O que Picasso nunca soube foi que sua obra foi transportada do aeroporto ao local do evento, um enorme cilindro, com mais de quatro metros de comprimento, sob a lona desgastada de um velho caminhão atolando no lamaçal. Só depois de muita chuva os funcionários tomaram conhecimento que o imenso pacote trazia um único volume, e por sorte chegou intacto ao Pavilhão da Bienal. SÃO PAULO (MUNICÍPIO). Departamento do Patrimônio Histórico. *Histórias e Memórias da Cidade de São Paulo no IV Centenário*. **Revista Cidade**. Ano I, n.1. São Paulo, 1994. p.27.



Imagem 32 - Guernica, de Picasso⁴⁷⁸

O momento vivido na cidade com as diversas comemorações e a euforia que dominava a população foi fator determinante para muitos imigrantes, tornando-se marca em suas memórias, ainda mais se considerando as oportunidades de trabalho surgidas, favorecendo o desenvolvimento em terras brasileiras, para que pudessem dar uma vida próspera para suas famílias.

Sabe-se que, ao romper fronteiras, o homem não imaginava o que poderia acontecer, e, ao tentar estabelecer-se, as dificuldades começavam a surgir, sendo que o processo de adaptação ocorria de forma diferente conforme as circunstâncias encontradas. Os depoimentos apontam as diversas impressões dos imigrantes sobre a cidade:

Eu tive boa impressão, tanto que eu amo o Brasil, mas é que a gente fica dividida. A cidade era bem mais pacata. Você não achava gente pedindo esmola, só se não gostasse de trabalhar, porque havia trabalho, como se falava, “pra dar com pau”, então era uma cidade boa. Inclusive eu sempre falava que se eu não morasse na Espanha, eu queria viver em São Paulo. No começo a gente começou a costurar para fora. Então eu falei: “eu vou aprender português e vou trabalhar fora, eu não aguento mais este quarto”. Não sei por que, eu nunca... Deus me deu esta coragem de falar isto, né? Respeito nem nada, numa boa assim... não queria mais aquela vida. Aí aprendi português graças a meu bom espanhol, não me

⁴⁷⁸ Fonte: OBVIOUS. Disponível em: <http://obviousmag.org/archives/2008/07/exploracao_3d_d.html>. Acesso em: 05 de dezembro de 2010. Obra em gris, que retrata o sofrimento dos habitantes e animais da cidade com a destruição provocada pelo bombardeio.

pergunte como. Eu aprendi assim sei lá... Gramática nada, mas falo corretamente, fiz datilografia, fui trabalhar no banco. Aí eu sozinha ganhava mais que nós duas costurando. Aí dali um pouco tempo meu pai começou com a firma, a gente vivia com o que eu ganhava. Tirava para pagar luz, água e a moradia, onde estava colocada a primeira “fabriquinha” dele.⁴⁷⁹

Os imigrantes relembram, em seus depoimentos, a cidade pacata, sem o trânsito intenso de hoje e os seus problemas atuais. Relembram ainda o esforço que faziam para buscar a ascensão social, pois precisavam prosperar e vencer mediante seus próprios esforços – um deles inclusive chegou a ter uma pequena fábrica, como demonstra o depoimento supracitado. Os esforços para alcançar seus objetivos não eram medidos, e o lazer muitas vezes se restringia a um cinema nas tardes de domingo.

Para falar sinceramente eu sinto muitas saudades de São Paulo, São Paulo antigo, onde se falava em mil réis, em contos de réis, era o cruzeiro já, era difícil quem falava cruzeiros. O bonde era setecentos centavos, se falava réis, não centavos, setenta centavos. Só que não falava ninguém cruzeiro, falava mil réis, réis. E os bondes... eu comento isso com meus filhos, e eles dizem que acreditam porque estou falando. Os bondes eram todos abertos, tinha poucos bondes fechados. Como a cidade era muito sossegada, eu tomava o bonde até a Praça da Sé, ali tomava o Anhangabaú e ali tomava o ônibus. Tinha muitas espanholas que trabalhavam no Jardim Paulista, *nós vinha* junto no ônibus depois da meia noite, imagina, e ia dormir no emprego, no Jardim Paulista, cada uma ia para sua casa. Eu trabalhei na Bento de Andrade muitos anos, e meu divertimento era esse, mas só aos domingos. E quando passava um filme espanhol, uma falava para a outra, tinha muitos filmes espanhóis com a Sarita Montiel, Libertad Lamarque, Ascendino, um mexicano “Llamas contra el fuego”. O filme era muito bonito. A Libertad Lamarque faleceu há pouco tempo, cantava: “*Cuando se quiere deveras como te quiero yo a ti*”. A gente não perdia um filme espanhol, falado em espanhol, podia ser mexicano, argentino ou da Espanha, *nós corria*.⁴⁸⁰

⁴⁷⁹ Depoimento de Maria del Carmen, em entrevista concedida à autora em 18 de junho de 2008.

⁴⁸⁰ Depoimento de Josefa Morán Martínez Gondar – relatando a cidade de São Paulo nos anos 50 –, em entrevista concedida à autora em 22 de março de 2008.

Assim mesmo, com uma vida de trabalho e com pouco lazer, encontravam momentos para bailar e para ver os filmes no idioma espanhol que eram exibidos na cidade. Apesar da distância, buscavam escutar o seu idioma nos cinemas da cidade, que nessa época era uma verdadeira Babel. As culturas e os idiomas se mesclavam, misturando os sotaques e as línguas mais variadas, causando aos novos imigrantes alguma dificuldade para expressar-se e para fazer-se compreender.

Fusionava-se agora na grande São Paulo, uma torrente de línguas e dialetos. Das variantes italianas o calabrês, o napolitano e o veneto; do português falado pela população mestiça e negra cultivado no espaço urbano, do linguajar caipira chegado com os trabalhadores de origem rural, acrescidos pelo falar mineiro e nordestino, preservador do português arcaico dos tempos coloniais bafejados pelos dialetos africanos e pela língua geral, que ambientaram suas expressões típicas, a entonação das alocações, o movimento descansado de suas expressões.⁴⁸¹

Alguns não assimilaram as diferenças idiomáticas existentes entre suas cidades de origem e São Paulo, tanto que até hoje falam uma língua mesclada e contam das dificuldades em compreender o português. Poucas palavras do idioma espanhol foram incorporadas ao vocabulário local, como, por exemplo, “bodega” e “bolero”, entre outras, enquanto dos italianos o gestual foi incorporado ao modo de falar do paulistano, além da cozinha.

“Os lugares mistos, híbridos e mutantes, estão intimamente enlaçados de vida e de morte, de tempo e de eternidade; numa espiral do coletivo e do individual, do prosaico e do sagrado, do imóvel e do móvel.”⁴⁸² A cidade transformou-se muito rapidamente, e o hibridismo, como numa espiral, entrelaçava o coletivo e o individual, fazendo com que as práticas regionais, pouco a pouco, fossem sendo apropriadas.

A mudança de clima, com a tradicional garoa paulistana, para os que vinham da Galícia, onde chovia muito e os dias, em sua maioria, eram frios, quase não foi sentida. Talvez aos andaluzes do sul, mediterrâneo e quente, fosse mais difícil a adaptação ao clima da cidade.

⁴⁸¹ ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. **Metrópole e Cultura**. São Paulo no meio do século XX. Bauru - SP: EDUSC, 2001. p.60.

⁴⁸² NORA, Pierre. Entre memória e História: a problemática dos lugares. **Projeto História**. n.10. São Paulo: PUC-SP, dez. 1993. p.22.

Em São Paulo o clima mudou, naquela época era a garoa. Sempre a garoa, me faz mal para a garganta, sou taurina e a garganta é coisa delicada. A garoa me atacava muito a garganta. Era outro clima e de noite ninguém conseguia dormir com o calor.⁴⁸³

O mal tempo da terra da garoa e o calor da cozinha – na qual preparavam os *borrachuelos* e doces para vender – não faziam os espanhóis deixarem de trabalhar, mesmo tendo de enfrentá-los todos os dias. Os resultados logo se fizeram sentir, como nesse caso:

Sei lá, estranhei claro, *el idioma, el frio, ya entonces era mucho frío*. Na feira era aquela garoa, que não existe mais em São Paulo. Naquela época era difícil, pois nos levantávamos de manhã e vendíamos *churros*, *después* vendemos pastéis. Bonde, sim de bonde naquela época era de bonde, da Vila Prudente até a Praça Clovis era de bonde, corria *el rio por la Av. Don Pedro*... Custou muito, me deu uma sinusite tremenda, tosse, com aquele frio, de manhã tinha que ir à feira, *cogía aquel con el cuerpo caliente* e sofri bastante, depois a gente se adapta, *no?*⁴⁸⁴

As mulheres espanholas foram importantes na construção do patrimônio familiar, pois se dedicavam sem cansaço ao trabalho que fosse necessário. “Entrecruzando o público e o privado, a mulher administrava o lar e o negócio, trabalhando duramente no balcão de madrugada a madrugada.”⁴⁸⁵ Havia também aquelas que aproveitavam suas habilidades no preparo de pratos de origem para melhorar os ganhos familiares, lucrando com a venda dos quitutes: “Minha mãe fazia *borrachuelo*, é um tipo de *pestiño*, só que recheado com doce de abóbora como em Andaluzia, recheava e vendia na feira.” Era uma maneira de sobrevivência e uma atividade que permitia equacionar sua relação com o passado e o futuro, lançando mão do saber fazer para sua sobrevivência em outras terras.

As experiências foram únicas, e cada um as viveu conforme o seu entorno e conforme sua visão da cidade, segundo seu prisma.

⁴⁸³ Depoimento de Maria Dolores Daparte Souto Mariñas, Mari, em entrevista concedida à autora em 11 de abril de 2008.

⁴⁸⁴ Depoimento de Fina - Josefa Moreno Chaves, em entrevista concedida à autora em 13 de maio 2008.

⁴⁸⁵ MATOS, Maria Izilda S. **A cidade, a noite e o cronista**. Bauru - SP: EDUSC, 2007. p.56.

Eu fui morar no Bom Retiro, perto do Jardim da Luz, o primeiro bairro que nós moramos. Lembro que a dona da casa lá era uma italiana, e a gente foi morar num quarto e um banheiro. Nós ficamos pouco tempo, até meu pai comprar um terreno na Vila Nova Cachoeirinha. Então o que eu fiz, logo na primeira semana, eu saí para andar. Aí me chamou muita atenção o Jardim da Luz, eu fiquei apaixonada. Aquela vegetação, até hoje quando eu passo me lembro. Outro dia eu fui lá com a Maricarmen, à José Paulino, eu falei: o primeiro lugar que eu conheci aqui no Brasil foi o Jardim da Luz. Esta rua foi a primeira rua que eu morei, ia andar sozinha no Jardim da Luz, que não era cercado como hoje, aquelas árvores, me lembro de ter visto um bicho preguiça, olha, achei lindo, adorei aquela parte.⁴⁸⁶

Os depoimentos mostram os diferentes olhares que os imigrantes trazem em suas memórias a respeito da cidade e dos lugares que se tornaram inesquecíveis, embora o momento fosse de adaptação e de estranhamentos. A fartura de frutas, especialmente a banana, e de ingredientes que encontravam na cidade levou-os muitas vezes a comer tanto a ponto de sentirem-se mal.

Mi hermano en España comía plátanos [bananas] los que tenían en España venían de Islas Canarias, eran carísimos. Cuando mi hermano llegó a Brasil, Gerardo lo llevó a una feira, en España hay mercados. Frutas que nunca había visto, y vió aquellos cachos de plátanos comió tanto plátano que le dio una desconjuntura intestinal [risos].

Em geral, os imigrantes se encantavam com a quantidade de frutas, principalmente as bananas, que eram muito raras e caras em seu país de origem, o que os levava a exagerar na quantidade, causando assim transtornos. Os espanhóis que chegaram ao Brasil pelo Rio de Janeiro ficaram impressionados com a vista da Baía de Guanabara, mas seu destino final seria São Paulo, onde amigos e familiares os esperavam.

Ficamos fascinados, Rio de Janeiro à noite, o barco entrou assim na baía e à noite, foi lindo, lindo, lindo. Descemos no outro dia e aí que vimos tanta banana, tantos abacaxis, aquele negros, carecas que trabalham no cais. Me impressionou muito, muito carinhosos com as crianças, muito bonito, nos

⁴⁸⁶ **ROSITA - ROSA VIDAL GONZALEZ.** Nasceu em Faura de Los Valles, em Valencia, e chegou ao Brasil em 1954 com 11 anos, acompanhada de seus pais. O pai sempre quis vir ao Brasil, mas a avó não autorizava a venda de uma casa para pagar as passagens. Ele queria vir sozinho, mas a avó decidiu que ou vinha toda a família ou não vinha ninguém. Queria São Paulo, pois se comentava que era a cidade que mais crescia no mundo. Entrevista concedida à autora em 21 de fevereiro de 2004.

receberam muito bem. Nós pagamos, descemos, voltamos para o navio porque no outro dia nós... Foi inesquecível. Nós tínhamos que chegar em São Paulo. Meu pai falava tanto de São Paulo. Ficamos fascinados pela Anchieta, porque nunca tínhamos visto uma estrada assim, fiquei fascinada pelo asfalto, muitas curvas, muito, muito, assim na serra. Nós ficamos “ô”, “ô”, éramos crianças, era coisa fascinante naquela época.⁴⁸⁷

A rodovia Anchieta causou impacto nos imigrantes, que, depois de sair dos navios, viajavam por túneis e viadutos até alcançar a cidade no planalto. Os estranhamentos eram muitos, principalmente quanto ao clima, à comida e à paisagem, mesmo porque muitos foram “arrancados” de sua Espanha, separando-se da sua terra, do seu lugar, dos seus amigos, de seus hábitos, o que, acrescentando-se a insegurança do novo, retardava um pouco mais a adaptação.

Acontece que nós morávamos no Cambuci, perto do Museu, e era um bairro bom, na Rua Cel. Cabrita. Aí meus pais tinham este terreno e falaram *pro* meu marido: Mario por que você não constrói uma casinha? Não precisa morar lá. Ele trabalhou na Metal Leve e tinha um dinheiro extra de dez anos, quando foi mandado embora e continuou trabalhando lá. Então vamos fazer uma casa lá. Eu vim para cá com o meu coração apertado. Isto aqui era o fim do mundo, era barro, não tinha luz da rua, nada, não tinha pavimentação, mas eu falo às vezes, que eu já nasci velha [risos] porque a gente tem que pensar com a cabeça, né? Era aqui que a gente podia construir, porque lá o terreno era caríssimo. No fim, eu ia pro Ipiranga, aquela outra parte a gente chamava de Ipiranga. Então foi uma mudança meio brusca, mas depois de um mês a gente se acostumou aqui e hoje em dia não sei se a gente sairia daqui.⁴⁸⁸

Havia necessidade de aceitar a nova realidade, o novo bairro e a nova vida, porque o retorno representaria o fracasso. “Eu queria morrer aqui, porque *no me gustaba*. Cheguei em Santos toda aquela gente descalça, nus, todos negros, aquilo para mim foi... *Mucho, mucho, mucho. Hasta hoy, no me acostumbro aquí, ya son 40 y pocos años...*”⁴⁸⁹ Nem todos se adaptaram facilmente e até os dias de hoje alguns mantêm suas reservas quanto à cidade.

⁴⁸⁷ Depoimento de Maria Dolores Daparte Souto Mariñas, Mari, em entrevista concedida à autora em 11 de abril de 2008.

⁴⁸⁸ Depoimento de Maria del Carmen – relatando suas dificuldades nos primeiros tempos de vida em São Paulo –, em entrevista concedida à autora em 18 de junho de 2008.

⁴⁸⁹ Depoimento de Carmen Fernandez Fernandez, de Granada, Andaluzia, em entrevista concedida à autora em 14 de maio de 2008.

Como pensar em cultura popular em um país de migrantes. O migrante perde a paisagem natal, a roça, as águas, as matas, a caça, a lenha, os animais, a casa, os vizinhos, as festas, a sua maneira de vestir, o entoado nativo de falar, de viver, de louvar a seu Deus. Suas múltiplas raízes se partem. Na cidade a sua fala é “código restrito” pelos lingüistas, sem jeito de viver, carências culturais, sua religião, credence ou folclore. Seria mais justo a cultura de um povo migrante em termos de desenraizamento. Não buscar o que se perdeu, as raízes já foram arrancadas, mas procurar o que pode renascer nessa terra de erosão.⁴⁹⁰

A palavra “desenraizamento” define claramente o sentimento experimentado, o ato de sair para sempre de sua terra, como uma planta arrancada de seu ambiente nativo e replantada em outro nem sempre semelhante ao seu e muitas vezes hostil. A decisão de emigrar representava um momento difícil, pois provocaria uma mudança radical de vida, de costumes e de hábitos. Somente era tomada em último caso, porque envolvia o futuro da família, e nem sempre poderia ser revertida.

Quando me casei eu falei: eu tenho que ser feliz aqui e eu vou ser feliz aqui e fui muito feliz. Então chega uma hora que todo ser humano tem que falar chega, e eu falei. A Espanha não tá nem ligando pra mim, por que eu choro tanto por ela? Pois ela que fique lá que eu fico aqui e vou ser feliz aqui. E meus filhos vão amar a Espanha, eles nasceram aqui porque a gente estava aqui. Eu sinto que minha filha ficou com um pouco da nossa angústia, mas eu sempre ensinei a amar o Brasil, sem dúvida, porque vocês são espanhóis sim, pela raça e não tem nenhum parente, nenhum que seja de outro lugar. Espero que sejam felizes aqui e amem o Brasil porque ele não pediu pra gente vir aqui agora. Também não pode impedir que a gente tenha vontade de voltar para nossa terra. Não aconselho ninguém a sair da sua pátria, não aconselho ninguém, ou vem de uma vez, como eu fiz, porque era muito sofrimento, sozinha, sem amigos, sem escola, sem nada, nossa... Primeiro passo pra me sentir bem foi trabalhar no banco, porque naquela época trabalhar em banco era prima-irmã de Deus, como eu falo brincando, né. O segundo foi meu casamento, meu marido, meio com depressão em certos dias, ficava triste. Eu falei: “Marido, alegria, foi uma opção”.⁴⁹¹

A mudança de país, em muitas pessoas, produzia dor e sofrimento, enquanto a adaptação para outras era uma questão de sentir-se feliz, aceitar as modificações como positivas e começar vida nova.

⁴⁹⁰ BOSI, Ecléa. **O tempo vivo da memória**. Ensaios de Psicologia Social. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003. p.176.

⁴⁹¹ Depoimento de Maria del Carmen, em entrevista concedida à autora em 18 de junho de 2008.

A questão da moradia era decisiva no processo de adaptação, mesmo porque as casas que os imigrantes podiam pagar eram simples. Muitos foram morar em cortiços, com acomodações precárias, dormindo em beliches, em salas que serviam de dormitórios e em que os espaços eram separados por cortinas, para acomodar várias pessoas, da mesma família ou não:

*En aquel tiempo se montaron una casa con camas literas o beliche, una neveracita [geladeira] en la Calle Muniz de Souza, na Aclimação. Había una tonelada de escaleras y arriba estaba la casita que era un quintal para tres o cuatro viviendas, un tanque y un baño comunitario. Solo había dos habitaciones. La cocina era individual y la sala de jantar era individual. Una habitación era para los cuatro hombres: Pepe, um vizinho, Gerardo, mi hermano y el Antonio, cuñado. Mi padre y mi madre dormían en la sala con divisoria de cortina, donde dormía mi hermana y yo.*⁴⁹²

Apesar das dificuldades de morar em uma cidade que mal despontava para o progresso, sem conforto, restou a memória, as recordações de momentos felizes, como esse em que o pai levava a filha a um passeio:

Meu pai me levava aos domingos ao Café Moka, um sorvete com três bolas e uma banana embaixo, uma taça que até hoje existe, banana split, hummm. Lembro do Vale de Anhangabaú, os cinemas da época, as senhoras iam de chapéus, muito elegantes, e, mesmo que as pessoas não se conhecessem, se cumprimentavam: “Bom dia senhora”.⁴⁹³

Esses imigrantes, em sua maioria, pensavam em enriquecer e voltar para sua pátria. Muitos eram homens chefes de família e haviam emigrado sozinhos, para providenciar a vinda dos demais, após a vida estabilizada. Quando já estavam adaptados, depois de haver comprado um terreno, procuravam reproduzir aqui um pouco de seu local de origem, criando e transformando o meio. Pode-se pensar, portanto, que uma rede de relações sociais foi formada, uma rede de trocas simbólicas.

⁴⁹² Depoimento de Maricarmen - Maria Carmen Acirón Rius, em entrevista concedida à autora em 3 de maio de 2008. Relata de uma maneira muito divertida suas memórias, como essa conversa de seu cunhado e seu pai. “*Cuando él vió la foto de mi hermana él dijo: Sr. Miguel eu vou casar com ela. Mi padre dijo: Que português de uma figa você não vai casar com minha filha. E ele se casou com ela e durante muitos anos viveram muito felizes los dos. Él era apasionado por mi hermana, completamente diferente de otra persona que tú conoces, ya lo sabes quien es.*”

⁴⁹³ Depoimento de Maricarmen - Maria Carmen Acirón Rius, em entrevista concedida à autora em 3 de maio de 2008.

Ao sair de seus países os camponeses não imaginavam ficar ou recriar o mundo ao qual estavam habituados, em terras estrangeiras. Saíam pensando em conseguir dinheiro e voltar ao seu país de origem. Quando finalmente conseguiam chegar aos lotes em terras brasileiras, levantavam suas casas e se instalavam em definitivo, começavam também a redesenhar a paisagem brasileira à semelhança de seu país.⁴⁹⁴

Isso fez com que as fachadas das casas na cidade, mesmo as mais simples, passassem a exibir uma decoração que os identificasse, como fizeram os construtores italianos. Os espanhóis faziam no interior de suas casas um recanto para guardar as memórias do país deixado, ou mesmo construíam uma banheira, hábito mantido na Espanha até os dias de hoje. Alguns reproduziam pinturas em azulejos que recordassem a cidade espanhola de origem, como o castelo La Alhambra, em Granada, encomendado para fazer parte do terraço de entrada da casa.



Imagem 33 - Castelo La Alhambra, Granada⁴⁹⁵

⁴⁹⁴ LIMA, Cláudia. **Tachos e painéis: Historiografia da alimentação**. Recife: Comunicarte, 1999. p.120.

⁴⁹⁵ Foto da autora. Pintura em azulejos no terraço da casa de uma imigrante andaluza, Maria del Carmen, em São Paulo.

Outros mantinham em sua sala de visitas o seu cantinho de memórias espanholas, com castanholas e leques, recordações de viagens à Espanha, como que querendo registrar a presença espanhola a todos que porventura os visitassem.

A vida privada permitia aos que emigravam a oportunidade de manter seus costumes alimentares. “A vida privada se torna refúgio e proteção, e permite que os imigrantes ganhem estabilidade. A negação da vida privada é a fonte de ‘problemas sociais’ provocados pela presença dos imigrantes.”⁴⁹⁶ Assim, o lar se tornava o local onde o imigrante podia manter seus hábitos, falar em seu idioma e alimentar-se de suas iguarias.



Imagem 34 - O canto de recordações da Espanha⁴⁹⁷

Marcam assim seu pertencimento ao país de origem, mostrando-o aos que chegam para visitá-los.

⁴⁹⁶ LEVEAU, Rémi; SCHNAPPER, Dominique. Ser imigrante na França. In: ARIÉS, Philippe; DUBY, Georges (Orgs.). **História da Vida Privada**. Da primeira Guerra a nossos dias. n.5. São Paulo: Cia. de Bolso, 2009. p.459.

⁴⁹⁷ Foto da autora. A sala de visitas de Fina mostra suas lembranças.

Além desses dois exemplos de famílias andaluzas que em seu lar reservam espaço para expressar sua origem, outra exhibe quadro com pintura, cerâmicas e bonecas sevilhanas artesanais, suas recordações de viagem.



Imagem 35 - O cantinho das recordações de Sevilha, cidade de Juana⁴⁹⁸

Embora passados cerca de 50 anos, as memórias persistem e estão presentes nas casas de espanhóis em São Paulo – e não são apenas elas. Também resiste o idioma, já que muitos não perderam o sotaque, falam uma mescla de espanhol com português, o chamado “portunhol”, que permite identificá-los em qualquer situação. E ainda as práticas alimentares, mantidas principalmente pelas mulheres, que oferecem resistência à cozinha brasileira, não elaborando os pratos à moda daqui, e sim reproduzindo seus hábitos.

A casa conservava a lembrança do país de origem, era graças ao preparo e ao consumo das refeições que a identidade se afirmava diariamente de maneira privilegiada. Muitos já observavam que os hábitos culinários são os que mais resistem a aculturação.⁴⁹⁹

⁴⁹⁸ Foto da autora.

