

A COZINHA DOS IMIGRANTES ESPANHOIS GALEGOS E ANDALUZES NA CIDADE DE SÃO PAULO

Dolores Martin Rodriguez Corner¹

Este artigo apresenta a introdução à tese doutoral intitulada: Da fome à gastronomia: Imigrantes galegos e andaluzes em São Paulo (1946-1960).

A imigração humana é um tema instigante, que vem despertando o interesse de muitos historiadores, principalmente dos que vivenciaram este fenômeno numa cidade que acolheu a muitos imigrantes como é o caso de São Paulo. Os espanhóis constituem-se num grupo especial, pois embora numericamente expressivo, sendo o terceiro que para aqui emigrou, não apresenta marcas claramente visíveis, como os demais, pois se mesclaram na cidade de São Paulo, além de pouco estudado.

As manifestações culturais de um povo que emigra demonstram seus hábitos e costumes, tais como a música, a dança e a gastronomia.

Nos estudos dos alimentos, da cozinha dos grupos étnicos se revelam a formação do gosto, a escolha dos ingredientes, que estão intimamente ligados à geografia do lugar, dos produtos da terra, da conformação geográfica, clima, vegetação, solo, relevo, etc. Além disso, os costumes alimentares demonstram nos procedimentos, nos utensílios utilizados, como o *almirez* no preparo dos condimentos da cozinha espanhola e do ralador para da nossa tradicional farinha de mandioca ou coco, o gosto implícito.

A cozinha, dos imigrantes espanhóis: galegos e andaluzes revela os importantes fatos históricos de invasões e domínios que ficaram impregnados nas suas memórias e nas suas mesas. Neste minúsculo cruzamento de histórias é possível notar as raízes destas culturas, que aliadas ao fator climático e geográfico deram origem ao que hoje se designa por sua cozinha étnica.

Nas trajetórias particulares destes imigrantes, próprias de cada família ou de cada um dos que vieram sós, houve após um período de estranhamento, de descoberta da cozinha local, vencidas as dificuldades de adaptação, uma reinvenção dos significados culturais alimentares.

A alimentação, bem como os valores que a impregnam, é portadora dos hábitos guardados na memória, dos ingredientes da terra, da maneira da elaboração dos pratos, dos condimentos que lhe dão sabor. Trabalho de mãos femininas,

¹ Professora Dra. PUC-SP, pelo Departamento de História Social, sob orientação da Profa. Dra. Maria Izilda Santos de Matos, defendida em junho 2011.

maternas ou de quem se responsabiliza pelo preparo do alimento da família e contribui para a perpetuação da prática.

A cozinha 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 com quem andas...” com o “diga-me o que comes que eu te direi quem és”. No dizer de Gilberto Freyre², o ato de comer é um ato global, pois se come com o corpo inteiro.

Inicialmente come-se com os olhos, come-se com o olfato; come-se com o tato, come-se finalmente com a boca, com o prazer de um sentimento tão aguçado que já é sentimento. Simbolicamente, comendo-se a cultura, comendo-se a história, a civilização e, de certa maneira, come-se também o homem, uma metáfora antropofágica, pois come-se os valores e os significados plenos do que é oferecido em alimento e diria ainda, come-se a si próprio, como em contato quase litúrgico e profundo da intimidade do eu individual com o seu coletivo, a própria cultura.

A comida é uma das manifestações culturais mais perceptíveis, por sua portabilidade, sendo a história da alimentação a própria história do homem. As manifestações culturais de povos que emigram, inclusive as manifestações alimentares, de uma alimentação possível em tempos difíceis de imigração, de escassez dos alimentos, evidenciam-se no país de recepção, embora em medidas diferentes segundo cada país. Através delas é possível verificar o grau de permanência, de conservação dos costumes e tradições mantidos, uma vez que dos hábitos culturais de quem emigra, a alimentação se constitui no último hábito abandonado, tal é a importância do mesmo em uma cultura, por estar arraigado aos costumes.³

Em muitos casos, a comida pode ser um fator de resistência, de manutenção dos hábitos do lugar de origem. Entre todos os hábitos que o imigrante trás como o idioma, a dança, a música, o artesanato, a alimentação é o hábito que carrega um forte componente cultural, porque possui raízes na cultura.