⁴⁹⁹ LEVEAU, Rémi; SCHNAPPER, Dominique. Ser imigrante na França. In: ARIÉS, Philippe; DUBY, Georges (Orgs.). **História da Vida Privada**. Da primeira Guerra a nossos dias. n.5. São Paulo: Cia. de Bolso, 2009. p.469.

Iniciava-se para eles uma mudança de hábitos e de costumes, e também havia a necessidade de romper com o passado e, ao mesmo tempo, criar novos elos com a cidade que os recebia.

4.2 MUDANÇA DE HÁBITOS

*Cocinar es algo vivo y cambiante en la mano de la persona que corta con el cuchillo sobre el tajo, que muele las especias en el almirez o que revuelve con la cuchara de palo en el puchero.*⁵⁰⁰

Os diversos grupos que chegaram ao Brasil não foram se mesclando simplesmente, mas foram interagindo e transmitindo um pouco de sua cultura, ao mesmo tempo que assimilavam um pouco das demais culturas. Na alteridade as diferenças se destacam perante os demais fatores, e nessa apropriação ocorria a mudança de costumes e de hábitos.

As identidades culturais vêm de algum lugar, têm histórias, Mas, como tudo que é histórico, elas sofrem uma transformação constante. Longe de estarem eternamente fixas num passado essencializado, estão sujeitas ao contínuo “jogo” da história, da cultura e do poder.⁵⁰¹

A cultura específica de cada grupo contém seus símbolos, sua história e cria o *habitus* que a diferencia na alteridade. Por ser a culinária de transmissão empírica no que se refere à elaboração dos pratos, os imigrantes aprenderam a cozinhar com seus antepassados, e existe um elo forte entre a cozinha e suas origens. Todavia, a imigração envolve mudança de país, e obriga a mudança de hábitos alimentares.

Um dos significados mais importantes da comida étnica é o de ser a materialização de um elo afetivo poderoso para as gerações de imigrantes, sobretudo, ao ser perpetuado por mãos femininas. O caso mais conhecido é o da macarronada domingueira da *mamma* reunindo a família dispersa, que lamentavelmente acabou sendo caricaturada pelos comerciais da televisão. Apesar dessa e de outras incursões deformadoras

⁵⁰⁰ TOVAR, Rosa; FULLER, Monique. **3000 años de cocina española**. Madrid: Espasa, 2006. p.23.

⁵⁰¹ HALL, Stuart. Cultural Identity and Diaspora. In: RUTHERFORD, Jonathan (Org.). **Identity: Community, Culture, Difference**. London: Lawrence & Wishart, 1990. p.225.

a comida será sempre lembrada pelos descendentes de imigrantes como um elo com o passado, com personagens queridos mortos – mães, avós, tias, que preparavam pratos especiais cujo segredo levam consigo – com um tempo sem retorno da infância da casa materna.⁵⁰²

O aprofundamento dos estudos a respeito da cozinha dos imigrantes possibilita a compreensão de cada cultura aqui estabelecida. “A cozinha apresenta-se como um conjunto de tal modo complexo que em vão buscaríamos, em todo mundo contemporâneo, uma cozinha que não seja fruto de um cruzamento de culturas.”⁵⁰³ Nos primeiros tempos de imigração, a comida representava, sobretudo, uma ponte com a terra de origem, a manutenção do paladar. O gosto e o cheiro dos alimentos trazem as memórias do país deixado.

Na euforia dos prazeres da mesa, as fronteiras parecem apagar-se, dissolverem-se ou ocultarem-se antagonismos ideológicos e políticos e as controvérsias de todos os tipos, pois a mesa iguala os homens naquilo que lhe é fundamento natural: a necessidade do alimento e da sociedade para viver.⁵⁰⁴

A cultura alimentar tem algo de singular e de amplo, uma vez que forma um conjunto de práticas que permanecem por toda a vida. As culturas não estão isoladas, mas em processo dinâmico, num fluxo de informações mútuas intercambiadas, com interação entre elas, a chamada circularidade cultural⁵⁰⁵, e nas fronteiras de cada uma delas ocorre o diálogo, as trocas de técnicas e de procedimentos, e com o alimento não é diferente.

A questão da mestiçagem encobre situações diversas e ultrapassa as fronteiras do cultural, e propõe outra questão, tão evidente, que não percebemos, pois as culturas são mescláveis. No entanto, quando Lévi-Strauss num seminário sobre a identidade, não deixa tão claro quando afirma: “Entre duas culturas, entre duas espécies vivas, tão próximas, como

⁵⁰² FAUSTO, Boris. Imigração: Cortes e continuidades. In: NOVAIS, Fernando (Org.). **História da Vida Privada no Brasil**. São Paulo: Cia. das Letras, 1998.

⁵⁰³ FOURNIER, Dominique. A cozinha da América e o intercâmbio colombiano. In: MONTANARI, Máximo (Org.). **O mundo na cozinha**. História, identidade, trocas. São Paulo: Ed. SENAC, 2009. p.161.

⁵⁰⁴ AMARAL, Rita. **Festa à Brasileira**. Sentidos do festejar no país que “não é sério”. Tese (Doutorado em Antropologia), FFLCH-USP, São Paulo, 2001. p.33.

⁵⁰⁵ BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade**: lembranças dos velhos. São Paulo: T. A. Queiroz Editor, 1979.

se pode imaginar, há sempre uma distância diferencial, e uma distância diferencial não se pode vencer.”⁵⁰⁶

As culturas sempre estiveram em contato e foram passíveis de misturas e de confrontos. Uma distância se estabelece entre elas naturalmente, e os atores buscam vencê-la em caso de imigração, momento em que se apropriam dos costumes umas das outras. A alimentação vai se transformando, agregando ingredientes e procedimentos e abandonando outros.

Ao imigrar, os padrões culinários, ingredientes, condimentos e sabores são traços marcantes, que se tornam difíceis de mudar. “Os deslocamentos têm na alimentação um elemento central da construção das identidades e se constata que os particularismos alimentares estão entre os últimos traços diacríticos a desaparecer.”⁵⁰⁷ Com os espanhóis isso se demonstrou, apesar da proximidade dos brasileiros com os hábitos alimentares ibéricos. Outros grupos de imigrantes também tiveram dificuldades para adaptar-se ao trivial brasileiro.

O imigrante quase sempre se torna uma pessoa fronteiriça⁵⁰⁸, que vive entre duas culturas, entre dois idiomas, adaptando seu gosto, sua cozinha de origem ao possível de ser feito.

*Hay la necesidad de analizar, de una perspectiva socio antropológica de la cultura, tanto las estadísticas y los textos conceptuales como las narraciones e imágenes que intentan nombrar sus designios. Además, las migraciones, las fronteras permeables y los viajes hablan, en sus extrañamientos, de lo que la globalización tiene de fractura y de segregarse.*⁵⁰⁹

Numa imigração majoritariamente masculina, a alimentação logo começou a ser um entrave para aqueles que passaram a morar em pensões e a alimentar-se conforme os hábitos da pessoa que preparava a comida, que podia ser brasileira, espanhola ou de outra nacionalidade. Os que se casaram aqui iriam passar a alimentar-se de acordo com a nacionalidade da esposa.

⁵⁰⁶ GRUZINSKI, Serge. **El pensamiento mestizo**. Cultura amerindia y civilización del Renacimiento. Barcelona: Paidós, 2007. p.22.

⁵⁰⁷ POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação**. Florianópolis: Ed. da UFSC. 2004. p.166.

⁵⁰⁸ “Las personas fronterizas, fueron así clasificadas por Maalouf en su libro *Identidades Asesinas*, están en la frontera entre dos países entre dos idiomas y entre muchas tradiciones culturales.” CANCLINI, Nestor García. **A globalização imaginada**. São Paulo: Iluminuras, 2003. p.16.

⁵⁰⁹ Ibidem. p.9.

Visando responder por que a historiografia brasileira, paradoxalmente, não se debruça com o cuidado devido sobre a participação dos imigrantes na sociedade nacional nos apresenta uma história nova tecida no cruzamento de histórias de vida com o tema da imigração.⁵¹⁰

O imigrante, ao revelar seus estranhamentos, denota a “fratura” e segregação cultural em ambientes multiculturais. Naquele íterim, era comum que estranhasse algum prato ou ingrediente, como o arroz com feijão e o quiabo, por exemplo, e a repulsa por vezes permanece: “Eu como de tudo, só quiabo que eu não gosto, não gosto, por causa da baba dele, já fiz frito com *limón*. Verduras eu como e gosto.”⁵¹¹ Eles tinham gostos definidos e resistiam à assimilação de ingredientes até então desconhecidos.

O costume alimentar da cidade era frugal, sem muitos atributos, bem ao modo das pessoas. Os cardápios eram pouco variados, baseados no arroz e feijão, nos cozidos introduzidos pelos portugueses e nas carnes misturadas no feijão. Contrastavam com a variedade de gostos e costumes das cozinhas que surgiam trazidas pelos diversos grupos de imigrantes.

O pão feito nos *pueblos* da Espanha, na simplicidade de um forno a lenha, não podia ser comparado com o pão industrializado que aqui encontraram. “O pão de lá é diferente. O único que substitui o pão de lá é o pão caseiro, o pão italiano acho mais azedo e aquele lá ficava mais para doce, não era doce, mas era um gostinho mais doce.”⁵¹² Uma opção nesses casos era preparar o pão em casa, com fermento próprio para aproximar-se mais do pão que estava na memória, como nesse depoimento: “*Pan fermentado en casa. Lo dejaba fermentar de un día a otro como aquí hay pan de Cristo, se hace con fermento elaborado en casa.*”⁵¹³ Era muito comum esse hábito entre os espanhóis, mas também havia aqueles que compravam o pão, embora estranhassem a falta de sal: “Eu tinha boa boca, para mim estava tudo bom, só não estava bom o sal do pão, eu tinha que pôr um pouco de sal.”⁵¹⁴

⁵¹⁰ GATTAZ, André Castanheira. **Braços da Resistência** - uma história oral da imigração espanhola. Dissertação (Mestrado em História), FFLCH-USP, São Paulo, 1995.

⁵¹¹ Depoimento de Josefa Morán Martínez Gondar, em entrevista concedida à autora em 22 de março de 2008.

⁵¹² Depoimento de Josefa Morán Martínez Gondar, em entrevista concedida à autora em 22 de março de 2008.

⁵¹³ Depoimento de Maricarmen - Maria Carmen Acirón Rius, em entrevista concedida à autora em 3 de maio de 2008.

⁵¹⁴ Depoimento de Maria del Carmen, em entrevista concedida à autora em 18 de junho de 2008.

Em muitos casos, os imigrantes, não sabendo a maneira de elaborar os pratos locais, tinham de recorrer a vizinhos ou a revistas de culinária para aproveitar os ingredientes disponíveis. As memórias dos imigrantes acerca da elaboração dos seus pratos de origem persistem mesmo após muitos anos.

Tirando o peixe, porque o peixe na Galícia era muito bom, as coisas aqui eram muito boas, eu gosto de feijão. Minha irmã era mais velha, mas era muito criança, não sabia nada. Fazia bolo, essas coisas, que lá não se fazia. Então eu e ela fazíamos por receita que nós mesmos *pegava* da revista. Minha irmã fez corte e costura e ela trazia as receitas. Algumas davam certo, mas como não tinha ninguém pra reclamar e como *ficamos* um ano com a madrastra e ela judiava de *nóis*, ela trabalhava e ninguém ensinou nada. A comida era muito diferente, mas nós ficamos sem mãe muito cedo. Não havia assim uma organização, faltava muita coisa, não que faltasse comida, não tinha quem fizesse.⁵¹⁵

As duas irmãs, ainda jovens e sem a mãe, tinham de aprender por si mesmas a cozinha local, pois a madrastra não as ajudava a cozinhar, e elas passaram por dificuldades por faltar orientação.

A base da cozinha brasileira encontrada era o arroz com feijão acompanhado de uma carne, ovos, verduras ou legumes. “Não única coisa que podia fazer da comida brasileira era arroz com ovo frito, mas o arroz ia com algum ingrediente, mas arroz com feijão nunca.”⁵¹⁶ A princípio, esse prato diário brasileiro foi motivo de resistência e recusa por parte dos imigrantes espanhóis, uma vez que era hábito na Espanha comer o arroz colorido com açafrão ou *pimentón*, ou com algo acompanhando o cozimento, como verduras, tomates, uma carne, mas nunca somente com temperos que o deixam branco. “O arroz branco, na Espanha, só um dia diferente se fazia. Bom, a minha mãe nunca fez arroz branco, sempre arroz com carne, com frango, com coelho, com um pouco de tomate, nunca era branco.”⁵¹⁷ Havia uma resistência para incorporar o arroz branco, embora hoje, passados muitos anos, ele já apareça nas mesas dos espanhóis aqui residentes.

⁵¹⁵ Depoimento de Julia Fernandez Varela, em entrevista concedida à autora em 5 de junho de 2008.

⁵¹⁶ Depoimento de Julia Fernandez Varela, em entrevista concedida à autora em 5 de junho de 2008.

⁵¹⁷ Depoimento de Maria del Carmen, em entrevista concedida à autora em 18 de junho de 2008.

A princípio *no nos gustó, esto de comer feijão e arroz juntos... Arroz blanco? Por el amor de Dios. En España se da en el hospital a los enfermos. Normalmente no existe arroz blanco, tiene que tener algún color aunque sea negro. Te digo esto porque se hace arroz negro.*⁵¹⁸

Parece que a grande diferença encontrada quanto à cozinha em São Paulo foi a respeito do prato básico dos brasileiros, o arroz com feijão, e o fato de não se colocar nenhum colorífico no arroz, servindo-se o chamado “arroz branco”.

Uma vez, *vi a unas amigas que estaban* fazendo e eu fiz. Mas eu nunca tinha comido arroz branco, nunca. *Ahora si hay* nos restaurantes de *España, mas en aquella época no. No había arroz blanco, el arroz siempre* tinha alguma coisa, era *el primer plato, alguna cosa, un poco* de frango, porque a veces *le pongo* ervilha verde fresca, da congelada que compro, *un poco de pimentón* vermelho.⁵¹⁹

Um detalhe que dificultava a adaptação dos espanhóis aos costumes alimentares brasileiros era a repetição do prato diariamente, sempre arroz e feijão com algum complemento, pois para eles os pratos variavam a cada dia – em um comia-se uma batata bem temperada, no outro sardinhas fritas ou umas *migas*, por exemplo.

Nunca vi em casa todo dia *la comida igual, yo aché* estranho que sé *yo...* Feijão eu faço uma vez por mês. Pobre tem que passar depois da guerra, *lo que pasó*, mas *no se comía*, era *unas* batatas, es que *se temperan mucho las cosas*, em Sevilla, *no? Una patata solo con pimentón* vermelho, cebola, alho, salsinha, feijão branco, *puchero...*

Os hábitos alimentares originários não permitiam a imediata incorporação dos costumes de outros países, nesse caso, o prato-base da alimentação da cidade, o arroz branco servido com o feijão.

Yo hago cosas... hago arroz con feijão también. Es que la cocina brasileña me gusta, pero me gusta la feijoada, pero no, siempre los garbanzos. Me gusta y lo hago, pero... Mi marido era de Madrid. No le gustaba la cocina brasileña, solo la

⁵¹⁸ Depoimento de Maricarmen - Maria Carmen Acirón Rius, em entrevista concedida à autora em 3 de maio de 2008.

⁵¹⁹ Depoimento de Juana Naranjo Gallart, em entrevista concedida à autora em 02 de agosto de 2008.

española [risos]. *El arroz con feijão* juntos não. Não porque na Espanha se faz uma *habichuela blanca con lentejas* y el arroz cocido junto, no separado. Arroz blanco hoy día se hace, pero antes no.⁵²⁰

As crianças sentiram mais que os adultos a mudança das práticas alimentares: “[...] as crianças do meu tio eram todas pequenas, então estranharam as comidas, mas a gente continuou com nossos costumes. O arroz e feijão, eu sou ‘gamada’ pelo feijão.”⁵²¹ Desse modo, pode-se dizer que a cozinha propiciou um entrelaçamento de costumes e de sabores, que, aliás, enriqueceu a cozinha local.

O feijão branco, as *habas* ou favas eram preparadas com toucinho ou carnes, pois os espanhóis, se comiam feijão, era somente feijão. “Não, feijão branco sim, a *fabada*, arroz branco não. O feijão eu fazia, meu marido comia feijão como um prato de sopa, sem arroz, sem nada. Feijão branco, *fabada*, batata, ou guisada com carne.”⁵²² Se o prato era arroz, não era acompanhado de feijão.

O feijão era feito de outra maneira na Espanha, não com um caldo suculento, como aqui, tanto que muitas mulheres espanholas, ao cozinhar o feijão, descartavam o seu caldo, que lhes parecia água suja. “Estranhava o feijão. A gente não era de muito arroz, era batata, era *guiso*, eu fazia empanada galega aqui para nós comer, para a família.”⁵²³ O feijão preparado à maneira do Brasil causou estranhamento.

O sabor de certos alimentos e a singularidade de certos temperos são um testemunho do passado, e reafirmam que apesar dos anos este passado não se perdeu, que ele sobrevive na maneira de assar o pão ou no odor forte de ingredientes que, não sendo encontrados no novo país, são preparados em casa, impregnando os quartos e corredores da memória.⁵²⁴

⁵²⁰ Depoimento de Fina - Josefa Moreno Chaves, em entrevista concedida à autora em 13 de maio de 2008.

⁵²¹ Depoimento de Maria del Carmen, em entrevista concedida à autora em 18 de junho de 2008.

⁵²² Depoimento de Carmen Fernandez Fernandez, de Granada, Andaluzia, em entrevista concedida à autora em 14 de maio 2008.

⁵²³ Depoimento de Celia - Maria Celerina Moure Alonso, em entrevista concedida à autora em 07 de maio de 2008.

⁵²⁴ HECK, Marina; BELLUZZO, Rosa. **Cozinha dos Imigrantes**. Memórias & Receitas. São Paulo: Melhoramentos, 1999. p.13.

Os imigrantes que foram para o Rio de Janeiro, ao notarem o uso do feijão preto na alimentação diária, tiveram problemas para aceitá-lo de princípio, mas depois acabaram se acostumando e passaram a gostar do sabor da feijoada: “No Rio o que me deu um primeiro impacto foi a feijoada, o feijão preto, na casa de amigos tinha e eu tinha nojo de olhar [risos]. Porque era tudo escuro e não dava para ver o que era, mas agora eu gosto.”⁵²⁵ Por vezes o primeiro prato oferecido ao imigrante era a feijoada, que, no entanto, chocava seus costumes, causando rejeição.

Sabe a primeira coisa que me ofereceram quando cheguei aqui? Umas sardinhas apimentadas, aquele negócio me arrepiava tudo. Nunca mais esqueci, e depois feijão preto, hoje eu adoro, olhe só, mas é uma mudança muito radical. A minha mãe, até os 73 anos, sabe que ela não comia feijão preto. Ah sim, fomos nos adaptando, só que minha mãe fazia pra gente, mas ela não comia feijão preto. Ela fazia aqueles *pucheros*, carne cozida, tipo caldo galego, botava feijão, couve, batata e fazia, ia acostumando com os vizinhos, ia aprendendo. Eles queriam se juntar, mas a gente ficava com receio, mas depois a gente foi aprendendo, fazendo as coisas. Meu pai e meu tio trabalhavam em restaurante e mandavam a comida para casa. Ajudavam a minha mãe no início e depois ela passou a cozinhar e eu também aprendi.⁵²⁶

Com a insistência de algumas mulheres, paulatinamente, o hábito de comer o feijão com arroz foi sendo incorporado nas famílias.

Meu marido, por exemplo, não queria feijão. Aí eu falei pra ele: Olha marido eu vou fazer uma vez por semana, porque as crianças nasceram aqui, tem que se acostumar. Aí eu colocava um pouquinho de toucinho salgado, costela, aí dava um sabor diferente, e ele começou a comer, mas no começo não.⁵²⁷

Foi inevitável a apropriação de costumes alimentares do novo país entre os imigrantes, pela diversidade apresentada – eram muitas as tradições e os hábitos diferentes. “Gosto de arroz com feijão, mas não gosto tudo misturado. Como arroz separado, feijão, a verdura, aí vou misturando, juntando no garfo. Tem gente que

⁵²⁵ Depoimento de José Gonzalez Fernandez, em entrevista concedida à autora em 23 de maio de 2008.

⁵²⁶ Depoimento de Maria Consuelo Gonzalez Perez, em entrevista concedida à autora em 30 de maio de 2008.

⁵²⁷ Depoimento de Maria del Carmen, em entrevista concedida à autora em 18 de junho de 2008.

gosta de misturar, eu não.”⁵²⁸ Nos depoimentos, no entanto, quando o entrevistado afirma gostar de arroz com feijão, sempre relata que prefere comê-los separadamente.

Sabe aquele toucinho que põe a fritar? Até hoje não gosto. *No soporto*. O feijão, nem o cheiro do feijão. Tenho uma faxineira que só come arroz e feijão. Então eu faço uma panela de feijão, ponho no *tupperware*, congelo e faço para ela quando ela vem. Sempre faço uma rabada, ponho um pedaço de músculo, uma carne para *decir* que... *Yo no pongo* rabo, porque minha filha pequena come mais lá, mas a grande não. Faço de filé mignon, de frango, *gambas a la plancha*, lulas na chapa *también*, churrasquinho de Espanha. Não fazia feijão com arroz para o marido. Não, feijão branco sim, *fabada*, *arroz blanco* *no*. Meu marido comia feijão como um prato de sopa, sem arroz, sem nada. Feijão *blanco*, *fabada*, *patata*, guisada com carne, é uma delícia, repolho.⁵²⁹

Pouco a pouco os imigrantes foram adaptando seu gosto aos pratos brasileiros. A resistência de andaluzes ao “feijão com arroz” revelava o desejo de permanecer com seus hábitos, desconsiderando o novo. O alimento, portanto, pode ser uma forma de resistência, como ocorreu com o grupo de alemães do sul do Brasil, já que viviam em colônias, em grupos fechados, dificultando a mescla de costumes – se casavam entre eles mesmos, e passavam às novas gerações suas tradições gastronômicas.⁵³⁰

Uma vez que o indivíduo carrega consigo os seus hábitos alimentares para onde quer que vá, tende ele a buscar a satisfação do seu costume nos ingredientes disponíveis, fazendo com que os sabores não se percam e não se afastem.

Os hábitos locais resistem às forças que tendem a transformá-los, e essa resistência permite perceber melhor até que ponto, em tais grupos, a memória coletiva tem seu ponto de apoio sobre as imagens espaciais. Com efeito as cidades se transformam no curso da história.⁵³¹

⁵²⁸ Depoimento de Josefa Morán Martinez Gondar, em entrevista concedida à autora em 22 de março de 2008.

⁵²⁹ Depoimento de Carmen Fernandez Fernandez, de Granada, Andaluzia, em entrevista concedida à autora em 14 de maio 2008.

⁵³⁰ REINHARDT, Juliana Cristina. **Dize-me o que comes e te direi quem és:** alemães, comida e identidade. Tese (Doutorado em História), Universidade Federal do Paraná, 2007.

⁵³¹ HALBWACHS, Maurice. **A Memória Coletiva**. São Paulo: Vértice/ Revista dos Tribunais, 1990. p.136.

Diferentemente das mulheres espanholas da primeira leva de imigrantes, que estavam inseridas em um processo de imigração familiar e moravam praticamente isoladas de suas origens – viviam nas fazendas de café, onde a comunicação por carta era difícil, levava-se quase um mês para se obter resposta, num contexto de maioria de analfabetos –, as mulheres da segunda leva imigratória tiveram melhores contatos com a Espanha, pois se tratava de uma imigração urbana.

As andaluzas preparavam suas *migas*, suas *tortilhas*, peixes fritos, principalmente as sardinhas, que encontravam com bom preço, além de sopas e *pucheros* com grão-de-bico. Contudo, elas vinham de uma região muito quente, onde os pratos frios, como o *gazpacho* e as saladas, predominavam.

Batata todo dia, arroz meu pai nunca gostou, nem meu avô, que eram galegos, tem que ter batata. O arroz e feijão de casa era a batata, tinha que ter batata, ou batata frita ou assada ou *tortilla* e carne. Não me lembro de minha mãe fazer doces, roscas, sempre salgado, sopa sim, a gente sempre gostou de sopa em casa. Fazia arroz e feijão para mim em casa sempre duas ou três comidas, duas com certeza. Eu mesmo gostava de arroz com feijão e não gostava destas comidas da Espanha. Era adolescente, jovem e não gostava das comidas dela e sempre fazia arroz e feijão, batata e bife para nós. Comiam grão-de-bico e o feijão branco se comia na *fabada* asturiana, que tem na Espanha e na Galícia.⁵³²

Em geral, os galegos não comiam sem o acompanhamento da batata, alimento básico de sua alimentação; também eram muito comuns as empanadas, por seu recheio de carne ou de frango, que propiciava saciedade, e as sopas, servidas quase todas as noites. “Feijão branco sim, com *chorizo*, *callos*, fazia *callos* também, dobradinha em português, dobradinha com *garbanzos*, ou grão-de-bico, fazia tudo. O arroz era vermelho com cenoura, e colorau, nunca branco.”⁵³³

O deslocamento de imigrantes e a decorrente circulação de produtos e alimentos produzem no centro desses contextos culturais uma nova cozinha, resultante da mescla de tradições, elaborada com os ingredientes disponíveis, com as adaptações e substituições possíveis.

⁵³² Depoimento de Arturo Frank Calvo Salanõ – gastrônomo, filho de galegos –, em entrevista concedida à autora em 2 de abril de 2008.

⁵³³ Depoimento de José Gonzalez Fernandez, em entrevista concedida à autora em 23 de maio de 2008.

[...] só pode reforçar a convicção de que a mesa é cenário privilegiado onde os homens fundam algumas tradições. A cozinha estimula a capacidade de inventar tradições, comportamento que, segundo o célebre historiador Eric Hobsbawn, participa do processo de construção da nossa identidade. Nesse exercício, a imaginação parece ser o principal ingrediente, e faz combinar o disponível, juntando o que poderia parecer estranho, produzindo o novo, materializando a mesclagem que atravessa todas as culturas.⁵³⁴

Na desconstrução e construção dos hábitos alimentares, alguns ingredientes foram substituídos e outros foram acrescentados ao preparo dos pratos. Distantes de seu país, os imigrantes tiveram de cultivar suas tradições, e a cozinha era um elo importante.

Quando alguém é forçado a comer no exílio pela conjuntura política ou pela situação econômica, o que subsiste por mais tempo como referência à cultura de origem é a comida, se não para a refeição cotidiana, pelo menos para os dias de festa. É uma maneira de pensar a pertença a outro solo. “O ato de comer se torna então, um verdadeiro discurso do passado e relato nostálgico do país, da região, da cidade ou do lugar em que se nasceu.”⁵³⁵

Quando não encontravam os produtos de origem, eram obrigados a substituir ingredientes, utilizando os produtos abundantes e mais baratos disponíveis no mercado.

Minha mãe sempre queria fazer a comida dela, grão-de-bico, era batata com vagem, batata misturada com feijão branco, ou batata com feijão branco e pouquinho de carne, feijão branco com dobradinha, sempre a batata. Arroz e feijão de jeito nenhum, até hoje ela não gosta de feijão. Eu acostumei, já gosto de arroz com feijão, não todo dia, mas uma vez por semana ou duas acho uma delícia.⁵³⁶

Usava-se mais o grão-de-bico como cereal que o feijão, talvez pela abundância do produto no território espanhol. No entanto, como revela o depoimento a seguir, uma espanhola teve dificuldade de comprar o grão-de-bico em São Paulo,

⁵³⁴ HAMILTON, Cherie Yvonne. **Os sabores da lusofonia**. São Paulo: SENAC, 2005. p.13.

⁵³⁵ CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano**. 2 - Morar, Cozinhar. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996. p.250.

⁵³⁶ Depoimento de Josefa Morán Martínez Gondar, em entrevista concedida à autora em 22 de março de 2008.

pois pedia o produto mencionando o termo em espanhol, *garbanzos*, que não era compreendido pelo proprietário italiano do empório – ambos não falavam o português.

*No, porque solo había problema para saber el nombre. Aquel del grão-de-bico. La dificultad había en el emporio que había abajo de la oficina, el dueño era italiano y los dos no sabían el portugués. Mi madre quería grão-de-bico. O sr. tem garbanzos? Qué? No entiendo... Este no entiende. Ella iba de saco en saco hasta que encontró el grão-de-bico. Este, este. Isto é grão-de-bico.*⁵³⁷

Os pratos e doces típicos representavam um elo com o país de origem entre as famílias, graças à ação das mulheres, e o hábito de oferecê-los às vizinhas, um costume feminino, foi essencial para a mescla de culturas e costumes, tanto para a cozinha brasileira como para as demais culturas culinárias presentes na cidade. Na interação entre os grupos, algumas culturas apresentavam mais dificuldades de adaptação, como no exemplo da história familiar relatada:

Os pratos de origem judaica *sefarad* eram mesclados, em pequena escala, com arenques e pepinos acrescentados por meu pai, mas uns e outros não constituíam o trivial, composto de arroz, feijão, o prato da massa com tempero pesado de tomate e, algumas vezes, o torresmo e o tutu de feijão. A figura decisiva na combinação aparentemente inusitada desses pratos era a cozinheira de muitos anos, de ascendência ítalo-mineira.⁵³⁸

Era difícil encontrar certos ingredientes que faziam a diferença no sabor, como o açafrão, a páprica; outro obstáculo era a situação financeira, que em geral não permitia a compra de artigos importados. “Naquela época não tinha, agora tem de tudo, não tinha o *azafrán*, por exemplo. O azeite também, que agora tem abundante, naquela época era mais escasso. O peixe estranhei muito.”⁵³⁹

Os primeiros contatos com a cozinha local, para alguns, foi difícil, embora encontrassem com facilidade ingredientes como a batata, a carne de porco e os peixes; outros como o azeite, o açafrão e o polvo eram caros para aquisição. Nessa

⁵³⁷ Depoimento de Maricarmen - Maria Carmen Acirón Rius, em entrevista concedida à autora em 3 de maio de 2008.

⁵³⁸ FAUSTO, Boris. Imigração: Cortes e continuidades. In: NOVAIS, Fernando (Org.). **História da Vida Privada no Brasil**. São Paulo: Cia. das Letras, 1998. p.37, 60.

⁵³⁹ Os produtos podiam ser encontrados na cidade, mas a preços inatingíveis naquela conjuntura. Depoimento de Julia Fernandez Varela, em entrevista concedida à autora em 5 de junho de 2008.

fase de adaptação havia recusas, substituições, preferências, e sofria-se com a ausência de determinados ingredientes.

Minha mãe, em vez de amêndoa, punha amendoim e ficava bom. Agora a gente já tem amêndoa à vontade aqui, de um tempo para cá então eu faço de amêndoa, faço muito “machacado”. Agora já tem tudo aqui. Naquela época, não que não tivesse amêndoa, mas era o preço proibitivo. Então, a gente não tinha muita condição financeira para comprar coisas caras. O *chorizo* você não tem aqui, agora tem *chorizo* para comprar, naquela época não tinha, então eu mesma, a minha mãe usava paio, substituíam por paio. Hoje você vai no Garcia e compra *chorizo* e osso de *jamón*, já tem, o sabor fica mais clássico.⁵⁴⁰

O ingrediente não encontrado era substituído, como no caso das amêndoas, que eram trocadas por amendoim, ou do *chorizo* espanhol, trocado pelo paio português, mas os imigrantes não deixavam de manter sua cozinha. Alguns ingredientes, no entanto, são indispensáveis na elaboração da culinária espanhola, como o açafrão, o azeite de oliva, a páprica doce e a picante, entre outros; a falta desses deixava o sabor comprometido.

Azeite, açafrão... *se hace un arroz con conejo, se hace un arroz con pollo, el azafrán es ideal. Aceite, el aceite, la paella si echas oleo.... La paella hago con aceite se hace mejor. La comida mismo tiene que tener aceite, si no tiene aceite [risos]. Pan con aceite se come en España, pan con aceite...*⁵⁴¹

Muitas vezes esses imigrantes buscavam uma solução muito simples para conseguir algum ingrediente espanhol. Se não fosse possível adquiri-lo nas feiras, então o pediam a parentes que haviam permanecido no país de origem, geralmente mulheres. Era comum pedir que enviassem açafrão pelo correio, dentro das cartas familiares.

O que faltava mesmo era condimento amarelo, e as irmãs dela começaram a mandar nas cartas, os pozinhos, e mesmo açafrão, elas mandavam lá uns pelinhos dentro da carta, mas aí tinha gente que vinha, não sei como ela pedia. Punham

⁵⁴⁰ Depoimento de Rosita - Rosa Vidal Gonzalez, em entrevista concedida à autora em 21 de fevereiro de 2004.

⁵⁴¹ Depoimento de Fina - Josefa Moreno Chaves, em entrevista concedida à autora em 13 de maio de 2008.

dentro da carta, por muito tempo ficou sem condimento amarelo. Porque na feira vende, mas não dá a mesma cor.⁵⁴²

Os ingredientes que aparecem nos depoimentos e que são utilizados até os dias de hoje para a elaboração dos pratos são quase sempre os mesmos: “*Pimentón* tenho sempre aí na geladeira. *Azafrán*, em Sevilla se usa muito y el... Estou com a memória tão ruim, não me lembro, ah, o cominho, *pimentón molido*, *el azafrán*, *los temperos*, isso se usa muito en Andaluzia.”⁵⁴³

Yo solo uso cebolla y ajo, no uso picante, nada, no uso nada. Pimientos sim, *pimientos* vermelhos, *azafrán en rama y el otro en hierba* né, que *más* uso, *pero* temperos *así* sofisticados, sabe nada. *No. A la gente no les gustan estas cosas, la gente le gusta todo simple, gambas, camarón al ajillo*, eles gostam de *todo*.⁵⁴⁴

A cozinha na cidade, por ser ibérica, facilitou a adaptação dos galegos, pela semelhança com a cozinha portuguesa, como o uso das batatas, carne de porco, verduras e frutos secos. A falta do azeite de oliva, no entanto, era um problema, pois o sabor final do prato mudava muito se feito com óleo de amendoim, algodão, soja ou milho. Os peixes fritos preparados pelos andaluzes com o uso de óleo tinham o sabor alterado, deixando neles uma sensação de insatisfação.

Substituição de óleo de soja, muito pouco que usavam o azeite nas frituras. O óleo mudava o sabor do prato na Espanha. No começo a gente sente a diferença, mas agora acostumamos. Hoje se eu comer comida frita com azeite, vou sentir a diferença, porque a comida com o azeite fica diferente, fica mais forte, mas é indigesto também, uso pouco óleo.⁵⁴⁵

Muitos encontravam dificuldades em cozinhar com o óleo aqui no Brasil, pois o azeite de oliva deixava peculiar o sabor do prato. “Naquela época *el aceite* era caro, *aceite* era caro, não havia importação como *tiene hoy, entonces*. Não cozinhas com azeite de oliva, era um luxo e não tinha condições.”⁵⁴⁶ O costume de

⁵⁴² Depoimento de Maria del Carmen, em entrevista concedida à autora em 18 de junho de 2008.

⁵⁴³ Depoimento de Juana Naranjo Gallart, em entrevista concedida à autora em 05 de junho de 2008.

⁵⁴⁴ Depoimento de Carmen Fernandez Fernandez, de Granada, Andaluzia, em entrevista concedida à autora em 14 de maio 2008.

⁵⁴⁵ Depoimento de José Gonzalez Fernandez, em entrevista concedida à autora em 23 de maio de 2008.

⁵⁴⁶ Depoimento de Fina - Josefa Moreno Chaves, em entrevista concedida à autora em 13 de maio de 2008.

utilizar o azeite no preparo das comidas foi, mais tarde, resgatado e acompanha os imigrantes até os nossos dias: “*Porque yo siempre cocino con aceite español. Siempre, siempre, siempre cocino con aceite español. Con aceite de oliva, pues puede ser español o portugués.*”⁵⁴⁷

Principalmente em Andaluzia era constante o uso do azeite, pela abundância existente na região: “Você frita um peixe no azeite, fica delicioso, usa azeite em tudo, em frituras, em tudo, *pra* tudo.” Assim que o poder aquisitivo lhes permitia, os imigrantes passavam a comprar o azeite de oliva. “O azeite também era caro, era caro, não se fazia comida sem azeite de oliva, e aqui se fazia com óleo de amendoim, naquela época não havia azeite de soja.”⁵⁴⁸ Em tempos de imigração, os itens da compra eram selecionados de acordo com os poucos recursos de que dispunham. “O Brasil sempre foi muito farto assim em produtos, mas a única coisa que faltava era o *pimiento molido*, a páprica, mas ela usava o pimentão para dar o gosto.”⁵⁴⁹

O azeite era caro, mas tinha. Uma coisa que sinto falta e que faço toda a semana é o pimentão vermelho assado, não existia, só tinha um verde e era pequeno, o grande e vermelho não se achava. Agora tem grandes, pesam quase um quilo. Na Galícia se come muito pimentão, se não há pimentão, ééé. Agora tem a páprica, na Espanha *pimentón*, aqui páprica.⁵⁵⁰

A respeito da continuidade da cozinha espanhola em São Paulo, os imigrantes entrevistados indicaram motivações distintas, mesmo porque nem todos os descendentes de imigrantes procedem da mesma maneira – enquanto uns são mais, outros são menos interessados em conhecer suas raízes. Além disso, alguns pais se preocupam em transmitir para os filhos seus conhecimentos culinários, enquanto outros não, como nesse caso: “Não faço migas porque minha filha não

⁵⁴⁷ Depoimento de Elena María Barcellós Morante, em entrevista concedida à autora em 30 de setembro de 2008.

⁵⁴⁸ Depoimento de Agustín Recena Quevedo, em entrevista concedida à autora em 07 de abril de 2005.

⁵⁴⁹ Depoimento de Agustín Recena Quevedo, em entrevista concedida à autora em 07 de abril de 2005.

⁵⁵⁰ Depoimento de Josefa Morán Martínez Gondar, em entrevista concedida à autora em 22 de março de 2008.

gosta, faço só para mim, pois ela se preocupa com o peso. Elas gostam e falam: *Mãe no sé hacer tortilla, porque yo hago en la bota como en España, así de nata.*⁵⁵¹

Dessa forma, se nota que nem sempre há interesse dos descendentes em aprender a preparar os pratos da cozinha espanhola. Embora alguns a apreciem, não gostam de prepará-la: “Eles gostam de comer, mas nenhum quis aprender, nem as filhas.”⁵⁵² O mesmo se verifica nesse caso: “*Mi hijo, él no sabe hacer la cocina española, no, no, y la mujer no quiere saber.*”⁵⁵³

Por vezes, no entanto, pelo menos um dos filhos se interessa em aprender a preparar os pratos dessa cozinha: “O solteiro que eu moro com ele não, mas o casado faz *paella*, peixe assado. A neta mais velha sim, a outra ainda é pequena, pergunta muitas coisas, dança espanhola, fazia flamenco, ela gosta bastante.”⁵⁵⁴ Tanto os filhos de galegos como os de andaluzes apreciam a comida dos pais, mas não gostam de preparar:

Ela só quer comer, aprender não, ela sempre teve empregada pela vida toda, o marido é brasileiro, adora um feijão e os meninos também. Só quando a avó cozinha faz o que eles gostam. A minha neta eu pego ela duas vezes por semana, faz flamenco, adora a comida espanhola, pede os *churros*, até fui agora pelo *incerso* a Málaga e trouxe a *churreira*.⁵⁵⁵

Quando viaja para a Espanha, a entrevistada mostra preocupação em trazer utensílios que não são encontrados no Brasil, como a *churreira*, indispensável para moldar os churros e, assim, poder ensinar à neta como é feito o doce. Em outro depoimento, observa-se que somente uma das filhas da depoente se interessa por reproduzir os pratos espanhóis; faz *tortilla*, *puchero*, salada de pimentão assado verde e vermelho com atum, azeitona, ovos cozidos e azeite. Os filhos não fazem as iguarias, mas eles vão comê-las na casa da mãe e ainda levam quitutes para suas

⁵⁵¹ Depoimento de Carmen Fernandez Fernandez, de Granada, Andaluzia, em entrevista concedida à autora em 14 de maio 2008.

⁵⁵² Depoimento de Josefa Morán Martínez Gondar, em entrevista concedida à autora em 22 de março de 2008.

⁵⁵³ Depoimento de Fina - Josefa Moreno Chaves, em entrevista concedida à autora em 13 de maio de 2008.

⁵⁵⁴ Depoimento de Julia Fernandez Varela, em entrevista concedida à autora em 5 de junho de 2008.

⁵⁵⁵ Depoimento de Celia - Maria Celerina Moure Alonso, em entrevista concedida à autora em 07 de maio de 2008.

casas: “Meu filho, que é advogado, levou um pouco de *paella* de ontem para almoçar hoje.”⁵⁵⁶

Há aqueles que levam a comida espanhola da mãe para suas casas, mas também há os que a fazem em sua casa e levam para sua mãe os pratos espanhóis feitos por eles próprios.

Minha filha tem me mandado, por isso que eu não tenho feito: grão-de-bico, claro, as lentilhas, isso é uma coisa que sempre tem uma vez por semana. Meu filho Francisco também está aprendendo a cozinhar. *Tortilla*, toda semana tem *tortilla*. Marisa me mandou a semana passada uma *tortillona*, mandou feijão, que mais ela mandou... lentilhas, e domingo ela trouxe arroz espanhol.⁵⁵⁷

Em algumas famílias espanholas há o costume de preparar os pratos em grande quantidade e mantê-los congelados para serem servidos em outro momento, não somente no dia: “*En casa una vez cada 15 días, porque si yo hago un cocido, no voy a hacer un plato de cocido. Hago dos, tres platos, y lo congelo, tengo los potitos, pongo en el caldo, macarroncitos y ya tengo una sopa.*”⁵⁵⁸ Todavia, a segunda geração, os filhos de imigrantes, vive uma luta interna entre os sabores “aprendidos” de seus pais espanhóis e os sabores locais que provam quando estão com amigos e colegas.

Como já foi dito, a mulher imigrante é que favorece a transmissão dos costumes alimentares espanhóis, como nesse caso:

Todos los días, todos los días, todos los días. Hoy he hecho una rabada, mas minha filha, la pequeña, profesora, come, la otra no. Entonces hago otra cosa para la otra, mucha verdura, legumbres, empanada, tomate, salada. El cocido que fiz la semana pasada y tengo la mitad guardado. Un cocido que é una cosa de otro mundo.⁵⁵⁹

⁵⁵⁶ Depoimento de Maricarmen - Maria Carmen Acirón Rius, em entrevista concedida à autora em 3 de maio de 2008.

⁵⁵⁷ Depoimento de Maria del Carmen, em entrevista concedida à autora em 18 de junho de 2008.

⁵⁵⁸ Depoimento de Fina - Josefa Moreno Chaves, em entrevista concedida à autora em 13 de maio de 2008.

⁵⁵⁹ Depoimento de Carmen Fernandez Fernandez, de Granada, Andaluzia, em entrevista concedida à autora em 14 de maio 2008.

A cozinha pertence tradicionalmente ao mundo feminino: “Até hoje cozinho como se estivesse na Espanha e minha filha igual, casada com um filho de espanhóis de Valência, prepara *paella*, *puchero*, tudo o que seu marido gosta.”⁵⁶⁰ A entrevistada mostra, assim, a manutenção e a continuidade da elaboração dos pratos, revelando que, no seu caso, está ligada ao fato de sua filha haver se casado com filho de espanhóis.

*Tengo un hijo, él no sabe hacer la cocina española, no, no, y la mujer no quiere saber... A él sí, a ella no, la nieta es pequeña, tiene 8 años. Ella viene los domingos, vino domingo retrasado, hace tres domingos. Yo hice lula en salsa, los españoles dicen en salsa, aquí é molho [risos] y le encanta, comió...*⁵⁶¹

Portanto, a transmissão das práticas culinárias é feita aos descendentes de espanhóis sobretudo quando estes são mulheres, filhas, e não filhos. Outro fator que beneficia a continuidade das tradições culinárias está ligado à descendência do marido dessa filha; se a origem também for espanhola, emerge um cenário propício à manutenção dos costumes alimentares.

Outra depoente relata um contexto diferente: “Minha filha Claudia faz empanada, ela adora fazer empanada, ela adora a Espanha. Meu filho faz um bacalhau... uma *paella*, ele gosta de cozinhar como o pai, aliás, toda a família cozinha.”⁵⁶² Porém, o interesse em reproduzir a cozinha espanhola surge somente em alguns casos.

Uma vez por semana, tanto minha filha como minha nora, como eu fazemos é a *paella* de pobre: põe frango e linguiça [risos]. Tanto minha nora como minha filha fazem uma *tortilla*, toda semana tem *tortilla*. A filha tem me mandado, por isso que eu não tenho feito: grão-de-bico, claro, as lentilhas, isso é uma coisa que sempre tem uma vez por semana. Eu fico com vontade de peixe, mas a moça que estava aqui trabalhando... “elas” não entendem de peixe. Então a gente tinha que comer peixe pra sair da carne, frango e ovos. Marisa me mandou a semana passada uma *tortillona*, mandou feijão, que mais ela mandou... lentilhas e domingo ela trouxe arroz espanhol.”⁵⁶³

⁵⁶⁰ Depoimento de Juana Naranjo Gallart, em entrevista concedida à autora em 23 de setembro de 2008.

⁵⁶¹ Depoimento de Fina - Josefa Moreno Chaves, em entrevista concedida à autora em 13 de maio de 2008.

⁵⁶² Depoimento de Maria Consuelo Gonzalez Perez, em entrevista concedida à autora em 30 de maio de 2008.

⁵⁶³ Depoimento de Maria del Carmen, em entrevista concedida à autora em 18 de junho de 2008.

Não se pode esquecer que é de cada um dos filhos a decisão de seguir ou não a cozinha aprendida na infância.

A região de origem atua de forma determinante na escolha dos pratos a serem reproduzidos em outros países, além dos pratos tidos como “espanhóis”, reconhecidos como tal, caso da *paella*, que, embora seja da região de Valência, passou a fazer parte de encontros e reuniões ocorridos em outras localidades espanholas por ser assim considerada.

*En casa si hago, hago tortilla, fabada, hice una fabada para 350 personas, ahí en el club. Muchas cosas, una vez solo para una fiesta flamenca en septiembre, hice 120 kilos de calamares en salsa, en media hora acabó todo. La responsabilidad es mucha. Otra vez hice lula en la tinta, calamares en su tinta, hice 50 kilos, otra vez 70 kilos.*⁵⁶⁴

Ao reproduzirem os pratos espanhóis, muitas imigrantes foram acostumando o gosto de seus filhos aos sabores da Espanha: “Faço o cordeiro todo ano, misturo com as saladas daqui, e faço muito aquele peixe à moda da Espanha, peixe com batata. Toda semana umas duas ou três vezes aqui faço cozinha espanhola.”⁵⁶⁵ Dessa forma, o gosto e o paladar espanhol são aprendidos na infância em famílias de imigrantes, sempre que alguém se preocupa em despertar entre os seus esse sabor e repassa suas receitas e suas formas de elaboração aprendidas no além-mar.

Mas, cabe às mulheres, às mães, transmitir as tradições aos filhos. O “*pulpo a la gallega*” feito em São Paulo, fora da Galícia, tem alguns segredos na sua elaboração para que ele perca a areia impregnada.

O polvo se come muito na Espanha e na Galícia mais ainda, feitos naquelas caldeiras de cobre. Vou te dar um segredo, tem que deixar a água ferver, lava bem o *pulpo*, eu lavo debaixo da torneira, coisinha por coisinha senão fica com areia. Depois de bem lavado, tira a tripa que fica na cabeça. Cozinhe bem, tem uma dica ou simpatia vai, para que ele cozinhe bem. Tem que mergulhar três vezes na água, e na terceira vez deixa. Depois de cozido pega uma tábua de carne, na Espanha corta com tesoura e corta assim em pedacinhos, e frita o alho com azeite

⁵⁶⁴ Depoimento de Fina - Josefa Moreno Chaves, em entrevista concedida à autora em 13 de maio de 2008.

⁵⁶⁵ Depoimento de Rosita - Rosa Vidal Gonzalez, em entrevista concedida à autora em 21 de fevereiro de 2004.

e uma colher de páprica e joga em cima e pode pôr mais azeite cru em cima.⁵⁶⁶

A riqueza de detalhes do relato de Josefa reafirma a manutenção das práticas culinárias há mais de 50 anos em São Paulo, indicando que os imigrantes não abandonaram seus costumes alimentares, apenas aceitaram algumas adaptações, como usar a faca em vez da tesoura para cortar o polvo, revelando os menores segredos para um prato bem feito.

A sopa de miolo. O arroz da minha mãe que eu chamo assim, tipo de um arroz, um risoto, que eu chamo de risoto andaluz, com carne de porco, costelinha de preferência, vai frango, vai vagem, couve-flor, muitos legumes. Na *paella* se usa pouco legume, usa a couve-flor, isto é um prato marcante também. A *tortilla*, o cozido, ela fazia muito. Onde se faz feijoada se faz o cozido. *Habichuelas blancas*, que é o... prato francês, o *casoulé*, lentilhas também. Minha mãe era muito da cozinha, o que eu sei de cozinha aprendi com meu pai e minha mãe.⁵⁶⁷

Na tentativa de adequar-se às novas normas alimentares do país em que passariam a residir, os imigrantes iam modificando os seus próprios hábitos e costumes alimentares, inclusive o gosto. Iam descobrindo outros sabores e atendendo a novas formas de alimentação, para igualar-se aos novos grupos de convivência, para facilitar o processo de adaptação.