A busca de rastros a serem desvendados, da identidade espanhola dos imigrantes, fez repensar seus imigrantes e descendentes, suas práticas e representações sociais, no encontro com o outro, nas incorporações e substituições de ingredientes, originariamente estranhos ao seu *ethos*, que se fizeram necessários na nova cidade. A construção e desconstrução de identidades étnico-culturais, vão se

² LODY, Raul. *À mesa com Gilberto Freyre*. Rio de Janeiro: Ed. SENAC. 2004.p.17

³ Ler também HECK & BELLUZZO. p.14; ARIES. 2001, p.505;

realizando nos contatos entre os outros grupos de imigrantes e os moradores do lugar, da cidade receptora, nas vilas operárias, nas fazendas e nos bairros periféricos, ou seja, na alteridade as diferenças se evidenciam.

A cidade de São Paulo tornou-se multicultural graças às muitas correntes imigratórias recebidas da Ásia e Europa, no final do século XIX início do século XX, acrescida pela chegada de migrações nordestinas, mineiras, sulistas, etc. fazendo com que ela se tornasse uma cidade distinta das demais cidades brasileiras. Após a Segunda Guerra Mundial, a Europa se transformou em um continente esfacelado, faminto, destruído e não pode impedir que um grande contingente de pessoas cruzassem o Oceano em busca de uma vida mais digna, de sobrevivência e de trabalho. Muitos vieram na ilusão de retornar, a verdade é que a maioria deles aqui permaneceu e permanece até nossos dias, pois constituíram família e conseguiram firmar-se no mercado de trabalho.

A cidade com o slogan de “a cidade que mais cresce no mundo”, passou a ser um grande atrativo, por oferecer a ilusão do trabalho fácil, de ganhos fáceis, que fez com que muitos viessem em busca das “oportunidades”. Toda esta movimentação de pessoas estrangeiras deu um colorido especial à cidade com bairros, ruas, restaurantes de cozinha étnica e clubes das diversas colônias, que buscavam perpetuar aqui, os costumes de origem. Muitos tiveram um apoio na cidade de um parente ou amigo que já estava estabelecido e convidava a outra pessoa a também emigrar, seja por cartas de chamada ou não, convencendo-a de que as condições da cidade eram propícias para ganhar dinheiro e adquirir alguma coisa.



Imagem 1 – Família de imigrantes galegos com destino ao Brasil. 1954.

Fugiam de uma ditadura e aqui encontravam outra ditadura, a de Getulio Vargas. Os que fugiram por problemas ideológicos ou políticos tinham que cuidar-se ao envolver-se em movimentos anarquistas, que eram gerenciados por italianos e espanhóis, pois se fossem fichados pelo DEOPS e deportados, seriam mortos ao desembarcar na Espanha, como muitos o foram. A cidade de São Paulo, no entanto vivia a euforia do crescimento, com o desenvolvimento de sua indústria.

Nos anos 50-60, as diversas parcelas da população paulistana, viveram uma dinâmica acelerada das transformações que estavam em curso na cidade. Um novo estilo urbano se impunha, na metropolização de São Paulo.⁴ Florestan Fernandes, escrevendo para o Congresso Internacional de Americanistas, realizado em 1954, no âmbito das comemorações do IV Centenário de São Paulo, traduziu o sentimento comum que ocupava os habitantes da cidade nesse momento pode ser percebido nas citações: “O passado possui pouca significação. O que importa é o presente e, acima de tudo o futuro”⁵. Isto pode demonstrar as grandes transformações pelas quais passava a cidade em todos os planos da convivência humana levaram: a aquisição de contorno definitivo de metrópole, substrato do aparecimento das instituições da cultura e das novas linguagens.⁶ Neste contexto ingressam os imigrantes europeus em busca de oportunidades.