Passado algum tempo, já adaptados aos costumes alimentares, os imigrantes, em sua maioria, não pensavam mais em retornar: “Fui lá duas vezes, na casa onde nasci é muito diferente, são outros costumes agora, não acostumaria lá. Não me adapto, porque as comidas são fortes, como a carne de porco.”⁵⁶⁸ Esse sentimento indica que os imigrantes entrevistados estão integrados à cultura local, com filhos e netos nascidos aqui, e não desejam a volta à Espanha.

Quando perguntados sobre um possível retorno, eles dizem que somente voltariam à Espanha se pudessem levar toda a sua família, o que seria impossível, e se todos tivessem emprego garantido no país. Embora tenham desejo de rever a

⁵⁶⁶ Depoimento de Josefa Morán Martínez Gondar, em entrevista concedida à autora em 22 de março de 2008.

⁵⁶⁷ Depoimento de Agustín Recena Quevedo, em entrevista concedida à autora em 07 de abril de 2005.

⁵⁶⁸ **ELIAS GARCÍA MARIÑO.** Veio desacompanhado de Pontevedra, Galícia, em 1952. Casou-se com uma moça brasileira e constituiu aqui sua família. Entrevista concedida à autora em 17 de dezembro de 2004.

terra, não mais se acostumariam aos costumes espanhóis: “*Creo que no, no me adaptaría. Ya vivimos la vida aquí. Tengo un hijo aquí, no me adapto más. A pasear voy ahora hay este viaje que hay, me voy a inscribir con la Celia, a ver si nos sale.*”⁵⁶⁹ Outros se sentem divididos, com dois países em seu coração, conforme se observa:

Hoje em dia os dois países moram no meu coração. Se eu vou pra Espanha fico com vontade louca de voltar porque meus filhos estão aqui, meus netos (fico até rouca...). Aqui se fala da Espanha, alguma coisa, a gente fica de antenas para ver o que está acontecendo. A gente fica dividida, tem vezes que me sinto, agora não porque estou doente. Com duas pátrias ou sem pátria, é muito triste.⁵⁷⁰

A cozinha é fator de agregação, de aproximação entre as pessoas, mesmo de grupos diferentes; ela sempre é identificadora do grupo. Nesse sentido, “enquanto a religião demarca fronteiras, a comida revela uma tendência oposta, pois aproxima e socializa os gostos que passam a fazer parte do cotidiano de todos”.⁵⁷¹ Assim sendo, a memória, tida como a base sobre a qual se inscrevem os atos, assegura a reprodução dos pratos de cada cozinha em outros países, em caso de imigração, bem como a sua transmissão às gerações seguintes.

A cozinha é uma importante linguagem, pois fala da família, das origens, da religião, gênero e até idade, pois ela define as diferenças e as particularidades do que se pode ou não comer. O imigrante voltava a provar os sabores de sua terra em festas das comunidades, em casas de amigos, onde os compatriotas se encontravam, se acolhiam ao redor de um prato, ou quando preparavam em sua própria casa uma refeição.

Com o passar dos anos, no entanto, a dieta dos imigrantes sofre alterações, às vezes em decorrência de problemas de saúde, como colesterol ou diabetes. Assim, muitos imigrantes se veem obrigados a mudar alguns ingredientes, para não comprometerem sua saúde, como os citados nos seguintes depoimentos: “*Ahora*

⁵⁶⁹ Estava referindo-se à viagem paga em parte pelo governo espanhol aos que tenham mais de 65 anos, e que sai por apenas 400 dólares, por quinze dias com hospedagem e alimentação. Depoimento de Fina - Josefa Moreno Chaves, em entrevista concedida à autora em 13 de maio de 2008.

⁵⁷⁰ Depoimento de Maria del Carmen, em entrevista concedida à autora em 18 de junho de 2008.

⁵⁷¹ FAUSTO, Boris. Imigração: Cortes e continuidades. In: NOVAIS, Fernando (Org.). **História da Vida Privada no Brasil**. São Paulo: Cia. das Letras, 1998. p.37-60.

*con el problema de colesterol se ha cambiado, el aceite de maíz, estas cosas*⁵⁷²; “Deixei de comer por causa da idade, colesterol, saúde, mas eu tinha nojo no começo, mas em contrapartida o pessoal tinha nojo das lulas: ‘mas vocês são nojentos, comem esta porcaria...’ [risos]”⁵⁷³. Isso ocorre, em geral, com a população idosa, que evita a gordura, os embutidos e outros ingredientes prejudiciais à saúde, substituindo certos ingredientes presentes em seus hábitos alimentares por produtos light.

4.3 TERRITÓRIOS GALEGOS E ANDALUZES NA CIDADE

Uma vez em país distante e sem probabilidade de retorno imediato, muitos se dedicaram afoitamente ao trabalho. Esses sujeitos encontraram aqui outros espanhóis, muitos deles familiares, e foram construindo laços de etnia e classe.

O processo de construção de laços se fez através da tecedura de uma trama em que estiveram presentes as relações de gênero-etnia-classe, constituindo-se um processo dinâmico em que os perfis de comportamento se fazem, desfazem e refazem por diferenciação e também por integração...⁵⁷⁴

O deslocamento de imigrantes europeus a São Paulo nas décadas de 50 e 60 movimentou a cidade e seus bairros, ruas, restaurantes de cozinha étnica, clubes das diversas colônias, que buscavam perpetuar os costumes de origem. Os territórios foram sendo construídos pelos grupos, embora os espanhóis não tenham estabelecido um território marcante como os demais, haja vista que se dispersaram pela cidade.

Os imigrantes estrangeiros conquistaram territórios na cidade, como o bairro do Bexiga, ocupado pelos italianos; o bairro da Liberdade, que a princípio recebeu os imigrantes japoneses e hoje recebe outras colônias asiáticas, resultado da chegada de novos grupos. O bairro do Bom Retiro abrigou os judeus e os sírio-

⁵⁷² Depoimento de Fina - Josefa Moreno Chaves, em entrevista concedida à autora em 13 de maio de 2008.

⁵⁷³ Depoimento de José Gonzalez Fernandez, em entrevista concedida à autora em 23 de maio de 2008.

⁵⁷⁴ MATOS, Maria Izilda Santos de. **Cotidiano e Cultura**. São Paulo: EDUSC, 2002. p.50.

libaneses, que nele estabeleceram seus comércios, mas atualmente são os coreanos e bolivianos que dominam suas ruas. Em contrapartida, os espanhóis não registram nem sequer uma rua como sendo seu território, se espalhando por toda a cidade.

Para os imigrantes, a necessidade de adaptação levava ao estreitamento de laços familiares e comunitários. Dessa forma foram criadas redes de solidariedade através de múltiplas estratégias, como cultos e manifestações religiosas (Nossa Senhora de Fátima, São Vito, Nossa Senhora Casaluce, Nossa Senhora Achiropita, Dão Genaro), associações filantrópicas e de beneficência (Sociedade Beneficência Portuguesa, por exemplo), sociedades culturais, musicais (clubes, bailes, filarmônicas, bandas, corais), recreativas e esportivas.⁵⁷⁵

A cidade acolhedora apresentava um mosaico de culturas, no qual os imigrantes constituíam territórios próprios que passavam a receber suas marcas. Mas, “no termo cidade, mais que o rigor de um conceito, acumula-se uma grande soma de experiências históricas”⁵⁷⁶. As diversas experiências vividas por todos os que contribuíram com sua força de trabalho para a construção da cidade tornaram-se marcas, deixando transparecer seus procedimentos relativos à alimentação, seus hábitos de origem. Os eventos e festas dos diversos grupos que aqui chegaram revelam seus territórios, enquanto os espanhóis, embora numerosos, deixaram tênues marcas evidentes.

A construção e desconstrução da cultura e dos costumes alimentares ocorrem pelos contatos estabelecidos entre os grupos de imigrantes e os moradores do lugar, na alteridade que evidencia as diferenças. “As identificações produzidas no interior das sociedades hospedeiras constroem-se ou reconstroem-se pelos autóctones e estrangeiros também com base nos referenciais simbólicos.”⁵⁷⁷

Por intermédio da interação, da troca de experiências, também de pratos e receitas, a cultura de origem vai se reconstruindo no confronto, na aceitação e na recusa de ingredientes e de sabores, e o *habitus* se revela. Nesse contato inevitável de costumes, aparece ao imigrante a ideia de possuir uma cozinha própria de seu país ou de sua região, cozinha essa que faz parte de seu patrimônio, servindo como

⁵⁷⁵ MATOS, Maria Izilda S. **A cidade, a noite e o cronista**. Bauru - SP: EDUSC, 2007. p.52.

⁵⁷⁶ RONCAYOLO, Marcel. Cidade. In: ENCICLOPÉDIA EINAUDI. Vol.8. Lisboa: Imprensa Nacional, Casa da Moeda, 1986. p.397.

⁵⁷⁷ TEDESCO, João Carlos (Org.). **Usos de Memórias: política, educação e identidade**. Passo Fundo: Editora UPF, 2002. p.44.

instrumento de identidade. Com os imigrantes espanhóis não foi diferente; eles se adaptavam aos novos hábitos e se reconheciam no que lhes era conhecido.

Muitos se sentem com duas pátrias ou sem nenhuma, pois ficam divididos, não podendo muitas vezes retornar ao seu país, tendo de vencer em terras estranhas e adaptar-se a costumes alimentares diferentes dos seus. “Os acontecimentos humanos mais simples, tais como eles se representam na vida real, no decurso das múltiplas dramatizações, onde se defrontam os papéis reais e imaginários, as projeções utópicas e as construções arbitrarias.”⁵⁷⁸ Os muitos atores se confrontam na grande cidade e se descobrem nos gostos, nas repulsas e nas aceitações, segundo o que lhes foi ensinado. Desse modo, a diversidade pode constituir-se em uma oportunidade de conhecimento, tornando-se uma fonte inesgotável de informações e de autoconhecimento.

Com a dispersão dos espanhóis pelos diversos bairros da cidade, cumpre perguntar: onde se podem encontrar os territórios espanhóis galegos e andaluzes? Os espanhóis são considerados um grupo de imigrantes desunido, por seu regionalismo, por sentirem-se mais galegos, andaluzes, valencianos que “espanhóis”.

*A esta falta de acuerdo, tan característica de nuestro país, debemos la proliferación de todo tipo de centros españoles en los más diversos rincones del mundo. Precisamente, una de las características de la emigración española en Brasil fue la tendencia a constituir asociaciones allí donde se congregaba un número significativo de compatriotas.*⁵⁷⁹

O fato de viver distante da Espanha fez com que muitos imigrantes se organizassem em associações regionais, criando várias para atender às diferenças. Os imigrantes em seu território, nas sociedades regionais espanholas em São Paulo, podiam assim se reencontrar com suas tradições, se relacionar com outras pessoas de sua terra, bailar a música que lhes era familiar e degustar as comidas e bebidas oferecidas, que buscavam reproduzir os sabores de Galícia e Andaluzia, ainda na memória. Além da gastronomia, a música os unia, como quando se apresentava na então Sociedade Hispano-Brasileira a orquestra Cassino de Sevilha.

⁵⁷⁸ DUVIGNAUD, Jean. Prefacio. In: HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice/ Revista dos Tribunais, 1990. p.15.

⁵⁷⁹ GAMBI, Esther. La inmigración española en Brasil a través de sus asociaciones. **Revista Brasil Espanha**. Ano I. São Paulo, 2006. p.10-1. Disponível em: <www.revistabrasil.espanha.com.br>.



Imagem 36 - Orquestra Cassino de Sevilha⁵⁸⁰

Em 1902 foi fundada a Sociedade Espanhola de Repatriação, em Santos. O território mais importante dos espanhóis imigrantes na cidade de São Paulo, e também o mais antigo, foi a Sociedade Hispano-Brasileira de Socorros Mútuos, fundada em 1898. *“Surgiría no sólo una de las instituciones con más antigüedad, sino que todavía se encuentra activa, me refiero a la Sociedad Española de Socorros Mutuos, Instrucción y Recreo, fundada en 1898.”*⁵⁸¹ Visava a atender às necessidades dos associados, oferecendo atendimento médico, odontológico e farmacêutico, com o intuito de fortalecer o grupo e propiciar ajuda mútua em caso de enfermidades, falecimento do chefe da família ou mesmo de repatriação. Além disso, buscava informar os espanhóis e descendentes, instruindo-os para que seus direitos fossem respeitados. *“[...] interponer toda su influencia moral para la defensa de sus asociados, en caso de manifiesta ilegal persecución por parte de cualesquiera poderes o entidades.”*⁵⁸²

⁵⁸⁰ Fonte: Acervo de fotos das Festas da Sociedade Hispano-Brasileira de Socorros Mútuos, Instrução e Recreio, anos 50.

⁵⁸¹ MARTÍNEZ, Elda Gonzalez. Tres inmigrantes, cuatro centros, un periódico... Las asociaciones españolas en Brasil. In: BLANCO RODRÍGUEZ, Juan Andrés (Org.). **El asociacionismo en la emigración española a América**. Salamanca: UNED-Zamora, 2008. p.372

⁵⁸² Artigo I - *Reglamento de la Sociedad Española de Socorros Mutuos*. São Paulo, 1903. p.1. Cf.: MARTÍNEZ, op. cit., 2008.

Para atender às necessidades mais prementes dos espanhóis em São Paulo, foi comprado um terreno para a construção do que seria o Hospital da Comunidade Espanhola. O sonho, porém, não foi concretizado, e o terreno foi usado para instalar o Clube Hispano-Brasileiro, um clube social para imigrantes e descendentes que funciona até os dias de hoje, no mesmo local.⁵⁸³

Atualmente o Clube Hispano-Brasileiro, denominado Casa de España, abriga todos os livros de atas e de registros dos grupos regionais extintos. Para isso, criou “o CEMES - Centro de Memória de Espanha, para acolher os periódicos e revistas espanhóis, fotos das diversas festas e os livros de Atas das diversas associações de Espanholes existentes no passado”⁵⁸⁴, tais como: o Centro Galego, fundado em São Paulo em 1902, tendo funcionado até 1970, o Centro Democrático Espanhol, Casa de Galícia, Centro Asturiano, Centro Valenciano, Casa de Aragão e o Centro Andaluz, entre muitos outros. Para esses imigrantes, mesmo que respeitassem demasiadamente o regionalismo, o ato de associar-se lhes permitia ser espanhol, integrar-se e apresentar-se diante dos demais grupos de estrangeiros, e mesmo de brasileiros, como “espanhóis”.

Embora as associações buscassem a melhor forma de atender aos associados em suas necessidades, muitos espanhóis não se filiavam a elas, seja pela distância, pelo temperamento de cada um ou mesmo por ignorar sua existência. “*A Casa de España, nada, ni sabía que existía, nada. Igual al cine a veces con mi prima, a veces con mi padre, con mi madre solo, acabó.*”⁵⁸⁵ Na verdade, uns poucos associados dedicavam-se intensamente, não mediam esforços para que seus compatriotas tivessem seu lar, seu espaço, seu território na cidade. Pensavam na manutenção dos costumes do lugar de origem, como a comida, a dança e a música,

⁵⁸³ Os preparativos para a Festa de Cobertura do edifício que abrigaria o Clube estão registrados em Ata da Sociedade Hispano-Brasileira de Socorros Mútuos, Instrução e Recreio. A comemoração aconteceu em 9 de maio de 1961. Livro de atas, p.130 (verso).

⁵⁸⁴ Livros de Atas de reuniões da Sociedade Hispano-Brasileira de Socorros Mútuos, Instrução e Recreio de: 1898 a 1906; 1906 a 1912; 1918 a 1922; 1922 a 1924; 1935 a 1945; 1945 a 1953; 1953 a 1963; 1963 a 1970. Os livros de Atas do Centro Espanhol de São Paulo de 1973 a 1975; do Instituto Regional Valenciano, as atas de 1967 a 1972; do Centro Asturiano, de 1963 a 1970; e do Centro Gallego - *Hogar Español*, de 1954 a 1972. Possui também em seu acervo alguns exemplares dos periódicos escritos por imigrantes espanhóis, desde 1898, como *La Heria*, *Diário Espanhol*, *Tribuna Espanhola*, *La Voz de España* – fundado em 1897 e dirigido por longo período pelo galego José Eiras Garcia, circulou até 1922 –, *Gaceta Hispánica* e outros. Serviam para divulgar as atividades sociais dos diferentes centros regionais, bem como as ofertas de emprego e propaganda de estabelecimentos comerciais dos próprios imigrantes, como restaurantes, marcenarias, serralherias etc. A revista *Alborada*, antes órgão de divulgação da Casa de Galícia, está sendo editada até nossos dias pela Sociedade Hispano-Brasileira de Socorros Mútuos, Instrução e Recreio.

⁵⁸⁵ Depoimento de Maria del Carmen, de Andaluzia, em entrevista concedida à autora em 18 de junho de 2008.

na memória que fazia parte de sua cultura e na possibilidade de poder rememorar a vida que deixaram, bem como transmiti-la a seus descendentes, ou seja, o *habitus* reproduzido em outro país.

Essas associações formavam uma verdadeira rede de solidariedade entre os espanhóis derrotados na Guerra Civil, os republicanos que estavam vivendo em São Paulo.

*Mi marido, los dos eram de izquierda, me casei com dois comunistas... Si y trabajamo muito lá, porque el Centro Democrático ajudava muito a los españoles que estaban en la cadeia. Nós recibimos carta de Francia de Picasso estaba en el Archivo del Centro Democrático e quando el Centro se fecho, mi marido lo dejó. Picasso fez uma “Paloma de la Paz”, ele mandou desenhada para fazer dinheiro. Foi vendida. Las mulheres escribían, la sociedad femenina fazíamos as festas y mandabamos al final del año café, cigarro, mas olha la consciencia de los presos políticos. Escrevíamos para las familias de los que estaban en la cadeia, cuando eles salían, las familias mismo precisando, elas escribiam que su marido ya había salido que escrevessem para otros.*⁵⁸⁶

A participação das mulheres do Centro Democrático Espanhol foi muito eficaz no envio de artigos aos presos políticos. Destaca-se também a consciência política das mulheres na Espanha ao decidirem suspender o envio de informações, embora ainda necessitando, quando seus maridos não se encontravam mais presos. “A cidade de São Paulo havia se constituído no espaço real de suas vidas, no tempo presente, mas ir ao CDE significava entrar num outro espaço, o da memória, que contém em si mesmo todos os tempos.”⁵⁸⁷ Mas, a dança, a música, o teatro, o recital de poemas e a gastronomia são marcas das mais profundas da identidade espanhola, marcadamente presentes na Sociedade Hispano-Brasileira em tempos de guerra ou de paz.

Mais do que ponto de convergência, o Centro Democrático Espanhol permitiu que aos espanhóis fosse possível revisitar seu próprio país, interpretando-o a cada etapa de um projeto maior que buscava a integridade nacional, pelo

⁵⁸⁶ Depoimento de Juana Naranjo Gallart, em entrevista concedida à autora em 23 de setembro de 2008.

⁵⁸⁷ MORAES, Maria Candelária Volponi. **CDE: Um pedaço da Espanha no coração de São Paulo.** Centro de Cultura e Resistência ao franquismo: 1957-1975. Dissertação (Mestrado em História), PUC-SP, São Paulo, 1997. p.174. O CDE - Centro Democrático Espanhol funcionava na Sociedade Hispano-Brasileira, hoje Casa de España.

reconhecimento das diversidades regionais. Em São Paulo, a Espanha se fez presente reconhecendo sua história e realidade.⁵⁸⁸

No pequeno grupo associativo, os galegos e andaluzes podiam encontrar diversão, bem como fazer de suas trajetórias individuais uma ação conjunta com os seus pares. Nos fins de semana, para reunir os associados, realizavam teatro, um baile ou uma festa.

Quando o Clube espanhol começou a funcionar, foi organizado um bar-restaurant em suas dependências, para oferecer diariamente aos associados as empanadas galegas, as tortilhas, os cozidos galegos e, aos domingos, *paellas* e outros pratos mais elaborados, muito apreciados pelos sócios. Compareciam aos eventos do Clube galegos, andaluzes, madrilenos e espanhóis de todas as regiões para saborear os petiscos e os pratos servidos e jogar carta, outra diversão muito apreciada entre esses imigrantes.

Na Casa de Galícia, os galegos estavam muito mais interessados em festas que os “espanhóis”, com sua dança folclórica, suas gaitas e sua cozinha tão conhecida. A presença de um bar, na Sociedade era imprescindível e muitas discussões foram feitas em torno do tema.⁵⁸⁹

Para os galegos, o bar do Clube era ponto de lazer e de encontro, pois podiam confraternizar com seus conterrâneos e saborear um bom vinho espanhol ou uma cerveja. O bar, entre outras necessidades, era motivo de discussões nas suas reuniões, conforme registrado nas atas dessa Associação, que publicava listas de preços de bebidas para o carnaval de 1960. Não só os galegos, mas também os espanhóis das demais regiões buscavam nesse bar-restaurant a possibilidade de rememorar os pratos que, elaborados com alho e azeite de oliva, evocavam a Espanha. Cada cozinheira que assumia o restaurante do Clube buscava aprender os pratos de maior procura, para garantir sua sobrevivência, agradando aos frequentadores, oferecendo um cardápio diário.

⁵⁸⁸ MORAES, Maria Candelária Volponi. **CDE: Um pedaço da Espanha no coração de São Paulo.** Centro de Cultura e Resistência ao franquismo: 1957-1975. Dissertação (Mestrado em História), PUC-SP, São Paulo, 1997. p.174.

⁵⁸⁹ REVISTA ALBORADA. São Paulo, março de 1964. p.6.

El restaurante lo tuve por muy poco tiempo, unos diez meses... hacía de todo. Aprendí a hacer la paella, hacia habichuelas, conejos, a los domingos cabrito con patata soté, callos, todo. Los jueves hacía callos, una olla inmensa de callos todos comían y después la congelaba, la gente se comía los platos. Ahora no hay nadie en la sociedad los fines de semana ni españoles, ni brasileños. Ahora está muerto, muerto. Cuando yo estaba había mucha gente, la piscina era así llena, mas ahora... No es, ahora no es, que de un año para cá, unos se han ido a España, otros se murieron y otros no van, los años van pasando.⁵⁹⁰

Relata tristemente a ausência de espanhóis e seus descendentes no Clube atualmente. A parte social está completamente desativada e as piscinas, vazias, segundo as palavras da depoente, que atribui o fato à morte de alguns, à mudança de bairro de outros, entre outros motivos que vão dificultando o contato semanal. Atualmente, a Associação apresenta um visível envelhecimento dos imigrantes espanhóis, e, com a morte de muitos deles, há um esvaziamento do local. Os poucos espanhóis e descendentes remanescentes formam um grupo reduzido de pessoas que mantêm as tradições e as festas com um trabalho árduo e dedicação que toma boa parte de seu tempo em cada dia.

Antigamente havia vida social, vinha muita gente ao clube, esta gente daqui, esta gente que está agora aqui.... *Cuando yo vine aqui, había 500 españoles* todos ficavam aqui *eran madrileños y yo hacía cabrito y ellos hablaban: Carmem me guarda patata y cabrito. Comían aquellos platos de cabrito que era una delicia. Ellos comían mucha cosa.* Vinha gente aqui comer bandeja de batata frita. Antes tinha feijoada, muita coisa. Vinha um galego e eu fazia filé de pescado ao molho de camarão. Ele era pessoa insuportável... mas dizia: *Mejor* lugar de comer peixe, *no tiene* peixe como você faz, aquele peixe maravilhoso que não *se hace en lugar ningún...* Vinha só para comer. Antiguamente *tenía muchos andaluces, tenía los asturianos.* Acho engraçado, quando veio o presidente de *España* e fala que vai ao Colégio Miguel de Cervantes, que não representa Espanha, lá estudam judeus, brasileiros estão ali estudando. *¿Cómo es una cosa de esta?* Sabe da Maria, *el* pai da Maria toda *la* família dela vem comer aqui. Agora não, vinha da

⁵⁹⁰ Depoimento de Fina - Josefa Moreno Chaves, em entrevista concedida à autora em 13 de maio de 2008.

Anchieta comer aqui, os diretores, todos aqui. Aqui é Sociedade Hispano-Brasileira, no es Casa de *España y los andaluces tenían* que ser os primeiros, *hoy só hay gallegos...* *Los andaluces fundaron* mas não estão em nenhuma parte. É uma pena. La gente de España *conoce los andaluces*, el flamenco *hay una academia* de flamenco na Silva Bueno.⁵⁹¹

Os andaluzes se sentem desprestigiados, por serem numericamente inferiores aos demais espanhóis, principalmente porque a maioria dos associados é composta de galegos, que, aliás, fazem parte da Diretoria Executiva. Na frase “os andaluzes deveriam ser os primeiros”, transparece toda a mágoa de quem coloca o regional sobre o nacional, sentindo que os andaluzes foram postos em segundo plano. São as tensões entre as diversas regiões que acontecem na Espanha e, consequentemente, também aqui.

Nas festas preparadas pelos imigrantes na cidade que os acolheu, as manifestações culturais se fazem presentes, sendo as mais importantes a cozinha, a dança e a música. São momentos esperados, pois podem reviver e rememorar suas práticas por meio das representações e das apropriações, nos seus *habitus*, na memória coletiva.

Se o conceito de representação tem como objetivo trazer para o presente o ausente vivido, para poder assim interpretá-lo, o de apropriação, é construir uma história social das interpretações, remetida para suas determinações fundamentais, que são: o social, o institucional e, sobretudo o cultural.⁵⁹²

Nada mais perceptível nas festas das associações regionais que os símbolos, os sabores, os sons, as danças do grupo étnico, pelas apropriações que fazem e resultam nas transformações culturais fora do país de origem.

⁵⁹¹ Depoimento de Carmen Fernandez Fernandez, de Granada, Andaluzia, em entrevista concedida à autora em 14 de maio 2008.

⁵⁹² CHARTIER, Roger. **A História Cultural entre práticas e representações**. Rio de Janeiro: Difel/Bertrand, 1990. p.16.



Imagem 37 - Festa de Andaluzia, na Casa de España⁵⁹³

As festas na Sociedade Hispano-Brasileira foram e continuam sendo um elo com o passado, trazendo elementos antigos e novos a partir de sua gênese e formando o que se pode chamar de instrumentos de memórias, individuais e coletivas. Elas proporcionam lazer, a manutenção das tradições culturais, a divulgação da cultura em destaque, a boa comida, que se torna o momento mais esperado, e, por tratar-se de imigração, o contato com as origens, com as músicas, com sua gente, momento extremamente prazeroso.

As festas representam momento de descontração, do lúdico, de vestir a melhor roupa e de rever amigos, libertando-se do cotidiano e dos labores do dia a dia. “A festa constituía um grito desafiador contra as dificuldades do cotidiano, baixava as tensões acumuladas contra as autoridades, fosse o senhor dos escravos, o funcionário metropolitano, o governo português ou a Igreja Católica.”⁵⁹⁴

⁵⁹³ Foto da autora.

⁵⁹⁴ Segundo a autora, o estudo das festas no período colonial brasileiro inscreve-se na história das práticas, dos comportamentos e das representações coletivas, chamadas por Robert Darton de “as grandes constantes da vida humana”. Esse tema permite a análise das relações complexas entre a vida real das populações do passado, encontrada na documentação processual, e as representações que os homens faziam de suas próprias existências, presentes nas descrições de festas e entradas. DEL PRIORE, Mary. **Festas e Utopias no Brasil Colonial**. São Paulo: Brasiliense, 1994. p.127.

Nas festividades as pessoas se libertam das tensões e partem para uma confraternização, em que a comida e a bebida, além de memória, ajudam a libertar o que os oprime. Era o momento esperado, como uma “válvula de escape” às intempéries da vida na cidade, pela ausência sentida.

Mas, não só válvula de escape, a festa significava também um repositório imenso de costumes e tradições permitindo, ainda, que as culturas específicas como a negra, a índia ou a ocidental, se fecundassem mutuamente, fazendo circular de uma para outra, símbolos e produtos culturais.⁵⁹⁵

Nas festas galegas da Sociedade as danças e os trajes típicos de alguma maneira revivem as tradições, que não se apagam da memória dos imigrantes.



Imagem 38 - Festa de Galícia, na Casa de España⁵⁹⁶

As festas permitem a renovação dos elos sociais e familiares quando os costumes e rituais são realizados, e perpetuados ao serem passados à geração seguinte, como momentos que representam o lazer e o ócio, o não trabalho, o rompimento da rotina, permitindo a sociabilidade e a interação entre as pessoas de mesma origem. “A rememoração, além de reforçar os laços entre as pessoas de um grupo, do coletivo, mantém vivos os costumes e tradições, constituindo uma espécie

⁵⁹⁵ TINHORÃO, José Ramos. **As festas no Brasil Colonial**. São Paulo: Editora 34, 2000. p.7.

⁵⁹⁶ Foto da autora, 2008.

de resistência do grupo.”⁵⁹⁷ Nelas ocorre a circulação das culturas, ou seja, uma troca de costumes e de símbolos, presentes nos rituais, propiciando a sua manutenção. “Os símbolos são os instrumentos por excelência da integração social enquanto instrumentos de conhecimento e de comunicação social.”⁵⁹⁸ As festas oferecidas pela Sociedade Hispano-Brasileira de Socorros Mútuos, hoje Casa de Espanha, constituem o ponto alto dos espanhóis de São Paulo e seus descendentes.

Os meios de lembrar a Espanha nessas festas seria a comida e o folclore. Porque nós temos o folclore com danças típicas, músicas da região, as comidas, procuramos fazer da mesma região e depois sempre tem um baile, um evento, e no dia anterior à festa tem um ato cultural lembrando ou algum personagem da região, algum costume próprio assim ou uma exposição sobre fotos, sempre algo daquele lugar. No dia da festa, era o folclore, algum baile, baile de salão, pra gente se divertir todo mundo junto, mas os pontos altos eram o folclore e a comida.⁵⁹⁹

A comida oferecida nas festas, além dos valores implícitos, possui um caráter simbólico de memória, pertencimento e de identificação, principalmente em se tratando de grupos de imigrantes, pelo distanciamento de sua terra. “*Porque se cocina desde el amor y para el amor, bajo los límites de lo saludable pero también a favor del placer, reivindica la vertiente hedonista del arte del buen comer y del buen beber.*”⁶⁰⁰

As tradições alimentares são recordadas nessas festas, mantendo a preocupação de apresentá-los o mais próximo possível do sabor original. “Continuando aquela tradição de cento e poucos anos, a gente procura mudar algum prato para ser diferente, mas a tradição vem de sempre, os pratos típicos de cem anos, variando muito pouco sempre dentro da região.”⁶⁰¹ Apesar do trabalho para o

⁵⁹⁷ AMARAL, Rita. **Festa à Brasileira**. Sentidos do festejar no país que “não é serio”. Tese (Doutorado em Antropologia), FFLCH-USP, São Paulo, 2001. p.13.

⁵⁹⁸ BOURDIEU, Pierre. **O Poder Simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1989. p.10.

⁵⁹⁹ ROSARIO GUTIERREZ ESTEVES, a Charo. Foi a organizadora das festas regionais do Clube Espanhol. Veio de Leon em 1962, aos nove anos, com seus pais e irmão, no navio Cabo de São Roque, saindo do Porto de Barcelona, e não tem sotaque espanhol. Casada com um galego, prepara os pratos galegos e conhece bem a sua cultura. Entrevista concedida à autora em 18 de janeiro de 2005.

⁶⁰⁰ JAMAL, Salah. **Aroma árabe**. Recetas y relatos. Barcelona: Editorial Zendera Zariquiey, 2004. p.12.

⁶⁰¹ Depoimento de Rosario Gutierrez Esteves, em entrevista concedida à autora em 18 de janeiro de 2005.

preparo dos festejos, muitos deles com pouca presença de sócios, os organizadores se esforçam para que as tradições não se apaguem. “Ultimamente a gente tem juntado algumas regiões para não ser tanto, todos os meses pelo trabalho que dão. As festas começam em março, que é o aniversário do clube, 107 anos vai ser este ano [2005], no dia 19 de março.”⁶⁰²

As festas típicas regionais aconteciam mensalmente. Agora, em razão da falta de pessoas das diversas regiões espanholas, e tendo em vista que quem realiza as festas é um grupo de senhoras, as diversas regiões foram agrupadas no planejamento das festividades. As regiões do Mediterrâneo, envolvendo Valência, Múrcia e Catalunha, realizam sua festa única, chamada Festa Mediterrânea, no mês de abril. Os imigrantes de Andaluzia, por serem em maior número, e porque a região se destaca pelo flamenco e as danças sevilhanas, embora pertencente ao Mediterrâneo, têm festa única no mês de maio, a Festa de Andaluzia. Trata-se de uma festa muito concorrida e aguardada, chegando a receber 700 pessoas, segundo a organizadora do evento.⁶⁰³ Por ser uma região que, no imaginário das pessoas, representa a própria Espanha.



Imagem 39 - Vinhos e *jamón* na Festa de Andaluzia⁶⁰⁴

⁶⁰² Depoimento de Rosario Gutierrez Esteves, em entrevista concedida à autora em 18 de janeiro de 2005.

⁶⁰³ Depoimento de Rosario Gutierrez Esteves – organizadora do evento –, em entrevista concedida à autora em 18 de janeiro de 2005.

⁶⁰⁴ Foto da autora.

Por ser o maior grupo de imigrantes espanhóis na cidade e também aquele que mais frequenta a Casa de Espanha, os galegos concorrem em grande número à Festa de Santiago. As festividades se realizam a cada 27 de julho, o dia do santo, começando com uma missa tradicional, rezada em espanhol no Colégio de Santo Agostinho. Em seguida, realiza-se um almoço na Casa de Espanha, em que se servem: empanadas galegas, *pulpo a la gallega*, o pote ou o caldo galego, *lacón con grelos* e outros.



Imagem 40 - “Cocido Gallego”, festa de Galícia, na Casa de España⁶⁰⁵

As associações são lugares de encontro que permitem compartilhar problemas comuns e também momentos de lazer, de companheirismo com seus conterrâneos em outra cultura.

*Era maravilloso porque nos juntábamos todos allí. Vivíamos haciendo pic-nics... Cuando no era para la represa, era para allí y para aquí. Ibas y aquella alegría... Todos llevaban aquella alegría del español. 'Oye, mira que yo hice tortilla, prueba un pedazo', todos llevando sus botas de vino y tomando de las botas. Y en del Democrático todos los sábados había baile, entonces bailabas allí hasta las tantas.*⁶⁰⁶

⁶⁰⁵ Foto da autora, 2007.

⁶⁰⁶ MARTÍNEZ, Elda Gonzalez. Los inmigrantes invisibles: condiciones de vida e identidad de los españoles en São Paulo, en la segunda mitad del siglo XX. In: **Estudios Interdisciplinarios de América Latina y el Caribe**. Vol.II, n.I. Instituto Histórico y Cultural de América Latina, Escuela de Historia Universidad de Tel Aviv, Israel, ene/jun. 2000. p.1-17.

Compartilhavam pratos, *tortillas* naqueles encontros, nos chamados *picnics*, regados a vinho, servido em botas de couro, uma tradição espanhola; o vinho vai da bota diretamente para a garganta, por um bico que impede o contato e contaminação. Faziam e fazem romarias, como a Romaria Asturiana, que, realizada no mês de setembro de cada ano, atrai muitos espanhóis, asturianos ou não.

O lazer dos imigrantes estava vinculado à família e incluía atividades como ir ao cinema com parentes, além de frequentar o Clube espanhol, que oferecia aos filhos contato com a língua espanhola.

Há mais de 20 anos, quando *mi hijo* era pequeno, *yo frequentaba. Después que me separé, me afasté. Después en 89 fui al club, tenía un bar ahí me quedé haciendo comida y frecuento hasta hoy. Participaba de las fiestas, sí, siempre, ya hace años que no voy más. Si era una fiesta de Andalucía por ejemplo, normalmente hacían calamares y callos a la andaluza, y ponía chorizo, aceitunas todas estas cosas. Aceitunas a la moda andaluza. Es una aceituna que la partes y le echa pimienta molido, ajo, aceite, que más? Pimiento molido, ajo, orégano, se bate la aceituna, bate. Aceitunas verdes, las verdes, las verdes, las negras no sirven para esto, ten que ser verdes, que son más firmes y eso también lo hacíamos. Hacen muchos años ahora ya no lo hago* [risos].⁶⁰⁷

A volta da depoente ao Clube se deu no momento em que ela começou a trabalhar no bar, para preparar os pratos das festas, principalmente das Festas de Andaluzia. Conforme a vida se modificava, os imigrantes se adaptavam às novas circunstâncias e paulatinamente deixavam as associações, passando a se dedicar a outras atividades com a família que constituíam ou ao trabalho.

⁶⁰⁷ Depoimento de Fina - Josefa Moreno Chaves, em entrevista concedida à autora em 13 de maio de 2008.



Imagem 41 - Dança e música na Festa de Galícia⁶⁰⁸

Além da gastronomia, outras manifestações culturais galegas e andaluzas podem ser percebidas na cidade de São Paulo, como a dança e a música, nas festas das instituições regionais, como a Casa de Espanha.

Existem na cidade muitos grupos de dança flamenca e de dança galega com gaitas celtas, que mantêm as tradições da dança e da música, oferecendo cursos aos descendentes de espanhóis, bem como aos paulistanos interessados.

⁶⁰⁸ Foto da autora, 2008.



Imagem 42 - O flamenco na Festa de Andaluzia da Casa de Espanha⁶⁰⁹

As memórias e as tradições do país distante são reavivadas quando o imigrante participa das atividades e festividades promovidas pelas diversas associações regionais ou mesmo pela Casa de Espanha, nas quais a dança, o idioma espanhol e a gastronomia fazem parte das manifestações culturais.

Em meio às dificuldades para encontrar os ingredientes que propiciariam o sabor da cozinha espanhola, surgiu a opção de comprá-los no Mercado Central de São Paulo, cuja diversidade de produtos atendia às necessidades dos imigrantes. Esse grande estabelecimento oferece até hoje uma infinidade de artigos importantes para os espanhóis, como o açafrão, o azeite de oliva, o zimbro de sabor gim para a carne, a cúrcuma e o cardamomo da Índia, cremor de tártaro, necessário para bolos e pães, muito usado por alemães, além do endro e tantos outros.

O açafrão se comprava no Mercado Central, inclusive coelhos matados na hora. Sabe como se matam os coelhos? Fazem um cortezinho nas patas dianteiras e retiram o couro. Outra pessoa tinha que segurar as patinhas de trás e puxar todo o coró e ele ficava pelado. Minha mãe abria a pele com a barrigada e punha em tachos de madeira com a pele para cima e sal grosso e punha para secar ao sol. Fazia com a pele as golas dos casacos para minha irmã e meu irmão. É uma

⁶⁰⁹ Foto da autora.

barbaridade que vem de godos e visigodos, mas hoje os coelhos são vendidos limpos nos mercados.⁶¹⁰

Local procurado e frequentado, principalmente pelos que viviam mais próximos, pela facilidade que oferecia.

*No, yo no, no mercado tem, fora e dentro, você encontra tudo: verduras, frutas, tem champignon fresco, tem tudo, tudo. No, no, no, es que en el mercado grande, tenía de todo. Pedía a mi hermana y ella traía todo de España, era jamón, chorizo, todo de España, entonces no sentí falta de nada. Ia lá no mercado, Mercado Grande con mí marido, porque guisados, cosas, ervillas españolas, todo, todo, todo. No sentía falta de nada, yo no, hasta hoy. Nunca, siempre encontré todo. Hago salada de pimentones vermelhos, grandones, se llama salada murciana, le pongo berenjenas asadas, tomates asados, cebollas asadas, con aceite de oliva, todo asado y pongo en tuperware e vai comendo. Meu marido adorava estas cosas.*⁶¹¹

Buscava-se comprar nos estabelecimentos com os melhores preços: “Encontrava de tudo e eram mais baratos que hoje, da parte do alimento era melhor. Hoje tem aqui, no Mercado Municipal, na casa Santa Luzia, não tem diferença.”⁶¹² Outro depoimento confirma o que foi dito: “*En Mercado Central es muy caro. Te vas a casa Sta. Rosa al lado del mercado y encuentras todo, el aceite, es bien más caro. Yo voy a un importador, soy su amiga, y lo que hay de turrón... es en la Luis Coelho, ahí yo compro.*”⁶¹³ Nota-se que o hábito de utilizar o azeite de oliva não somente para temperar a salada, mas também nas frituras e na elaboração dos pratos acompanha os andaluzes que emigram. No uso do alho frito nesse azeite se obtém o cheiro característico dessa cozinha.

Ao redor do Mercado Central foram surgindo atacadistas e importadores, o que facilitou a aquisição de ingredientes espanhóis como os *pimientos*, o *jamón*, o açafraão, as azeitonas e os azeites, nos anos 50 e 60. A Casa Garcia é um exemplo,

⁶¹⁰ Depoimento de Maricarmen - Maria Carmen Acirón Rius, em entrevista concedida à autora em 3 de maio de 2008.

⁶¹¹ Depoimento de Carmen Fernandez Fernandez, de Granada, Andaluzia, em entrevista concedida à autora em 14 de maio 2008.

⁶¹² Depoimento de Celia - Maria Celerina Moure Alonso, em entrevista concedida à autora em 07 de maio de 2008.

⁶¹³ Depoimento de Fina - Josefa Moreno Chaves (a respeito dos preços de produtos espanhóis em São Paulo), em entrevista concedida à autora em 13 de maio de 2008.

importando produtos espanhóis desde 1960, fundada por dois primos da cidade de León.⁶¹⁴

O capital português investido em comércio (a varejo, por atacado e misto), no Estado de São Paulo, incluída a capital, atingia 98.855 (Cr\$1.000), ocupando o primeiro lugar dos investimentos estrangeiros, seguido de perto pelo sírio. Predominavam os ramos de gêneros alimentícios, bebidas e estimulantes, seguido por têxteis, tecidos e artefatos de tecidos, artigos de vestuário e uso pessoal, no comércio a varejo.⁶¹⁵

O autor continua indicando que o capital português investido na indústria de São Paulo aumentou de Cr\$ 35.289, em 1940, para Cr\$ 101.037, em 1950, e no comércio, de Cr\$ 98.855 para Cr\$ 336.254, mantendo ritmo equilibrado no setor secundário e no terciário, ao contrário do que aconteceu no Rio de Janeiro, em razão da desaceleração da indústria nessa cidade.⁶¹⁶

Outras empresas surgiram no ramo de importação, muitas portuguesas, como o grupo Eldorado e o grupo Pastorinho, que atuam até nossos dias, e algumas espanholas, como a Gómez Carrera Importadora, fundada por Mario Gómez Carrera⁶¹⁷, galego de Pontevedra. Os italianos também importavam seus produtos, embora para os espanhóis o seu azeite de oliva e o seu vinho tivessem sabores inconfundíveis. Sem dúvida, o fato de existir empresas importadoras nessa época facilitou sobremaneira a elaboração dos pratos e a manutenção do paladar e do gosto da cozinha espanhola. Atualmente os produtos podem ser comprados até mesmo em supermercados, pela facilidade de importação: “Este ano uma amiga me

⁶¹⁴ **FRANCISCO BLANCO GARCÍA.** Viajou sozinho em 1954, desconhecendo totalmente seu destino, que foi escolhido pela atendente da agência de viagens. Chegou a São Paulo em 1958, em um voo Ibéria, atendendo ao convite do primo. Entrevista concedida à autora em 4 de abril de 2005.

⁶¹⁵ LOBO, Eulália Maria L. **Imigração portuguesa no Brasil.** São Paulo: Hucitec; Portugal: Instituto Camões, 2001. p.234.

⁶¹⁶ Ibidem. p.234.

⁶¹⁷ Nascido a 13 de junho de 1912, chegou ao Brasil em 1932 no dia de seu aniversário de 20 anos. Ficou morando em Santos, onde trabalhava em empresa importadora. Mudou-se para São Paulo e em 1946 casou-se com Montserrat Delgado Perez e associou-se a seus cunhados, formando a Sociedade União de Laticínios, importando nessa época grandes marcas, como o azeite Carbonell e o cava Codornieu, entre outros produtos. Em 1973 a União foi vendida e em 1978 fundou a Gómez Carrera Importadora e Exportadora, ampliando o mercado, agora importando vinhos de qualidade, como o de Bodegas Torres, entre outros. Com sua morte, em 1982, seus filhos Mario e Maria Luiza continuaram com a empresa que leva o seu nome até os dias de hoje. Cf.: GOMEZ CARRERA IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO. Disponível em: <www.gomezcarrera.com.br>. Acesso em: 11 de novembro de 2010.

avisou que o supermercado Dia trouxe da Espanha e acabou em um minuto o estoque.”⁶¹⁸

Os imigrantes espanhóis de São Paulo puderam contar com a produção de embutidos de três frigoríficos de espanhóis na cidade, o que também contribuiu para a manutenção do sabor de origem. São eles: o Torres, do andaluz Manoel Recena Torres, vindo em 1960; o Salamanca, dos irmãos Silvestre, Gregório e Apolinar, de um *pueblo* chamado *Guijuello*, em Salamanca; e o Pirineus, de José Ribas, catalão, que chegou em 1958. Com o falecimento de José Ribas, seu sobrinho mantém o frigorífico funcionando na elaboração de embutidos espanhóis e um ponto de venda no Mercado Municipal, facilitando muito aos imigrantes o encontro com seus sabores.

Eu tenho o *fuet*, um salaminho, a *butifarra* catalana, a *butifarra* branca, *butifarra cruda*, que é a linguiça fresca, e a *butifarra* negra, uma *morcilla* da Catalunha, com um tempero diferente. Da culinária Palma de *Mallorca*, *mallorquina*, tenho a *sobrasada*. Da região de Valência, a *morcilla* tipo espanhola, feita à base de cebola. Das outras regiões da Espanha, a *morcilla* de Burgos, que é com arroz. O *chorizo*, de todas as regiões da Espanha, o catalão não gosta muito de *chorizo*, mas o resto da Espanha gosta. Tenho *chorizo*, tipo *Riojano*, picante, os salames tipo *Cantipalo*, os lombos curados, e das regiões de Pamplona e País Basco, a linguiça tipo *chistorra*.⁶¹⁹

A facilidade em poder comprar seus *chorizos*, *longanizas*, *morcillas*, *fuet* e até mesmo o *jamón*, que passou a ser produzido em Catanduva pelo Frigorífico Salamanca, deu aos cozidos e demais pratos espanhóis um sabor muito aproximado daquele da terra de origem. O sabor do alimento, embora possa diferenciar-se um pouco pela mudança de clima, de água, da terra, sendo feito com os condimentos e da maneira como era fabricado na Espanha, permite satisfazer o paladar dos imigrantes, com seus pratos de memória. Em tempos de adaptação em outro país, poder adquirir esses produtos propiciou aos galegos e andaluzes de São Paulo uma satisfação do gosto e do paladar. Esses frigoríficos funcionam até o momento e são gerenciados pelos descendentes dos primeiros proprietários, em geral já falecidos.

⁶¹⁸ Depoimento de Juana Naranjo Gallart, em entrevista concedida à autora em 2 de agosto de 2008.

⁶¹⁹ Depoimento de Angel Ribas Valls, sobrinho de José Ribas, em entrevista concedida à autora numa visita feita ao Frigorífico Pirineus, em 3 de novembro de 2004.

A cozinha étnica representou, sobretudo nos primeiros tempos da imigração, uma ponte para a terra de origem, a manutenção de um paladar, assim como uma afirmação da tradição. Era o momento de retorno ao sabor da terra deixada e afirmação de suas origens. Nesse sentido, os restaurantes podem ser analisados como espaços simbólicos caracterizados como “teatros de comer” e estratificados em torno de posições sociais tanto quanto de cardápios específicos.⁶²⁰ Eles se apropriam do que seria a cozinha espanhola e a transformam em produto comercial, pois um restaurante preocupa-se antes de qualquer coisa com o seu lucro, com a sobrevivência do estabelecimento, embora por vezes busque ser fiel à tradição.

Os territórios da gastronomia espanhola, sua cozinha étnica, se restringem a poucos restaurantes, como o tradicional e centenário bar-restaurant do Clube Espanhol, sendo uns mais sofisticados e modernos e outros mais simples, mas não menos importantes.

Os espanhóis que chegaram a São Paulo no período pós-guerra, principalmente os galegos e andaluzes, por sua vocação culinária, preparavam pratos como mariscos e pescados aos amigos, e terminavam por abrir estabelecimentos comerciais para servir suas especialidades aos que preferiam essa cozinha. O restaurante La Coruña, por exemplo, surgiu de um bar que foi comprado pelo Sr. Nicolas⁶²¹ e transformado em restaurante espanhol no bairro do Brás em 1960. O bar em questão era de um amigo e ele pedia permissão para ocupar a cozinha e preparar os pratos espanhóis dos quais sentia saudades. Numa viagem a Santos, chegando a um restaurante da Baixada, não havia mais comida e ele prontificou-se a preparar um prato no qual só havia camarões. Surgiu então o seu prato mais famoso, a “camaronada”, com diversos tipos de camarões grelhados, fritos, empanados etc. “Porque comprei um bar, isso aqui era um bar e não um restaurante, depois que eu adaptei para um restaurante. Faço as compras no Mercado Central, e já tenho uma filial nos Jardins, na Alameda Lorena.”