Estas transformações por que passou a cidade foram profundas, tanto que as mudanças fizeram com que ela perdesse o seu ar “provinciano” e ir perdendo seu ar acanhado, ganhando uma nova imagem:

...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.⁷

Estava criada uma verdadeira Babel, um amálgama de culturas que se mesclavam, lutando por poder e firmando-se em seus territórios. A indústria automobilística, com a criação do parque industrial do ABC atraiu milhares de brasileiros de outras regiões e estrangeiros em busca de trabalho, atendendo a oferta de mão de obra e de técnicos. Este complexo contexto social formado de uma gama de culturas e tradições revela através da alimentação, dos pratos de memória, dos ingredientes indispensáveis, dos procedimentos utilizados, dos sabores e odores próprios de cada cozinha, toda cultura, os hábitos e costumes principalmente dos imigrantes.

⁴ ARRUDA. 2001:30

⁵ FERNANDES. Florestan: 1974:201

⁶ SOUZA.1994:25

⁷ ARRUDA. 2001:31

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...⁸

Os pratos foram se mesclando entre as famílias de imigrantes e a dos brasileiros residentes na cidade, dando origem a uma cozinha distinta das demais cozinhas das cidades brasileiras. Houve a criação de diversos restaurantes com ofertas de cozinha variada nacional e internacional, um verdadeiro crisol onde a cultura pode ser provada e degustada por todos aqueles que desejem conhecer ou voltar a experimentar um prato de outra localidade. A gastronomia é uma das poucas experiências que envolvem os cinco sentidos, o sabor, o perfume, o toque, a visão do prato e a audição quando da elaboração. Assim sendo, ela torna-se marcante, específica de um lugar, pois nem sempre a cozinha viaja, ou seja, nem sempre é possível refazer um prato, sem os ingredientes locais, e o mesmo pode ser encontrado em outra região ou cidade, pois permanecerá na memória e será recordado em momentos de viagem, quando o acesso ao mesmo é mais facilitado.

Tendo em vista que a emigração estudada, o grupo que para aqui se dirigiu na década de cinquenta e sessenta, tanto quanto o primeiro grupos de espanhóis fugiam de problemas relacionados com a escassez de alimento e em muitos lugares a fome. Muitos motivos impulsionaram a saída da terra natal, entre eles a fome, o trabalho, a sobrevivência e a perseguição política.

O período pós-guerras, pois vinham de uma Guerra Civil e da II Grande Guerra Mundial, estava caracterizado pela desolação, pela destruição em que a terra não produzia o sustento para a população, não restando outra alternativa, a não ser emigrar. O racionamento de alimentos e de luz, a falta de ofertas de trabalho aliada à perseguição política ideológica imposta aos que perderam a guerra, impulsionaram a mudança. Não se pode pensar em hábitos alimentares numa situação de penúria e fome. Galícia e Andaluzia como regiões que mais emigraram, passavam por um período difícil em que o alimento era dependente da terra que no momento não estava produtiva.

⁸ MATOS.2002:50.

Qual é a cozinha do imigrante? Para responder a esta inquietação foi preciso iniciar pensando-se na fome, ou seja, a cozinha possível numa situação de carências, pois fome e alimentação são dois lados da mesma moeda.

A evolução deu-se dos bares aos estabelecimentos que servem alimentação ou restaurantes de cozinha étnica da cidade, considerados um dos poucos territórios da cozinha espanhola.



Imagem 2 – José Luis Almanza Esquetino – o Don Pepe, Restaurante La Alhambra e sua paella.

A cozinha espanhola foi se transformando, se desconstruindo e se reconstruindo, baseada na memória, na interpretação das tradições e hoje embora pouco expressiva no número ínfimo de seus restaurantes, além de presente nas festas regionais da Casa de Espanha, e também nas famílias de imigrantes e descendentes. Os estudos foram centrados em torno do cotidiano, no “porta a dentro”, nos costumes ou simplesmente no *habitus* termo utilizado por Bourdieu⁹ e Elias¹⁰ que tem uma conotação mais abrangente que simplesmente o hábito.