Também o andaluz José Luis, o Don Pepe, costumava preparar peixes à moda de Andaluzia aos amigos e terminou por adquirir um bar e transformá-lo em

⁶²⁰ KUPER, Jéssica. **La cocina de los antropólogos**. Barcelona: Tusquets, 1984. p.11.

⁶²¹ **NICOLÁS MANUEL F. PICOS DOMINGUEZ**. Nasceu em Puente d'Eume, La Coruña, assim como sua esposa, María del Carmen. Aos 17 anos, emigrou para São Paulo para ser barbeiro e voltou à Espanha para oficializar seu casamento e trazer a sua esposa com ele em 1960. Entrevista concedida à autora em 17 de novembro de 2001.

restaurante espanhol, o Restaurante La Alhambra⁶²², inaugurado em 1988. O imigrante já apresentou suas receitas da cozinha espanhola em renomados programas femininos na televisão. José Luis morou em Marrocos e prepara pratos como o *ajo blanco*, feito de amêndoas e uvas brancas, muito refrescante no verão.

Imigrantes de outras regiões espanholas também abriram bares que, aos poucos, foram sendo transformados em restaurantes, como a valenciana Matilde.

Meu marido comprou um barzinho e eu continuei com as *paellas* para eventos. Eu morava nesta casa já, aí eu reformei para o “Restaurante Açafrão e Cia.” e comprei um apartamento no Morumbi, onde moro agora. Era comida brasileira, mas aos sábados eu fazia *paella*, pois ela nunca me abandonou. Inclusive eu faço para eventos para Assembleia Legislativa, no Hotel Meliá, Colégio Miguel de Cervantes, num festival sou sempre chamada.⁶²³

Abrindo restaurantes ou preparando *paellas* para eventos, os espanhóis mantinham a divulgação deste que agora era o prato emblemático da Espanha. O mais famoso restaurante de cozinha espanhola da cidade, hoje administrado pelos filhos, é o Dom Curro⁶²⁴, de um andaluz que tinha esse apelido nos tempos de toureiro, em Sevilha, e sua mulher, Dona Carmen, de Granada, que preparava uma *paella* incomparável, hoje ambos falecidos. Em 1958 inaugurou o primeiro restaurante espanhol, com 70 lugares, na Água Rasa, num bar reformado.

⁶²² **JOSE LUIS ALMANSA ESQUETINO.** Nasceu em Málaga, mas, como seu pai, cumpria o serviço militar no Marrocos. A mãe, italiana, por problemas de saúde, foi para a Espanha para dar à luz seu único filho e depois retornou ao Marrocos, onde ele foi criado. Aos quinze anos, por problemas da Guerra Civil Espanhola, a família resolveu emigrar para Argentina, onde seu tio queria comprar um aras. Um amigo, porém, pediu que eles ficassem uns meses no Brasil e depois seguissem viagem, mas terminaram ficando nesse país. Entrevista concedida à autora em 16 de maio de 2001.

⁶²³ **MATILDE BLAT**, a chef Matilde, veio de Valência, em 1955, para São Paulo, com dezessete anos, acompanhada do pai e da “segunda mãe”, como ela diz, pois perdera a mãe com três anos de idade, e de um irmão menor. Devido à Guerra Civil Espanhola, seu pai, que perdera tudo, partiu então para o Brasil, atendendo ao chamado de uma irmã. Proprietária do Restaurante Açafrão e Cia., diariamente reproduz a cozinha espanhola e a tradicional *paella*. Entrevista concedida à autora em 30 de julho de 2004.

⁶²⁴ **FRANCISCO DOMINGUEZ.** Veio de Barcelona com a esposa, D. Carmen, e filhos para o Brasil em 1957. O prato mais solicitado do restaurante era a *paella* de lagostas de dona Carmen e o cardápio oferece apenas pratos da cozinha espanhola, como as vieiras ao forno com creme de tomate, ostras frescas e gratinadas, *zarzuela* de pescado, *mejillones* a *La Costa Del Sol*, *Langostinos* à dona Carmen, *Bacalao* a *La Española*. Sobremesas espanholas como a *Tarta Española*, uma massa de biscoito com creme de baunilha, clara em neve e coco ralado, *Tarta* de Santiago, de amêndoas, *Natilla* ou creme de baunilha com açúcar queimado por cima e *helados*, os sorvetes. A instalação é inspirada na sua cidade natal, Sevilha, terra de toureiros e das danças *flamencas*. O restaurante teve muito êxito, era frequentado por políticos da época, como os governadores Laudo Natel e Abreu Sodré, e artistas da televisão, como Blota Jr. e outros. Entrevista concedida à autora em 12 de outubro de 2001.

Transferiu-se em 1978 para Pinheiros, que despontava como um bairro promissor, enquanto a Água Rasa era de difícil acesso. Em seu restaurante há um viveiro de lagostas à disposição dos clientes para serem servidas. Sua adega climatizada oferece os vinhos espanhóis mais requintados.

Outros restaurantes se destacaram nos anos 70, como o Restaurante Fuentes⁶²⁵, inaugurado pela família galega Fuentes, na cidade de Bauru, em 1954, e transferido em 1960 para São Paulo, onde funciona até hoje. Do seu cardápio constava a “galinhada de Dona Lola”, o prato mais buscado nas décadas de 70 e 80, feito de arroz com galinha e o tempero da cozinheira.

Por sua vez, o restaurante La Parra⁶²⁶, no Cambuci, bairro que é reduto de espanhóis e italianos – haja vista que nos arredores passava o trem que vinha do porto de Santos com os imigrantes –, recebeu esse nome em razão da imensa parreira que cobre parte de suas mesas. Fundado em 1972, foi adquirido de uns amigos que voltariam para a Espanha pelo catalão Nicolás Serra Arechaga, que chegara solteiro ao Brasil em 1955, hoje já falecido. Atualmente o restaurante é administrado por sua filha, Ana Cristina. A *paella* é o prato mais procurado pelos clientes, mas o cardápio apresenta outras especialidades espanholas, como *huevos a la flamenca*, *calamares en su tinta*, entre outros.

O restaurante Los Molinos foi organizado por Maria Emilia García⁶²⁷ e seu marido, Juan, que já haviam comandado por nove anos o Restaurante La Parra, ao retornarem da Espanha. Juan foi cozinheiro, *maitre* e garçom na Espanha, e hoje é responsável pela elaboração de todas as receitas de seu restaurante, que, em 1994,

⁶²⁵ **EVARISTO FERNÁNDEZ FUENTES.** Nasceu em Vigo, veio sozinho, no navio Alcântara, chegando a 18 de agosto de 1951, no Rio de Janeiro. Um conhecido da Galícia que foi ajudado por seu pai a fugir para o Brasil com nome falso, agora um político, o reconheceu e o ajudou. Foi a Rio Claro levar um presente trazido da Espanha e acabou morando ali e casando-se com Terezinha de Souza. Trabalhou num bar como garçom, por arrendamento, junto com seus pais e um irmão que veio da Galícia, tornando-se o “Rei das Vitaminas”. Mudaram-se para Bauru e compraram um restaurante, ao qual deram o nome de “Fuentes”, sobrenome familiar, inaugurado em 1954; permaneceu até março de 1958. A mãe Dolores Fuentes, uma *gallega*, cuidava da cozinha e das receitas. Em 1960 o Fuentes transferiu-se para São Paulo, para Av. Ipiranga, 901, sobreloja, e está na Rua do Seminário até hoje. Entrevista concedida à autora em 3 de outubro de 2001.

⁶²⁶ **ANA CRISTINA PALHARES SERRA.** Conta que seu pai, fugindo da Guerra Civil, teve de optar entre Brasil e África como destino. Resolveu comprar o restaurante de seus amigos que voltariam à Espanha, mas retornaram um ano e meio depois. Na volta, Dona Maria Emilia e seu marido abriram outro restaurante em São Paulo, o Molinos, no mesmo bairro. Entrevista concedida à autora em 6 de outubro de 2001.

⁶²⁷ **MARIA EMILIA GARCIA.** Nasceu em Ciudad Real, La Mancha, e junto com seu marido, Juan, formaram os restaurantes La Parra e Los Molinos. Queriam ir para a Bélgica, mas vieram para o Brasil atendendo a convite de seu tio que aqui vivia. Assim definiu o consumo da cozinha espanhola em São Paulo: “A cozinha espanhola é muito cara e os brasileiros não têm costume de comer peixes.” Entrevista concedida à autora em 15 de setembro de 2001.

recebeu uma comenda e um colar do governo espanhol. Com respeito à *paella*, Maria Emilia García comentou: “As churrascarias fazem um arroz amarelo com três latas de ervilhas e falam que é *paella*. Eu vou para Portugal, hoje em dia tem tantas *paellas* na televisão que não tem nada a ver.”⁶²⁸

A cozinha espanhola tem seus condimentos e seus procedimentos; no entanto, na televisão e nos restaurantes qualquer arroz colorido e com algum ingrediente é designado *paella*. A paixão pelo prato é tanta que os espanhóis o consideram um prato completo, pois não precisa de acompanhamentos; consideram-no tão lindo que deve ser “passeado”, desfilado pelo restaurante antes de ser servido.

A *paella* é um prato completo que tem todos os ingredientes, tem o cereal (arroz), toda aquela gama de verduras e legumes: vagem, pimentão, tomate e carne de frango, coelho, costela de porco, em Alicante se faz com bisteca ou costela de porco. Peixe, carne, legumes, verduras e cereal. A *paella* é um prato tão bonito, tão bonito, que antes de come-lo *hay que pasearlo*. Por isso é normal que nos restaurantes, duas pessoas peguem as alças da *paella*, com guardanapos dobrados e passem por todo o evento, para que todos vejam e comam primeiro com os olhos.⁶²⁹

Criticam a quantidade de camarões que é posta nas *paellas* no Brasil, já que o brasileiro busca o prato especialmente para comer muitos camarões e dos grandes, enquanto que na Espanha o que se aprecia é o arroz condimentado com açafrão, vegetais, uma carne que nem sempre é o peixe ou mariscos.

A quantidade que põem de camarão no Brasil... Não adianta pôr na *paella* só arroz, mas também ingredientes. Eu ponho bastante ingrediente, então a *paella* sai melhor, tem que sair melhor. O arroz, o cereal, o grão é “sem vergonha”, admite tudo, pode pôr de tudo.⁶³⁰

Na Espanha, desde tempos imemoráveis, a *paella* era comida na própria panela, chamada também de *paella*: “A *paella* não é comida no prato, mas cada um dos comensais com uma colher de madeira, colher de madeira, colher de madeira...”

⁶²⁸ Depoimento de Maria Emilia Garcia, em entrevista concedida à autora em 15 de setembro de 2001.

⁶²⁹ Depoimento de Maricarmen - Maria Carmen Acirón Rius, em entrevista concedida à autora em 3 de maio de 2008.

⁶³⁰ Depoimento de Fina - Josefa Moreno Chaves (a respeito dos preços de produtos espanhóis em São Paulo), em entrevista concedida à autora em 13 de maio de 2008.

todos ao redor da *paella*, colher na mão, comendo na própria *paella*.”⁶³¹ A *paella* feita na Espanha era um prato simples de arroz com algo, como nesse relato: “Fazia, por exemplo, *paella* simples sem frutos do mar, com frango, com carne de porco, do sítio, *migas* com pão amanhecido.”⁶³²

O restaurante Rubayat, classificado como *grill*, apresenta sempre pratos espanhóis em seu bufê mediterrâneo, incluindo sobremesas como a crema catalana, entre outras. Seu proprietário, Belarmino Iglesias⁶³³, promove festivais de peixes da Galícia, com peixes de qualidade recém-importados, mantendo assim a memória dos imigrantes galegos e fazendo a alegria de *gourmets*.

Mais recentemente, foram surgindo novos restaurantes na cidade, como o Don Mariano, o Tapas, o Oasis Estupenda Paella, La Concha, O Gaiteiro, La Rambla, Gavina, Toro, entre outros. Os costumes permanecem até nossos dias e fazem da gastronomia um destaque especial na cidade, uma marca reconhecida internacionalmente.

Com a ascensão da cozinha espanhola, ou melhor, de sua alta gastronomia depois de Ferrán Adriá, muitos restaurantes espanhóis, seguindo a sua linha moderna, surgiram nas grandes cidades, e em São Paulo não seria diferente. Os chefes espanhóis catalães, os gêmeos Javier e Sergio, após visitarem várias capitais brasileiras, decidiram fixar residência em São Paulo e abriram, em 2007, um restaurante de nome híbrido: “O Eñe”, de cozinha brasileira e espanhola. Apontam como causa dessa escolha o seguinte:

Em São Paulo se viaja sem sair do lugar, quer dizer “se o trânsito deixar”, e se come de um “pato ao tucupi” a um laqueado chinês, de uma comida de cantina siciliana a um quase insuperável menu do Piemonte, com as mais finas trufas brancas trazidas na ocasião.⁶³⁴

⁶³¹ Depoimento de Maricarmen - Maria Carmen Acirón Rius (valenciana), em entrevista concedida à autora em 3 de maio de 2008.

⁶³² Depoimento de Agustín Recena Quevedo, em entrevista concedida à autora em 07 de abril de 2005.

⁶³³ **BELARMINO FERNANDEZ IGLESIAS**. Nascido em Rosende, província de Lugo, Galícia, veio em 1951, sozinho e foi morar numa pensão. Assim se expressou: “Uma cidade que estava crescendo, via que era uma cidade que tinha potencial, eu não escolhi o Brasil porque quis escolher, eu queria ir para a Venezuela, mas não havia mais corpo de imigração, então havia oportunidade de vir para o Brasil, e como o Brasil está rodeado de países hispanos, pensei que depois daqui eu poderia ir para Argentina, Uruguai, ou para outro país. O cônsul nos proibia de sair daqui, foi uma sorte, para mim foi uma sorte que não me deixou sair, fiquei aqui.” Entrevista concedida à autora em 24 de janeiro de 2005.

⁶³⁴ TORRES MARTINEZ, Javier y Sergio. **Brasil a dois**. Encontro da gastronomia catalã com a brasileira. São Paulo: Editora Senac, 2006. p.29.

Prosseguem comparando as duas metrópoles, São Paulo e Barcelona, afirmando que, se Barcelona foi capaz de criar sobre um núcleo muito rígido uma culinária que está dando a volta ao mundo, São Paulo é capaz de recriar na sua flexibilidade qualquer comida de qualquer lugar, e isso não é exagero. Basta escolher uma gastronomia, como comida Armênia, do Norte da Índia, do Paquistão, ou do interior do Ceará e do Recôncavo baiano; sempre se encontra um bar, um restaurante e/ou uma velha senhora responsável por alguns quitutes da região. Barcelona hoje parece um imenso laboratório de todas as criações, São Paulo é o armazém universal dos produtos, uma espécie de biblioteca de sabores, só não tem mesmo macarrão para *fideuá*, prato tradicional da cozinha espanhola que não se encontra em outros países.



Imagem 43 - Restaurante “O Eñe”, em São Paulo, gastronomia espanhola e brasileira⁶³⁵

Nesse contexto social, mediante a alimentação, os pratos de memória, os ingredientes indispensáveis, os procedimentos utilizados, se revela a cultura do imigrante, seus hábitos e costumes. A cidade oferece muitas opções de ingredientes de diversos países em suas muitas importadoras, em seu Mercado Central, nas feiras livres e outros estabelecimentos de produtos alimentícios.

⁶³⁵ Foto da autora, maio de 2010.

O hibridismo cultural permite provar pelo menos 70 tipos de cozinhas na cidade⁶³⁶, participar de festas japonesas, chinesas, judias, italianas, portuguesas e espanholas. A criação de diversos restaurantes com cozinhas variadas, nacionais e internacionais, fez da cidade um verdadeiro crisol e um lugar de sabores exóticos, típicos, regionais, nacionais e internacionais.

*El reconocimiento de una comida nacional y el interés puesto en ello corresponde, entonces, a un punto de vista más bien cosmopolita. Y ello ocurre cuando diferentes grupos sociales y/o étnicos entran en contacto los unos con los otros, como sucede en las áreas metropolitanas.*⁶³⁷

Os espanhóis deixaram algumas marcas na gastronomia paulista, o que se deve a uma rápida assimilação dos costumes alimentares locais, bem como à dificuldade de importação de seus ingredientes, como o açafrão e o azeite de oliva para a *paella*, que eram relativamente caros. Contudo, faz-se oportuno notar a hegemonia da cozinha italiana não só em São Paulo como nas demais cidades, com suas pizzas e massas.

Um prato, ou melhor, uma guloseima, porém, feita no Brasil de origem espanhola que permanece são os *churros*. “Das marcas gastronômicas aparecem os *churros*, que são comercializados nos mercados semanais, nas feiras, recheados de creme ou doce de leite, o único alimento considerado espanhol.”⁶³⁸ Sabe-se que atualmente na Espanha eles recebem recheios de creme e chocolate, numa evolução própria da cozinha. Outros produtos espanhóis são comercializados na cidade, como o *jamón* serrano, diferente da copa ou do presunto italiano, hoje reconhecido como outro produto, e também o azeite de oliva espanhol.

Os territórios gastronômicos espanhóis na cidade são poucos se comparados com outros grupos que aqui chegaram. No entanto, existem bares e restaurantes dessa cozinha, frigoríficos que produzem os embutidos mais usados nessa gastronomia, importadores que podem oferecer os ingredientes necessários aos pratos como os *chorizos* e as *morcillas*. Mas, sem dúvida, é em especial no

⁶³⁶ São Paulo atualmente é uma metrópole, a maior cidade da América Latina e a terceira capital gastronômica mundial, perdendo apenas para Londres e Nova York pela diversidade, segundo a Associação de Bares e Restaurantes de São Paulo.

⁶³⁷ CONTRERAS, Jesus. *Antropología de la alimentación*. Madrid: EUDOMA, 1993. p.73.

⁶³⁸ MARTÍNEZ, Elda Gonzalez. Los inmigrantes invisibles: condiciones de vida e identidad de los españoles en São Paulo, en la segunda mitad del siglo XX. In: **Estudios Interdisciplinarios de América Latina y el Caribe**. Vol.II, n.I. Instituto Histórico y Cultural de América Latina, Escuela de Historia Universidad de Tel Aviv, Israel, ene/jun. 2000. p. 1-17.

Clube Hispano-Brasileiro, hoje Casa de Espanha, principalmente em suas festas regionais, nas quais a comida é o ponto alto, o atrativo, muitas vezes, dos grupos familiares e seus descendentes, que a gastronomia pode ser observada e mantida. O desejo de reproduzir os sabores de memória faz com que a cozinha seja muito bem cuidada, e os pratos são refeitos aqui, agora com ingredientes importados e comprados facilmente, permitindo recriar o gosto do alimento que sentiam na terra deixada.

Os restaurantes de cozinha espanhola galega e andaluza de São Paulo, embora poucos, apresentam pratos muito próximos àqueles feitos na origem, não só pela facilidade da compra de ingredientes mais específicos, como também pela dedicação dos chefs, preocupados em manter os sabores originais. Os seus cardápios oferecem uma gama de pratos regionais, como *ajo blanco*, *huevos a la flamenca* e a tradicional *paella*, que tornou-se o prato emblemático espanhol, sendo esse o prato preferido, o mais solicitado, com uma adaptação ao paladar brasileiro, ou seja, repleto de camarões – assim, o estabelecimento alcança a satisfação do cliente, já que se trata de um empreendimento comercial que visa ao lucro.

A cultura espanhola ainda se faz presente em alguns poucos territórios na cidade de São Paulo, como as casas das famílias imigrantes e seus descendentes, especialmente quando no convívio há uma mulher espanhola, pois é ela quem cozinha, e os restaurantes de cozinha espanhola. A grande presença, no entanto, está nas festas das associações regionais, em especial nas festas promovidas pela Casa de Espanha, nas quais a cozinha e a música espanholas são o grande atrativo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho discutiu a alimentação dos imigrantes espanhóis de Galícia e Andaluzia em São Paulo, por compreender que, fazendo parte do *habitus*, ela está impregnada nos costumes diários, sendo o último hábito a ser abandonado em caso de imigração.

Essas duas regiões foram privilegiadas por tratar-se de um estudo que focaliza a segunda leva imigratória recebida por São Paulo, ocorrida nas décadas de 1950 e 1960, tendo em vista que foi desses territórios que partiu o maior número de imigrantes espanhóis. Versar sobre a cozinha espanhola seria uma abordagem muito complexa, por ser um país de 17 Comunidades Autônomas, de diferenças muito destacadas com relação ao relevo, clima, vegetação, produção agrícola e pecuária. Cada uma de suas regiões possui particularidades físicas, além das diferenças históricas de invasões e domínios seculares, que deixaram suas marcas na alimentação. Não existe, portanto, uma cozinha espanhola, uma cozinha nacional, mas diversas cozinhas regionais que a representam.

Para evitar confrontos entre essas duas regiões, entre fronteiras geográficas, que, em matéria de alimentação, nem sempre são exatas, pois as cozinhas se interpenetram entre si, o estudo procurou contextualizar e dialogar com essas duas cozinhas, atentar para as particularidades culturais e suas respectivas histórias. A intenção não era fazer apenas uma descrição dessas cozinhas, da história e da geografia das regiões em discussão, verificando suas diferenças na produção e preparo do alimento, mas também saber como a alimentação adquire um sentido, um símbolo quando é saboreada em outro país depois de décadas de distanciamento das cozinhas de origem.

Galícia e Andaluzia, além de localizadas em pontos opostos do território espanhol, o norte e o sul, possuem cozinhas totalmente distintas, cujas diferenças tão marcantes são resultantes, entre outros fatores, de suas raízes mais profundas, as celtas e bizantinas.

Galícia está situada no norte de Portugal, com que mantém costumes muito semelhantes, pela presença dos celtas, que deixaram ali marcas importantes em sua alimentação, usos culinários que permanecem até os dias de hoje, após dois mil anos. Os celtas faziam emprego da carne de javali, da carne de porco e seus

embutidos, geralmente defumados, para facilitar a conservação em tempos de inverno, numa região fria. Um prato de origem celta encontrado somente nessa região espanhola são as *filloas*, feitas de uma massa fininha frita em frigideira, semelhante aos crepes franceses e ingleses, também de origem celta. No dia da matança do porco, os galegos aproveitavam o sangue para fazer as “*filloas de sangue*”.

As castanhas, abundantes em seus bosques, foram o alimento básico até o descobrimento da América, quando foram substituídas pelas batatas. Também os frutos secos, as trutas e peixes de rios de água fria das montanhas, os salmões, a intensa variedade de peixes, as enguias, caranguejos, os frutos do mar, mariscos e moluscos (polvo e lula) eram consumidos e fartamente encontrados. Sem contar as frutas, como as cerejas e as maçãs, utilizadas também nas tortas e nos pães.

A Galícia, por seu clima frio e chuvoso em boa parte do ano, pedia pratos quentes como as sopas, os caldos, os potes galegos, as empanadas sempre presentes à mesa, tanto quanto os pães. Região agrária, havia batata, couve, nabos, além de peixes e mariscos, estando o polvo presente no seu prato mais emblemático: o *pulpo a la gallega*, além do *lacón con grelos*, feito de pernil com folhas ternas de nabos.

Já Andaluzia tem clima quente e mediterrâneo, com solo tão seco que demanda a formação dos chamados *invernaderos*, estufas para proteger tomates e outros produtos do forte calor. Os pratos para acompanhar o clima são, em sua maioria, frios, como o *gazpacho*, uma sopa fria, o *ajo blanco*, feito de leite de amêndoas e uvas brancas, e o *salmorejo*, mais suave, feito de tomates liquidificados com azeite e alho, servido com pedacinhos de *jamón* ou de pão torado, dependendo da localidade. A região possui a tradição de preparar peixes fritos no azeite, pela abundância de ambos os ingredientes, além de fazer uso comestível dos caracóis colhidos nas plantações.

A cozinha de Andaluzia tem como origem a refinada cozinha romana, que não utilizava manteiga nem gordura animal na preparação dos pratos salgados, como a banha de porco, tão comum na cozinha do norte da Espanha. Essa cozinha foi depositária do saber da cozinha grega, o crisol da cozinha mediterrânea e foi herdada pelos árabes, que a difundiram em toda Andaluzia. A grande influência culinária dos árabes se deve à sua longa permanência em território espanhol, por

quase oito séculos, impregnando seus costumes alimentares na cozinha andaluza até os dias de hoje.

Os pratos da cozinha do norte da Galícia são, em sua maioria, quentes, devido ao clima frio e chuvoso em boa parte do ano. A cozinha de Andaluzia, ao contrário, é feita de pratos frios, pelo intenso calor da região, principalmente no verão, devido ao ar quente que vem da África, do Mediterrâneo e do Saara.

A tradição da doçaria de Andaluzia, com abundância de mel e de açúcar, possui pratos de origem árabe de frutas em calda, os *pestiños*, os doces embebidos em vinho, os *borrachuelos*, e as peras bêbadas. Existem ainda os doces conventuais à base de gemas de ovos, criados para que as gemas não fossem desprezadas depois da utilização das claras para engomar os hábitos e as golas das freiras ou “clarear” o vinho em bodegas andaluzas. Surgiram os *tocinitos del cielo*, as *yemas* de Santa Clara, de San Leandro e outras. Na Galícia, em menor escala, porém, também aparecem os doces conventuais, os doces de gemas, embora a particularidade da doçaria da Galícia seja mais direcionada para os pães doces, as tortas, os bolos à base de farinha.

Um detalhe que faz a grande diferença nas culinárias dessas regiões está na condimentação dos pratos, muito utilizada nas cozinhas dos árabes e dos andaluzes. As especiarias motivaram as grandes navegações que levaram aos descobrimentos, incluindo o da América. Os andaluzes se utilizam de muitas especiarias na elaboração de seus pratos, pela influência recebida.

Os galegos, por sua vez, preferem os pescados e mariscos sem adição de nada, sem molhos ou adereços, graças à excelência do produto do mar Cantábrico e do Oceano Atlântico, para que possam sentir o sabor natural, tanto que possuem tão somente um molho para os peixes, chamado *allada* ou *ajada*. Gostam de degustar seus peixes e mariscos e sentir o sabor original, sem muitos disfarces.

O cenário da Espanha após o período da Guerra Civil levou muitos galegos e andaluzes a buscarem outros destinos, muitas vezes com urgência em deixar o país, em decorrência da perseguição ideológica que se seguiu, principalmente aos republicanos, os perdedores da guerra, sem falar no grande impulso da fome, que permeava a terra devastada do país. Um dos destinos escolhidos por eles, o que mais atendia às suas expectativas de vida, pois surgia como a cidade que mais crescia no mundo, a cidade das oportunidades, foi São Paulo. Nessas duas décadas citadas São Paulo recebeu diversos migrantes e imigrantes, de regiões distintas,

para atender ao seu parque industrial que surgia, fazendo emergir a metrópole, a cidade cosmopolita.

A divisão regional dos espanhóis deu lugar a outro conflito na cidade, o franquismo e o antifranquismo, embora a maioria dos emigrados fossem republicanos, pela perseguição que se seguiu à Guerra Civil aos que não comungavam com a política vigente.

Os dois grupos de espanhóis, galegos e andaluzes, com histórias diferentes por suas regiões de origem, fato associado às circunstâncias de acolhimento na cidade, tiveram situações também diferentes de adaptação em todos os sentidos, inclusive o alimentar. Por serem as mulheres, geralmente, as encarregadas do preparo dos alimentos às famílias, e por tratar-se de um grupo cuja maioria dos imigrantes era do sexo masculino, as dificuldades para reproduzir aqui suas cozinhas foram muitas, sobretudo quando moravam sozinhos ou em pensões.

O tipo de imigração voluntária, com carta de chamada e com família ou amigos na cidade receptora, iria determinar a manutenção dos hábitos alimentares dos que passaram a morar em São Paulo. Sabe-se que no processo imigratório, o imigrante passa por um período natural de estranhamento, até que se adéque aos costumes alimentares locais, se aproprie de alguns deles, e as mudanças necessárias e pertinentes ocorram, devido à nova realidade. Apesar dessas mudanças que fazem parte do processo imigratório, permanecem sempre as marcas da cozinha de origem, por fazer parte do *habitus*, e a reprodução dessa culinária ocorre em família com as adaptações e transformações, com a apropriação da cozinha local. A cozinha é algo dinâmico, com a introdução de novos ingredientes e o desaparecimento de outros, o que se acentua em caso de imigração.

Os imigrantes espanhóis galegos ou andaluzes aqui puderam sentir-se “espanhóis”; aqui, ou seja, fora da Espanha, na presença de outros grupos de imigrantes, eram simplesmente espanhóis. Isso é fato até os dias de hoje, pois reafirmam suas regiões de origem, que nem sempre correspondem à região de nascimento, pois, quando passam a viver em outra cidade espanhola, sentem-se tão integrados à cultura local, principalmente se nela vivem a maior parte de sua vida, que se sentem pertencentes à região de acolhida.

Foi nas festas das diversas associações regionais da cidade que puderam reencontrar seus pratos de memória, suas lembranças da cozinha afetiva da infância, os sabores que nunca se apagam.

As relações de poder, os conflitos resultam nas escolhas quando se trata de alimentação. Até mesmo as associações regionais espanholas se sobrepunham quando em maioria e propunham ao andaluz sentir-se espanhol ao som de uma gaita galega e após saborear um cozido galego em suas festas. Do mesmo modo que o galego ao apreciar uma dança flamenca bailada por uma sevilhana e acompanhada de palmas, após tomar um *gazpacho* acompanhado de sangria.

Muitos conheceram a *paella* em São Paulo, pois não era tradição das regiões em estudo, mas tem origem na região de La Albufera, em Valência. A *paella* para eles era um prato de arroz acrescido de um colorífico, de ingredientes do cotidiano, verduras e legumes da época, carne de porco ou de frango, se houvesse, ou de coelho, capturado em uma caçada mais feliz. Muitas imigrantes espanholas em seus depoimentos relatam a elaboração de *paellas* para eventos, para os quais são muito solicitadas, como Maricarmem, a chef Matilde, Fina, entre outras.

Trata-se de um prato “inventado”, ou uma tradição inventada⁶³⁹ para atender a um segmento de turismo que vem ampliando a procura nas últimas décadas, o chamado turismo cultural ou gastronômico, muito comum em rotas na França e Itália por suas vinhas e também já surgindo no sul do Brasil. As rotas gastronômicas já são motivo de viagens aos aficionados da boa cozinha, aqueles que cruzam o oceano para poder provar um prato de memória.

A cozinha étnica tornou-se marcante, específica de um lugar, pois nem sempre ela viaja, ou é possível provar um prato fora de seu local de origem, por ele ter seu sabor alterado, pelo uso de ingredientes locais. Em se tratando de imigração, a cozinha de origem foi definida como cozinha étnica, principalmente quando o turismo passou a oferecer aos visitantes as especialidades próprias, a cozinha de memória de cada lugar.

Nesse universo de restaurantes que a cidade construiu como uma das capitais gastronômicas mundiais, com sua diversidade de sabores de regiões e de países diferentes, as cozinhas andaluza e galega não se destacam como as demais, embora os primeiros restaurantes da cozinha espanhola da cidade tenham sido organizados por esses dois grupos de imigrantes.

⁶³⁹ HOBBSBAWN, Erick; RANGER, Terence. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

Com o desenvolvimento e a melhora da situação econômica, os grupos foram incorporando novos alimentos à comida diária, e o conceito de alimentação apenas como necessidade de sobrevivência foi dando lugar à busca de prazer na arte de comer, surgindo a gastronomia.

A tendência da cozinha espanhola moderna, no entanto, mundialmente reconhecida como cozinha de vanguarda, possui apenas um restaurante de cozinha brasileira e espanhola, o Eñe, de dois chefes catalães gêmeos, que introduziram a moderna gastronomia em São Paulo.

Passaram, assim, da fome à gastronomia, da chegada inesperada, da busca de emprego e de sobrevivência para si e para os seus familiares, que muitas vezes vinham posteriormente, galegos e andaluzes encontraram na cidade e no país a sua terra. Hoje, embora tenham paixão pela Espanha deixada, muitos deles não retornariam, por estarem integrados aos costumes brasileiros, por seus familiares mais próprios estarem aqui e porque a vida praticamente já passou.

As vias que os estudos culturais permitem ao historiador são múltiplas, principalmente em se tratando da gastronomia ou da alimentação, apesar de existirem poucos estudos realizados. Um campo amplo de estudos das diversas gastronomias, tanto nacionais como internacionais, está à espera de investigações. O estudo da alimentação no Brasil está para ser realizado, embora nas últimas décadas já despontem historiadores que a ele se dediquem.

A cozinha étnica e a gastronomia, por fazerem parte dos estudos culturais, oferecem muitos desdobramentos de temas ainda não explorados, mas que poderiam enriquecer o conhecimento da história e das origens de nossas memórias num universo de dados incipientes. Uma proposta nunca se esgota, uma vez que um conjunto de subtemas vai surgindo no decorrer da sua trajetória, apontando caminhos nunca percorridos e que necessitariam ser investigados.

Perspectivas permanecem para uma discussão aprofundada das relações de galegos e andaluzes com os demais imigrantes e moradores da cidade de São Paulo, também quanto à formação da cozinha local, ou até mesmo a respeito do alcance da influência espanhola na gastronomia paulista. Este trabalho abre muitas propostas para se seguir estudando o tema da alimentação tanto da cidade de São Paulo como do Brasil. Deixa então o desafio dessa continuidade como tema de estudo a outros historiadores e investigadores.

FONTES E BIBLIOGRAFIA

ABELLA, Rafael; CARDONA, Gabriel. **NODO**, Noticiero Documental cinematográfico. Los años del No-Do, lo que se contaba y ocultaba durante la dictadura. Vencedores y Vencidos 1939-1940. Madrid: Ed. Destino, 2008.

ABRAMOVAY, Ricardo. **O que é fome**. São Paulo: Brasiliense, 1983.

AGROMAYOR, Luis. **Fiestas Populares I**. España paso a paso. Madrid: S. A. de Promoción y Ediciones. 2009.

AGUIAR, Cláudio. **Organización Social y Jurídica de los Inmigrantes Españoles en Brasil**. Tese (Doutorado), Universidad de Salamanca. Salamanca, 1986.

_____. **Os espanhóis no Brasil**. Resumo de tese doutoral defendida em 1986 na Universidade de Salamanca, na área de Direito Internacional. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1991.

ALBERTI, Rafael. **España Fuera de España**. Centro Cultural de la Villa. Ministerio de Trabajo y Seguridad Social - Ayuntamiento de Madrid, 1988.

ALBINO, Adriano. **Emigração (cem anos) século XX**: a diáspora dos portugueses. São Paulo: CJE/ECA/USP, 1994.

ALONSO, Blanca Sanchez. *La visión contemporánea de la emigración española*. **Revista Estudios migratórios Latinoamericanos**. Buenos Aires, diciembre 1989.

ALONSO, Juan Carlos. **Un gastrónomo en Andalucía**. Recetas, ingredientes y anécdotas en la mesa andaluza. Almuzara: Editorial Almuzara. 2007.

ALVAREZ, Rey Cristina; GONZALEZ TURMO, Izabel; PEREZ, Lopez Maria del Mar. La alimentación en Andalucía. In: RODRIGUES BECERRA, S. (Coord.). **Proyecto Andalucía**. Antropología. Espanha: Universidade de Sevilla, 2002.

AMARAL, Rita. **Festa à Brasileira**. Sentidos do festejar no país que “não é sério”. Tese (Doutorado em Antropologia Social), Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo - USP, São Paulo, 2001.

ANTONACCI, Maria Antonieta; MACIEL, Laura Antunes. Espanhóis em São Paulo: modos de vida e experiência de associação. **Projeto História**. n.12. Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados em História do Departamento de História da PUC-SP. São Paulo, 1995. p.173-92.

_____; _____. Revisitando a Imigração: cultura cotidiana e experiências de espanhóis em São Paulo - 1890-1930. **Margem**. n.6. São Paulo, 1997. p.61-76.

_____. Atravesando el Atlántico: españolas en São Paulo. **Historia, Antropología y Fuentes Orales**. n.28. Barcelona: Universidad de Barcelona, 2002. p.3-31.

ARANDA, Antonio Garrido (Comp.). **Cultura alimentaria de España y América**. Huesca: La Val de Onsera, 1995.

ARANTES, Antonio Augusto (Org.), **Produzindo o Passado**. Estratégias de construção do patrimônio cultural. São Paulo: Brasiliense, 1984.

_____. Desigualdade e diferença. Cultura e cidadania em tempos de globalização. In: ARANTES, Antonio Augusto. **Paisagens Paulistas**. Transformações do espaço público. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo; Campinas: Editora da Unicamp, 2000. p.105-30.

ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (Org.). **Gastronomia: Cortes & Recortes**. Vol.I. Brasília: SENAC, 2006.

ARIÈS, Philippe; DUBY, Georges. **História da Vida Privada**. Da Primeira Guerra a nossos dias. n.5 - “Ser imigrante na França”. São Paulo: Cia. das Letras, 2001.

ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. **Metrópole e Cultura**. São Paulo no meio do século XX. Bauru - SP: EDUSC, 2001.

_____. Empreendedores Culturais Imigrantes em São Paulo de 1950. **Tempo Social** - Revista de Sociologia da USP. Vol.17, n. 1. São Paulo, junho 2005.

BAHAMONDE, Angel. Los dos lados de la migración transoceánica. In: **Historia General de la emigración española a Ibero América**. Vol.I. Madrid: CEDEAL, 1992.

_____; CAYUELA, José. **Hacer las Américas**. Las elites coloniales Españolas en el siglo XIX. Alianza América, 1992.

BALTA, Paul. **Beber y comer en el Mediterráneo**. Madrid: Programa de Publicación del Servicio de Cooperación y Acción Cultural de la Embajada de Francia en España, 2007.

BARRAGÁN-REÍNA, Jamón. **Alcázar en la Contraviesa**. Un retrato vivo de la Alpujarra Baja. Brenes: Muñoz Moya, 2004.

BAUMAN, Zygmunt. **Identidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2004.

BEEVOR, Antony. **A Batalha pela Espanha**. A Guerra Civil - Espanha - 1936-1939. Rio Janeiro; São Paulo: Record, 2007.

BENAVIDES-BARAJAS. **La cocina mediterránea tradicional**. Una odisea de naciones milenarias que siguen el curso del sol, que con su calor determina la dieta mediterránea. Granada: Editorial Dulcinéa, 2001.

BENJAMIN, Walter. **Rua de Mão Única**. Obras Escolhidas - Vol.II. São Paulo: Brasiliense, 1987.

BISTOLFI, Robert; MARDAM-BEY, Farouk. **Tratado del garbanzo**. Madrid: Ed. del Oriente y Mediterráneo, 2006.

BLANCO, Maria Isabel. **Um documentário de afeto: espanhóis na cidade de São Paulo**. Dissertação (Mestrado em Ciências da Comunicação), ECA-USP, São Paulo, 2009.

BOBBIO, Norberto. **O tempo de memória:** De senectude e outros escritos autobiográficos. Rio de Janeiro: Campus, 1997.

BOSI, Ecléa. **Cultura de Massa e Cultura Popular:** Leituras de Operárias. Petrópolis, RJ: Vozes, 1986.

_____. **Memória e sociedade:** lembranças dos velhos. 3ªed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

_____. **Dialética da Colonização.** São Paulo: Companhia das Letras, 1999.

_____. **O tempo vivo da memória.** Ensaios de Psicologia Social. São Paulo: Ateliê Editorial. 2003.

BOURDAIN, Anthony. **Em busca do prato perfeito.** São Paulo: Companhia das Letras, 2003.

BOURDIEU, Pierre. **Sociologia.** Obra organizada por Renato Ortiz. São Paulo: Atica, 1983.

_____. **La distinción.** Cráteros y bases sociales del gusto. Madrid: Taurus, 1988.

_____. **O Poder Simbólico.** Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1989.

_____. **El sentido Social del gusto.** Buenos Aires: Siglo veintiuno Editores, 2010.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues (Org.). **As faces da memória.** Campinas, SP: CMU, 1987.

BRAUDEL, F. **O Mediterrâneo.** Vol.1. São Paulo: Martins Fontes, 1983.

_____. **O Espaço e a História no Mediterrâneo.** São Paulo: Martins Fontes, 1988.

BRAUNE, Renata; FRANCO, Silvia Cintra. **O que é gastronomia**. São Paulo: Brasiliense, 2007.

BRENAN, Gerald. **Al sur de Granada**. Traducción Eduardo Chamorro y Jesús Villa. Madrid: Siglo XXI de España Editores, 1983.

BRILLAT-SAVARIN. **A Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Cia. das Letras, 1998.

BUADES, Josep M. **Os espanhóis**. São Paulo: Contexto, 2006.

BUARQUE DE HOLANDA, Sergio. **Raízes do Brasil**. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

_____. **Caminhos e Fronteiras**. São Paulo: Companhia das Letras, 2005.

BURKE, Peter (Org.). **A escrita da História, novas perspectivas**. São Paulo: UNESP, 1992.

_____. **Hibridismo cultural**. São Leopoldo, RS: Unisinos, 2003.

CAMARGO, J. F. **Crescimento da população no Estado de São Paulo, e seus aspectos econômicos**. São Paulo: USP, 1952.

CAMPINS, Antonio. **La Cocina del Quijote**: Un recorrido por la gastronomía Manchega. Madrid: Cultural S.A., 2005.

CAMPORESI, Piero. **Hedonismo e exotismo**: a arte de viver na época das Luzes. São Paulo: UNESP, 1996.

CANCLINI, Nestor Garcia. **Culturas Híbridas**: Estratégias para entrar y salir de la modernidad. Argentina: Paidós, 2001.

_____. **A globalização Imaginada**. São Paulo: Iluminuras, 2003.

CANDIDO, Antonio. **Os parceiros do Rio Bonito**. São Paulo: Livrarias Duas Cidades, 1977.

CANOVAS, Marília Dalva Klaumann. **A imigração espanhola e a trajetória do imigrante na cafeicultura paulista**. O caso de Villa Novaes. Dissertação (Mestrado em História Social), FFLCH-USP, São Paulo, 2001.

_____. **Imigrantes espanhóis na Paulicéia**. Trabalho e sociabilidade urbana (1890-1922). Tese (Doutorado em História), FFLCH-USP, São Paulo, 2007.

CAPELATO, Maria Helena Rolim. Ensino primário franquista: os livros escolares como instrumentos de doutrinação infantil. **Revista Brasileira de História**. Vol.29, n.57. São Paulo: ANPUH, 2009. p.117-44.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

_____. Comida e Sociedade: significados sociais. **Revista História: Questões & Debates**. n.42. Curitiba: Ed. UFRP, 2005. p.71-80.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia/USP, 1983.

CASTRO, Josué de. **A Geografia da Fome**. O dilema brasileiro: pão ou aço. 9ªed. São Paulo: Brasiliense, 1965.

_____. **Geopolítica da Fome**. 8ªed. Vol.2. São Paulo: Brasiliense, 1968.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**. 1 - Artes de Fazer. Petrópolis, RJ: Vozes, 1994.

_____. **A cultura no plural**. Campinas: Papius, 1995.

_____; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano**. 2 - Morar, Cozinhar. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996.

CHARTIER, Roger. **A História Cultural entre práticas e representações**. Rio Janeiro: Difel/ Bertrand, 1990.

_____. Cultura Popular, revisitando um conceito historiográfico. **Revista de Estudos Históricos**. Vol.8, n.16. Rio de Janeiro: CPDOC/ FGV, 1995. p.179-92.

COELHO, Teixeira. **Dicionário crítico de política cultural, cultura e imaginário**. São Paulo: Iluminuras, 1999.

COELHO, Virgínia Paes. **Visitando a história a partir de memórias femininas: mudanças e permanências na socialização da mulher - 1960-1990**. Tese (Doutorado em Serviço Social), PUC-SP, São Paulo, 2001.

CONTRERAS, Jesus. **Antropología de la Alimentación**. Madrid: Eudema, 1993.

_____. Tierra, Cocina e Identidad. In: GARRIDO-ARANDA, Antonio (Comp.). **Cultura Alimentaria de España y América**. Huesca: Ed. La Val de Onsera, 1995. p.17-57.

_____. Países e mercados. In: **Alimentación y cultura**. Actas Del Congreso Internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología. Vol.II. Huesca: La Val de Onsera, 1999.

CORTÁZAR, Fernando García de; VESGA, José Manuel Gonzalez. **Breve Historia de España**. Madrid: Alianza Editorial, 1994.

CUNHA, Maria Jandyra C. (et. al.). **Migração e Identidade**. Olhares sobre o tema. São Paulo: Centauro, 2007.

CUNQUEIRO, Alvaro. **A cociña galega**. Vigo: Galáxia, 1995.

_____. **Cocina gallega**. León: Editorial Everest, 2002.

D'ALESSIO, Márcia Mansor. Memória e historiografia: limites e possibilidades de uma aproximação. **História Oral**. n.4. Revista da Associação Brasileira de História Oral. São Paulo, junho de 2001.

D'AVILA, Rosemeire Pereira. **Lembranças da Imigração: cenas e cenários de vida dos imigrantes espanhóis em Bauru**. Bauru - SP: EDUSC, 2004.

DE LA CONCHA, Guadalupe. Tejiendo Recuerdos. In: PEDRERO, Maria Guadalupe; CONCHA, Piñedo (Coords.). **Tejiendo recuerdos de la España de ayer**. Experiencias de postguerra en el régimen franquista. Madrid: Narcea, 2006.

DEL PRIORE, Mary. **Festas e Utopias no Brasil Colonial**. São Paulo: Brasiliense, 1994.

DELGADO, Lucilia de Almeida Neves. **História Oral: Memória, Tempo, Identidades**. Belo Horizonte: Autêntica, 2006.

DELIBES, Miguel. **Diário de um emigrante**. Barcelona: Ediciones Destino Ancora y Delfin, 1958.

DELICADO, Francisco. **La Lozana Andaluza**. Madrid: Círculo de los Amigos de la Historia, 1973.

DIAS, Maria Odila Leite da Silva. "Hermenêutica do cotidiano na história contemporânea". **Projeto História**. n.17. Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados em História do Departamento de História da PUC-SP. Trabalhos de Memória. São Paulo: EDUC, nov. 1998. p.223-58.

DIEHL, Astor Antonio. **Cultura Historiográfica: Memória, identidade e representação**. Bauru, SP: EDUSC, 2002.

DI FEBBO, Giuliana. **Ritos de guerra y de Victoria en la España franquista**. Bilbao: Desclée Brouwer, 2000.

DOMINGUEZ, Juliana Arantes. **A imigração espanhola para São Paulo no pós Segunda Guerra**: Registros da Hospedaria dos Imigrantes. Dissertação (Mestrado em Sociologia), Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP, Campinas - SP, 2004.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Estrelas no céu da boca**. São Paulo: SENAC, 2006.

DRUMOND BRAGA, I. M. R. **Do primeiro almoço à ceia**: estudos de História da Alimentação. Sintra: Colares Editora, 2003.

DUCASSE, Alain. **Diccionario del amante de la cocina**. Buenos Aires: Paidós, 2004.

DUMAS, Alexandre. **Memórias Gastronômicas**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2005.

DURAND, Gilbert. **As estruturas antropológicas do imaginário**. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

DUTRA, Rogéria. **A boa mesa mineira, um estudo de cozinha e identidade**. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social), URFJ/Museu Nacional, Rio de Janeiro, 1991.

DUVIGNAUD, Jean. **Festas e Civilizações**. Fortaleza: Tempo Brasileiro, 1983.

ELESPURU, Enrique Leiva. **Viaje por la España gastronómica**. Colección Complementos. Série Cultura. Brasília: Consejería de Educación y Ciencia de la Embajada de España en Brasil, 1997.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador** - Uma história dos Costumes. Vol.I. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1990.

_____. **Os alemães**: a luta pelo poder e a evolução do habitus nos séculos XIX e XX. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1997.

FAUSTO, Boris. **Historiografia da Imigração para São Paulo**. São Paulo: Editora Sumaré/ FAPESP, 1991.

_____. Imigração: Cortes e continuidades. In: NOVAIS, Fernando (Org.). **História da Vida Privada no Brasil**. São Paulo: Cia. das Letras, 1998.

FERNÁNDEZ, Alejandro. **Mutualismo e Asociacionismo**. Historia general de la emigración Española a Iberoamérica. Vol.1. Madrid: Cedeal, 1992.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida: Uma história**. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FERREIRA, Marieta de Moraes; AMADO, Janaína (Orgs.). **Usos & abusos da história oral**. 5ªed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2002.

FISCHLER, Claude. Presentation. **Communications**. n.31. Paris: Seuil, 1979.

_____. O modelo alimentar Mediterrâneo: Mito e/ou Realidade. **Projeto História**. n.25. Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados em História do Departamento de História da PUC-SP. São Paulo, 2002. p.23-36

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1996.

FLORENCIO, Rafael Nuñez. **Con la salsa de su hambre: los extranjeros ante la mesa hispana**. Madrid: Alianza, 2004.

FOURNIER, Dominique. A cozinha da América e o intercambio colombiano. In: MONTANARI, Massimo (Org.). **O mundo na cozinha. História, identidade, trocas**. São Paulo: SENAC, 2009. p.166.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**. São Paulo: SENAC, 2001.