Os costumes, tão impregnados em cada cultura, relatados por Poirier¹¹ em seu livro *História dos Costumes*, bem como igualmente relevante a obra de Michel de Certeau¹² em sua análise das práticas do cotidiano, destacadamente a arte de cozinhar. Brillat-Savarin¹³ foi um filósofo amante da boa comida, que soube diferenciar

⁹ BOURDIEU, Pierre. *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus. 1988.

¹⁰ ELIAS, Norbert. *Os alemães: a luta pelo poder e a evolução do habitus nos séculos XIX e XX*. Rio de Janeiro. Jorge Zahar Editor. 1997.

¹¹ POIRIER, Jean. *História dos Costumes: O homem e o seu meio natural*. 4º volume Lisboa: Ed. Estampa. 2000.

¹² CERTEAU, Michel de. GIARD, Luce. MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano*. 2. Morar, Cozinhar. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996.

¹³ BRILLAT-SAVARIN. *A Fisiologia do Gosto*. São Paulo: Cia. Das Letras. 1998.

o comer e o prazer de comer, o gosto, distinguindo a gastronomia da voracidade e da glotonaria por ser inimiga dos excessos, pois os que sofrem indigestão e os bêbados não sabem nem beber nem comer. Esta cozinha marcadamente regional dificulta a escolha de um prato nacional, mas, deixa evidente o emprego de ingredientes básicos utilizados na sua preparação, que lhe dão o perfume e o sabor característicos.

“Da fome à gastronomia”, da busca do alimento para a saciedade, à sofisticada *paella* de camarões, muito apreciada pelos *gourmets* a marca da trajetória dos imigrantes espanhóis na cidade de São Paulo, que pode ser sentida em seus aromas e sabores, de seu prato mais emblemático.

Apesar de não possuírem um território marcado, pois se espalharam por todos os bairros, é possível encontrar ainda em nossos dias, nas associações regionais da cidade, especialmente em suas festas regionais realizadas pela Casa de España, antiga Sociedade Hispano-Brasileira de Socorros Mutuos, a presença de uma cozinha única, muito peculiar feita de azeite e alho. Também nas famílias espanholas e de seus descendentes, principalmente se a mãe é de origem espanhola e quem prepara os alimentos.



Imagem 3 – Festa asturiana da Sociedade Hispano-Brasileira hoje Casa de Espanha em São Paulo.

A gastronomia espanhola, no entanto, desaparece na cidade de São Paulo, com seus muitos restaurantes, seja pelo importe de seus ingredientes, seja pela supremacia de outras cozinhas como a italiana, a árabe e a japonesa, que encontraram no paladar do paulistano e dos que aqui vivem guarida.

A alimentação de um grupo de imigrantes vai sempre permanecer nas famílias, nas festas regionais das diversas associações da cidade e também na busca que cada um destes imigrantes empreende, no sentido de reencontrar-se com suas origens, no paladar que identifica que provoca reconhecimento e rememoração da cozinha da infância.

A comida étnica pode ser sinônimo de resistência, de permanência e de identidade daqueles que emigram. Muitas vezes ela é adaptada em parte ou em quase tudo, mas o perfume que a identifica, os ingredientes que a sazonam e que permitirão reconhecê-la, assim como o sabor inconfundível permanecerão por muitos anos nas memórias daqueles que vivem em outra cultura.

BIBLIOGRAFIA

ARIÈS, Philippe e DUBY, Georges. *História da Vida Privada. Da Primeira Guerra a nossos dias*. Nº5 "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*. EDUSC: Bauru-SP. 2001.

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

BRILLAT-SAVARIN. *A Fisiologia do Gosto*. São Paulo: Cia. Das Letras. 1998.

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

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

FERNANDES. Florestan e outros. *São Paulo crescimento e pobreza*. Ed. Loyola. 1974

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

LODY, Raul. *À mesa com Gilberto Freyre*. Rio de Janeiro: Ed. SENAC. 2004.p.17

MATOS, Maria Izilda Santos de. *Cotidiano e Cultura*. SP: EDUSC, 2002. p.50.

POIRIER, Jean. *História dos Costumes: O homem e o seu meio natural*. 4º volume Lisboa: Ed. Estampa. 2000.