FRANCO JR, Hilário. **Cocanha, várias faces de uma utopia**. Cotia, SP: Ateliê, 1998. p.64.

FREITAS, Maria do Carmo Soares de. **Agonia da Fome**. Salvador: EDUFBA, 2003.

FREITAS, Sonia Maria de. **História Oral**. Possibilidades e Procedimentos. São Paulo: Humanitas, 2002.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Cia. das Letras. 2002.

_____. **Vida Social no Brasil nos meados do século XIX**. São Paulo: Global, 2008.

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve**. 2ªed, São Paulo: EDUSP, 1982.

FRUGOLI JR, Heitor. **Centralidade em São Paulo**: trajetórias. Conflitos e negociações na metrópole. São Paulo: Cortez, 2000.

GALLEGO, Avelina Martinez. **Os espanhóis em São Paulo**: Presença e Invisibilidade. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais), PUC-SP, São Paulo, 1993.

GAMBI, Esther. Castanholas Vermelhas. **Revista de História**. Ano I, n.2. Rio de Janeiro, agosto de 2005. p.47-51.

GARCÍA, Angela Reñones. Un crisol para mis recuerdos. In: PEDRERO, María Guadalupe; PIÑERO, Concha (Coords.). **Tejiendo recuerdos de la España de ayer**. Experiencias de postguerra en el régimen franquista. Madrid: Narcea, 2006.

GATTAZ, André Castanheira. **Braços da Resistência, uma historia oral da imigração espanhola**. Dissertação (Mestrado em História), FFLCH-USP, São Paulo, 1995.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

GIDDENS, Anthony. **Modernidade e identidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2002.

GINSBURG, Carlo. **O queijo e os vermes: O Cotidiano e as Idéias de um Moleiro. Perseguido pela Inquisição.** São Paulo: Companhia das Letras, 1987.

GÓMEZ, Josefa Buendía. Peinando Recuerdos. In: PEDRERO-SÁNCHEZ, María Guadalupe; PIÑERO, Concha (Coords.). **Tejiendo recuerdos de la España de ayer.** Experiencias de postguerra en el régimen franquista. Madrid: Narcea, 2006.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo. **Revista de Estudos Históricos.** n.33. Rio de Janeiro: CPDOC/ FGV, 2004.

GONZÁLEZ BLASCO, Juan. **Orgiva, Hitos de su Historia.** Vol.I. Orgiva: Hnos, Gallego Hódar Editorial, 2003.

_____. **Natalio Rivas y Gregorio Marañón.** La diplomacia del jamón. Granada: Editorial El Puerto, 2004.

GONZÁLEZ-TURMO, Isabel. Movimientos migratórios y culturas del trabajo en las cocinas populares. El caso de Andalucía. In: ARANDA, Antonio Garrido (Comp.). **Cultura Alimentaria de España y América.** Huesca, La Val de Onsera, 1995.

_____. **La antropología social de los pueblos del Mediterraneo.** Editorial Comares, 2001.

_____. **Comida de Pobre.** Pobre Comida. Somos lo que Comemos: Estudios de Alimentación y Cultura en España. Barcelona: Ariel, 2002.

_____ (et. al.). **Rojo y verde.** Alimentación y cocinas en Marruecos. Gijón: Ed. Trea, 2007.

GOODY, Jack. **Cocina, cuisine y clase.** Estudio de sociología comparada. Barcelona, España, 1995.

GRANADOS, Jesús Ávila. **Historia del Azafrán.** La flor del amanecer. Barcelona: Zendrera Zariquiey, 1999.

GRUZINSKI, Serge. **El pensamiento mestizo**. Cultura ameríndia y civilización del Renacimiento. Barcelona: Paidós, 2007.

GUERRA, Alfonso (et. al.). **Carteles de la Guerra - 1936-1939**. Colección Fundación Pablo Iglesias. Barcelona - Madrid: Lunweg/ Instituto Cervantes, 2004.

HALBWACHS, Maurice. **A Memória Coletiva**. São Paulo: Vértice/ Revista dos Tribunais, 1990.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A Editora, 2000.

_____. **Da Diáspora: Identidades e Mediações Culturais**. Belo Horizonte: UFMG, 2003.

HECK, Marina; BELLUZZO, Rosa. **Cozinha dos Imigrantes**. Memórias & Receitas. São Paulo: Melhoramentos, 1999.

HERNÁNDEZ, Miguel. **Poemas sociales de Guerra y de muerte**. Madrid: Alianza, 1987.

HOBSBAWN, Erick. Os Anarquistas Andaluces. In: HOBSBAWN, Erick. **Rebeldes Primitivos**. Rio de Janeiro: Zahar, 1970.

_____; RANGER, Terence. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

JACINTO GARCIA, L. **Un banquete por Sefarad**. Gijón: Ediciones Trea, 2007.

JAMAL, Salah. **Aroma árabe**. Recetas y relatos. Barcelona: Editorial Zendrera Zariquiey, 2004.

JORDÃO NETTO, Antonio; SANTA HELENA, Bosco. **O imigrante espanhol em São Paulo**. Secretaria da Agricultura do Estado de São Paulo. Separata do Boletim

do Departamento de Imigração e Colonização. Arquivo do Estado de São Paulo, 1963.

KLEIN, Herbert S. A Integração Social e Econômica dos imigrantes espanhóis no Brasil. **Estudos Econômicos**. Vol.19, n.13. São Paulo: Instituto de Pesquisas Econômicas da FEA-USP, 1989. p.457-76.

_____. **A imigração Espanhola no Brasil**. Série Imigração. Vol.5. Tradução de Pedro Maia Soares. São Paulo: Sumaré, IDESP, 1994.

KOLTAL, Caterina (Org.). **O estrangeiro**. São Paulo: Escuta, 1998.

KORSMEYER, Carolyn. **El sentido del gusto**: Comida, estética y filosofía. Barcelona: Paidós, 2002.

KRUTA, Venceslau. **Os celtas**. São Paulo: Martins Fontes, 1976.

KUPER, Jéssica. **La cocina de los antropólogos**. Barcelona: Tusquets, 1984.

LACALLE, Joaquín; MAPELLI, Enrique. **El gran libro de la Cocina Andaluza**. Sevilla: Arguval, 1990.

LAVAGGI, N.; MARTINELLI, M. Tradiciones y costumbres Ucrania en Quilmes. In: SCHLÜTER, R. **Gastronomía y turismo**. Buenos Aires: Ciet, 2004.

LE GOFF, Jaques. **História e memória**. Vol.II - Memória. Lisboa: Edições 70, 2000.

LEVEAU, Rémi; SCHNAPPER, Dominique. Ser imigrante na França. In: ARIÉS, Philippe; DUBY, Georges (Orgs.). **História da Vida Privada**. Da primeira Guerra a nossos dias. n.5. São Paulo: Cia. de Bolso, 2009.

LEVI, Giovanni. Usos da biografia. In: FERREIRA, Marieta de Moraes; AMADO, Janaina (Org.). **Usos & Abusos da História Oral**. 5ªed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2002.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Saudades de São Paulo**. São Paulo: Cia. das Letras, 2001.

_____. **O cru e o cozido**. Mitologias - Vol.1. Tradução de Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac & Naify, 2004.

LIMA, Cláudia. **Tachos e panelas**: Historiografia da alimentação. Recife: Comunicarte, 1999.

LIMA FILHO, Manuel Ferreira (et. al.). **Antropologia e Patrimônio Cultural**: Diálogos e Desafios Contemporâneos. ABA - Associação Brasileira de Antropologia. Blumenau: Nova Letra, 2007.

LOBO, Eulália Maria L. **Imigração portuguesa no Brasil**. São Paulo: Editora Hucitec; Portugal: Instituto Camões, 2001.

LODY, Raul. **À mesa com Gilberto Freyre**. Rio de Janeiro: SENAC, 2004.

LORCA, Federico García. **Obras Completas**. Tomo II. Madrid: Aguilar, 1954.

LOTTMAN, Iuri. **Cultura y explosión**: lo imprevisible en los procesos de cambio social. Barcelona: Gedisa, s/d.

LUCENA, Célia Toledo. **Artes de lembrar e de inventar**. (Re) Lembranças de migrantes. São Paulo: Editora Arte & Ciência, 1999.

MAGALHÃES, Rosana. **Fome**. Uma (re) leitura de Josué de Castro. Rio de Janeiro: Fiocruz, 1997.

MANTERO, Rafael Sánchez. **Historia breve de Andalucía**. Madrid: Silex, 2001.

MARCH, Lourdes. **La cocina mediterránea**. Madrid: Alianza, 1988.

MARTÍNEZ, Elda Gonzalez. Tres inmigrantes, cuatro centros, un periódico... Las asociaciones españolas en Brasil. In: BLANCO RODRÍGUEZ, Juan Andrés (Org.). **El**

asociacionismo en la emigración española a América. Salamanca: UNED-Zamora, 2008.

MARTINEZ-LLOPIS, Manuel; IRIZAR, Luis. **Las cocinas de España.** Madrid: Alianza, 1990.

MARTINEZ-MONTIÑO, Francisco. **Arte de Cozina, pasteleria, vizcocheria y confetería.** Compuesta por Francisco Martinez-Montiño, cocinero mayor del Rey Nuestro Señor. Barcelona: Tusquets, 1982.

MATOS, Maria Izilda Santos. A cidade que mais cresce no mundo. In: Camargo, Ana Maria (Coord.). **São Paulo Uma Longa História.** São Paulo: CIEE, 2004.

_____. **A cidade, a noite e o cronista.** Bauru: EDUSC, 2007.

MEIHY, José Carlos Sebe Bom. **A revolução possível.** História oral de soldados brasileiros na Guerra Civil Espanhola. São Paulo: Xamã, 2009.

MENESES, Ulpiano T. B.; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. Historia e Cultura Material. In: **Anais do Museu Paulista.** Nova série. Vol.5. São Paulo: USP, 1997.

MIRANDA, Ambrosio Huici. Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribi. Patrocinada por el Excmo. Ayuntamiento de Valencia. Madrid: Biblioteca Nacional de España, 1966.

MOLINA, Juan Antonio. **Breve Historia de la Gastronomía Andaluza.** Sevilla, España: Editorial Castillejo, 1998.

MONTALBAN, Manuel Vázquez. **La cocina del mestizaje:** Viaje por las cazuelas de Murcia, Andalucía, Extremadura y Canarias. Barcelona: Ediciones B.S.A., Zeta Bolsillo, 2008.

MONTANARI, Massimo. **El mundo en la cocina.** Historia, identidad, intercambio. Buenos Aires: Paidós Diagonales, 2003a.

_____. **A fome e a abundância.** História da alimentação na Europa. Bauru - SP: EDUSC, 2003b.

_____. **La comida como cultura.** Gijón: Ediciones Trea, 2004.

MORAES, Maria Candelária Volponi. **CDE:** Um pedaço da Espanha no coração de São Paulo. Centro de Cultura e Resistência ao franquismo: 1957-1975. Dissertação (Mestrado em História), PUC-SP, São Paulo, 1997.

MORIN, Edgar. **Vidal e os seus.** São Paulo: Instituto Piaget, 1994.

NERUDA, Pablo. **Confesso que vivi.** Rio de Janeiro: Difel, 1974.

NORA, Pierre. Entre memória e História: a problemática dos lugares. **Projeto História.** n.10. São Paulo: PUC-SP, dez. 1993.

OLIART, Rafael Ansón. Gastronomía cultura e turismo. In: LOZOYA, Jorge Alberto; LOPEZ-MORALES, Gloria. **El saber de la sazón.** Barcelona: Editorial Lunwer/ CONACULTA - Coordinación de Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo, 2004. p.43-54.

ONFRAY, Michel. **A razão gulosa.** Filosofia do gosto. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.

OTERO, Gloria. **La gastronomía Española.** España: TURESPAÑA/ Secretaria de Comercio, Turismo y Pyme, 1998.

OYARBIDE, Iñaki. **Los mejores guisos caseros.** León, Espanha: Everest, 1996.

PEDREIRO-SÁNCHEZ, Maria Guadalupe. Las cartas de tío Eusebio. In: PEDRERO-SANCHEZ, María Guadalupe; PIÑERO, Concha (Coords.). **Tejiendo recuerdos de la España de ayer.** Experiencias de postguerra en el régimen franquista. Madrid: Narcea, 2006.

PERES, Elena Pájaro. **A inexistência de terra firme:** Imigração Galega em São Paulo (1946-1964). São Paulo: Edusp, 2002.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. **Historia e Historia Cultural**. Belo Horizonte, Autêntica, 2004.

PETRONE, P. A cidade de São Paulo no século XX. São Paulo, 1955. In: BLANCO RODRÍGUEZ, Juan Andrés (Org.). **El asociacionismo en la emigración española a América**. Salamanca: UNED-Zamora, 2008. p.371.

POIRIER, Jean. **História dos Costumes**: O homem e o seu meio natural. Vol.4. Lisboa: Estampa, 2000.

POLLACK, Michel. Memória e identidade. **Revista de Estudos Históricos**. Vol.52. n.10. Rio de Janeiro: CPDOC/ FGV, 1992. p.204.

POLLAN, Michael. **O dilema do onívoro**. Uma história de quatro refeições. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.

PORTELLI, Alessandro. Forma e Significado na Historia Oral: a pesquisa como um experimento em igualdade. **Projeto História**. Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados em História do Departamento de História da PUC-SP. São Paulo, 1997.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.

QUEIROZ, Maria José. **A Comida e a Cozinha**. Iniciação à Arte de Comer. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1988.

REÍNA, Ramón Barragán. **Alcazar en la Contraviesa**. Un retrato en vivo de la Alpujarra Baja. Brenes: Editores Muñoz Moya, 2004.

REINHARDT, Juliana Cristina. **Dize-me o que comes e te direi quem és**: alemães, comida e identidade. Tese (Doutorado em História), Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007.

REVEL, Jean-François. **Um banquete de palavras**. São Paulo: Cia. das Letras, 1996.

RICOEUR, Paul. **A memória, a história, o esquecimento**. Campinas: Ed. UNICAMP, 2007.

RITCHIE, Carlson I. A. **Comida y Civilización**. Madrid: Alianza Editorial, 1986.

ROCHA-TRINDADE, Maria Beatriz. Recriação de identidade em Contexto de migração. In: LUCENA, Célia Toledo; GUSMÃO, Neusa Maria (Orgs.). **Discutindo Identidades**. São Paulo: Associação Editorial Humanitas, 2006.

ROCHE, Daniel. **História das coisas banais**: Nascimento do Consumo nas Sociedades Tradicionais (século XVII-XIX). Tradução de Telma Costa. Lisboa: Teorema, 1997.

ROLNIK, Raquel. História urbana: história na cidade. In: FERNANDES, Ana; GOMES, Marco Aurélio. **Cidade e História**: Modernização das cidades brasileiras nos séculos XIX e XX. Salvador: Faculdade de Arquitetura, 1992.

RONCAYOLO, Marcel. Cidade. In: ENCICLOPÉDIA EINAUDI. Vol.8. Lisboa: Imprensa Nacional, Casa da Moeda, 1986.

SALGUEIRO, Heliana Angotti. **Bernard Lepetit** - Por uma nova história urbana. São Paulo: EDUSP, 1996.

SALLES, Maria do Rosário Rolfsen. Territórios e experiências imigratórias: Os refugiados em São Paulo no pós Segunda Guerra Mundial. **Cadernos Metrópole**. 2º semestre 2008, p.176-96.

SAMPAIO, Albino Forjaz de. **Volúpia, a nona arte**: a gastronomia. Porto: Domingos Barreira, 1939.

SANTAMARIA, Fernando de La Granja. **La cocina arabigoandaluza según un manuscrito inédito**. Tesis Doctoral, Facultad de Filosofía y Letras, Biblioteca Nacional de España, Madrid, 1960.

SANTAMARÍA, Santi. **La cocina al desnudo**: una visión renovadora del mundo de la gastronomía. Madrid: Ediciones Temas de Hoy, 2008.

SANTOS, Carlos R. A. Alimentação e seu lugar na História. **Revista História: Questões & Debates**. Ano 22. n.42. Curitiba: Ed. UFPR, 2005. p.12.

SANTOS, Xosé; PAZOS, Miguel; RAMIREZ, Cristóbal. **Galicia en el paladar**. Barcelona: Alhena Media, 2006.

SAYAD, Abdelmalek. **A imigração ou os paradoxos da alteridade**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1998.

_____. O retorno, elemento constitutivo da condição do imigrante. **Travessia** - Revista do Migrante. Número Especial. Ano XIII. São Paulo: Centro de Estudos Migratórios, janeiro de 2000.

SCHIMIDT, Afonso. **São Paulo de meus amores**. São Paulo: Paz e Terra, 2003.

SCHLUTER, Regina. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SETTON, Maria da Graça J. A teoria do habitus em Pierre Bourdieu: uma leitura contemporânea. **Revista Brasileira de Educação**. n.20. São Paulo: Universidade de São Paulo - USP, maio/jun./jul./ago. 2002.

SEVILLA, Emilia Gonzalez. **El fogón del pobre**. Recetario de cocina popular española. Barcelona: Ed. del Serbal, 1996.

SILVA, Paula Pinto. **Farinha, feijão e carne-seca**. Um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Ed. SENAC, 2005.

SIMÓN, Ada; CALLE, Emilio. **Los barcos del exílio**. Madrid, 2006.

SOUZA, Ismara Izepe. **Imigrantes no Brasil: Espanhóis**. São Paulo: Lazuli Editora, 2006.

SUEIRO, Jorge-Victor. **Comer en Galicia**. Madrid: Penthalon, 1981.

TEDESCO, João Carlos (Org.). **Usos de Memórias** (política, educação e identidade). Universidade Passo Fundo - RS, UPF, 2002.

_____. **Imigração e Integração Cultural: Interfaces**. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2006.

THOMAS, Hugh. **A Guerra Civil Espanhola**. Vol.II. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1964.

THOMSON, Alistar (et. al.). Os debates sobre a memória e história. In: FERREIRA, Marieta de Moraes; AMADO, Janaina (Org.). **Usos & Abusos da História Oral**. 5ªed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2002.

TINHORÃO, José Ramos. **As festas no Brasil colonial**. São Paulo: Editora 34, 2000.

TOLEDO, Benedito Lima. **São Paulo, três cidades em um século**. São Paulo: Cosacnaify, 2007.

TORRES MARTINEZ, Javier y Sergio. **Brasil a dois**. Encontro da gastronomia catalã com a brasileira. São Paulo: Editora Senac, 2006.

TOVAR, Rosa. **Arroces**. Madrid: Editorial El Pais Aguilar, 2003.

_____; FULLER, Monique. **3000 años de cocina española**. Madrid: Espasa, 2006.

_____. “La cocina no es arte, un cuadro no es una tortilla de patatas”. **Gaceta de Los Negocios de Madrid**. Madri, 8 de agosto de 2008.

TRUTTER, Marion. **Un paseo gastronómico por España**. Koln: Culinária Konemann, 1998.

VERO, Judith. **Alma Estrangeira**: Pequena história de Húngaros no Brasil, processos identitários. São Paulo: E. Agora, 2003.

VILAR, Pierre. **A guerra da Espanha**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1989.

_____. **História da Espanha**. Lisboa: Europa Livros Horizontes, 1992.

WOORTMANN, A. W. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (Org.). **Gastronomia**: Cortes & Recortes. Vol.I. Brasília: Ed. SENAC, 2006.

VÍDEOS

Coleção “Los años del No-Do”. No-Do’s (Noticiários Documentais), publicados junto ao jornal espanhol El Mundo, acompanhando o livro “El Franquismo Año a Año”. DVD. Madrid: Planeta DeAgostini, D.L. 2006. Conferir lista completa em: <http://brumario.usal.es/search~S6*spi?/mLos+a{228}nos+del+NO-DO+%3B/manos+del+no+do/-3%2C-1%2C0%2CB/exact&FF=manos+del+no+do&1%2C38%2C>.

DOCUMENTOS DISPONÍVEIS NA INTERNET

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. **Decreto-Lei nº. 7967, de 18 de setembro de 1945**. Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br/ccivil/Decreto-Lei/1937-1946/Del7967.htm>>.

COMIDAS. Disponível em: <www.pfgarea-comidas.blogspot.com>. Acesso em: 12/12/2009.

COMISIÓN POLA RECUPERACIÓN DA MEMORIA HISTÓRICA DA CORUÑA. Disponível em: <www.memoriadacoruna.com/index.php/bartigos/1951-historia-da-fame-em-espana-tras-a-guerra-civil.html>. Acesso em: 16 de março de 2011.

GAMBI, Esther. La inmigración española en Brasil a través de sus asociaciones. **Revista Brasil Espanha**. Ano I. São Paulo, 2006. p.10-1. Disponível em: <www.revistabrasilespanha.com.br>.

GEOATLAS.com. Disponível em: <<http://geomapas.com>>. Acesso em: 2004.

GOMENSORO, Patricia de. **Percepção imaculada**. Disponível em: <www.malagueta.com.slog.com.br>. Acesso em: 16/10/2008.

GOMEZ CARRERA IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO. Disponível em: <www.gomezcarrera.com.br>. Acesso em: 11 de novembro de 2010.

GOOGLE MAPS. Disponível em: <Upload.wikimedia.org>. Acesso em: 21 de agosto de 2010.

LODY, Raul. **Na trilha de Brillat-Savarin**. 3 de dezembro de 2009. Disponível em: <<http://www.malagueta.comunicacao.com.br/2009/12/na-trilha-de-brillat-savarin>>.

OBVIOUS. Disponível em: <http://obviousmag.org/archives/2008/07/exploracao_3d_d.html>. Acesso em: 05 de dezembro de 2010.

WIKIPEDIA. **Queimada** (drink). Disponível em: <http://en.wikipedia.org/wiki/Queimada_%28drink%29>. Acesso em: 17/01/2009.

ACERVOS CONSULTADOS

Na Espanha

- Archivo General de la Administración - Alcalá de Henares
- Archivo do Ministerio Asuntos Exteriores
- Universidad Complutense de Madrid
- Biblioteca Nacional de España
- Biblioteca da Universidad Internacional de Andalucía

- Biblioteca de la Universidad de Sevilla - Andaluzia - Sede La Cartuja
- Oficina de Turismo de Pontevedra - Galícia

No Brasil

- Biblioteca Nadir Gouveia Kfoury - PUC-SP
- Biblioteca Sociedade Hispano-Brasileira de Socorros Mútuos
- CEMES - Centro de Estudos Espanhóis - Casa de España
- Memorial do Imigrante de São Paulo
- Consulado General da Espanha em São Paulo
- Oficina de Turismo de Espanha em São Paulo
- Biblioteca Municipal de São Paulo
- Centro de Memória da UNICAMP
- Biblioteca de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da USP
- Arquivo Histórico do Estado
- Biblioteca da Faculdade Ibero-Americana - UNIBERO
- Biblioteca do Instituto Cervantes de São Paulo

GLOSSÁRIO

Ajada ou allada - tipo de molho usado na Galícia para sazonar os peixes

Aliñado - temperado (cap.2)

Berzas - repolho

Boquerones - tipo de peixe pequeno e branco como anchova

Brazo de gitano - rocambole

Cabreo - irritação

Cachelos - batatas novas na Galícia

Callos - dobradinha

Centollas - um tipo de caranguejo gigante

Cerdo - porco

Chorizo - embutido

Cocer - cozinhar

Cocido - cozido

Cuajo - coalho

Desayuno - desjejum

Leche - leite

Ejes - eixos

Fabada - favas brancas cozidas

Fideos - macarrões finos

Flor del nogal - flor da noqueira

Gazpacho - tipo de sopa

Guapa, guapísima - bela, belíssima

Habas - favas

Habichuela - tipo de feijão

Hierbabuena - hortelã

Jamón - pernil, perna do porco

Jamón de pata negra - o mais caro deles por ser o porco de pata negra

Lacón - paleta do porco

Leche - leite

Lentejas - lentilha

Membrillo - marmelo

Migas - prato com migalhas de pão fritas

Morcilla - chouriço

Morriña - saudade da terra expressada pelos galegos

Nadie - ninguém

Navidad - Natal

Nueces - nozes

Paparajotes - bolinhos com uma folhinha de limoeiro

Peladillas - doce andaluz

Pelamo cebollas - descascamos as cebolas

Pescaitos - pescados, peixes

Pestiños - doce feito de massa frita passada em mel

Picatostes - fatia de pão com manteiga frita

Pollo - frango

Postres - sobremesas

Potajes - um tipo de sopa

Puchero - tipo de sopa com grão de bico, muito comum nos lares espanhóis

Pulpo - polvo

Saguanes - saguões

Setas - um tipo de cogumelos

Siesta - sesta, um descanso após a refeição

Sofrito - molho refogado

Tocinitos - doce conventual, feito de gemas