ALIMENTANDO O CORAÇÃO: MEMÓRIA E TRADIÇÃO DAS MULHERES IMIGRANTES PORTUGUESAS – SÃO PAULO (1900–1950)

MARIA IZILDA MATOS

INTRODUÇÃO

Come-se não só por uma necessidade fisiológica, mas por prazer, sendo que as pessoas se reúnem á mesa para se alimentar e também para se sociabilizar, conversar, comungar idéias e crenças, compartilhar sonhos, memórias e valores.

A transmissão dos fazeres e saberes da alimentação (o gosto e o cozinhar) compõe as trajetórias femininas e se fizeram presentes nos deslocamentos dos portugueses. Assim, sob a perspectiva da história cultural, esta investigação focaliza gostos, hábitos, práticas e tradições alimentares dos portugueses emigrados para São Paulo/Br, destacando o papel das mulheres. Recuperaram-se as experiências alimentares no cotidiano (questões do abastecimento, práticas e tradições da cozinha) através da história oral e de vários outros documentos, num diálogo que revelou lembranças e esquecimentos, memórias de sabores, imagens e aromas, temperados com lágrimas e saudades.

GOSTO: ALIMENTANDO O CORAÇÃO

> "a comida alimenta também o coração, a mente e a alma" [56].

Alimentar-se é um imperativo biológico que atende às necessidades de sobrevivência, mas, n*ão se come apenas para* saciar a fome e se nutrir, também

56 CONTRERAS, 1993.

para saborear, por prazer, tradições e hábitos adquiridos, envolvendo construções simbólicas e heranças culturais recebidas.

O sabor (o que se sente pelo paladar) diferencia-se do gosto que é o resumo de várias experiências adquiridas e transmitidas, presentes nas experiências de deslocamentos dos portugueses, como rememora D. Delmina.

> "A tradição portuguesa e a culinária sempre mantive, os meus filhos são louquinhos pela comida, gostam demais. – "O mãe, só vou almoçar aí se fizer bacalhau". Sei fazer bacalhau com natas, no forno, á portuguesa..." [57].

Enquanto uma construção cultural e histórica, o gosto é resultado de uma educação culinária, que por sua vez se inscreve na educação geral, cabendo destacar a importância do papel feminino na formação do gosto e na transmissão dos hábitos.

O gosto [58] tem um sentido cultural, movido por estímulos gustativos, visuais, olfativos e também afetivos, sendo os sabores e a formação do paladar introduzidos na infância, em geral pela mãe, ou por quem prepara os alimentos. Como relata D. Maria de Lurdes

> "Olha, na minha casa, minha mãe fazia comidas assim, que ela ensinou pra nós, mas eu não sou capaz de fazer a comida tão boa que a minha mãe fazia. Ou eu acho que era tão boa.
> Eu faço bolinhos de bacalhau, uns pasteizinhos doce, que é aparte da culinária que eu mais sei fazer. Como já disse, fui criada no campo, não sei muito, mas o que eu aprendi, dá" [59].

57 Delmina da Conceição Lourenço Gonçalves 19/5/1931, Raval, Bragança, Trás os Montes, chega ao Brasil em 1959.

58 As palavras: gosto, paladar e sabor apresentam diferenças sutis em seus significados e às vezes se confundem, podendo ser consideradas como sinônimos, conforme o contexto em que são empregadas. O "gosto" tem o sentido pelo qual se percebe o sabor das coisas; enquanto o termo "sabor" emprega a impressão que as substâncias produzem na língua ou propriedade que tem tais 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 define para um grupo social suas escolhas, impõem-se enquanto hábito às demais manifestações culturais.

59 Maria de Lurdes Arruda Paz, São Miguel Açores 16/3/1945, chegou em 1956, trabalhou na tecelagem Santa Virgínia por 14 anos.

A memória dos sabores da meninice se mantém presente por toda a vida, os aromas e sabores dos pratos da infância são inesquecíveis, "maravilhoso tesouro dos sabores da infância, sabores da felicidade perdida, doces sabores do passado" [60]. Testemunhos que, apesar dos anos não se perde, sobrevive e até resiste, que emerge como "campainhas da memória", revivendo sabores marcantes, percepção dos ingredientes, dos aromas acentuados, como do cravo e da canela, que impregnam os corredores das reminiscências, constituindo-se em memórias afetivas que levam na busca de tempos perdidos, dos momentos de carinho, das demonstrações de afeição ou da espera ansiosa pela data festiva com suas guloseimas.

Entre os diferentes tipos de memória (específica, étnica e artificial) o gosto constitui um dos elementos da étnica, a dita "cozinha da memória" [61], que possibilita o reconhecimento entre os membros de um grupo, através do uso de ingredientes e procedimentos, que reproduzem sabores, odores que atendem a um gosto especifico.

> "Das comidas portuguesas faço também rabanadas, alheiras, carne de porco, como eles falam lá em Portugal, como é que eles falam? O leitão, o leitãozinho..." [62]

Transfere-se para outros países, o gosto e os hábitos enraizados. Na experiência de deslocamento, a alimentação é o último costume abandonado, podendo ser considerado até um fator de resistência.

> "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 portável [...] que ela pode se tornar referencial de identidade em terras estranhas" [63].

60 CERTEAU. 1998.
61 HERVÉ, 2006.
62 Carminda Macedo, Estoril/Lisboa 1916, bordadeira.
63 DUTRA, 1991.

MISTURANDO OS TEMPEROS: COZINHAR E HIBRIDISMOS

> "diga-me o que comes que eu te direi quem és".

O cozinhar é um ato cultural, abrangendo sistemas de valores com escolhas e gostos, alimentos apreciados, rejeitados e preferidos, envolvendo procedimentos, códigos e regulamentos, práticas e preceitos; tradição, mas também, inovações, descobertas. Cozinhar constitui-se em *habitus* [64] e se mantém como elementos da memória, representações simbólicas do passado, traduzindo o sentimento de pertença, integração, reconhecimento e escolha, já que o que uns comem se diferencia do que os outros apreciam.

A composição do cardápio e preparo dos alimentos subentende um processo complexo que abarca várias etapas: eleição dos produtos (códigos de aceitação, rejeição e tabus), classificação, acesso aos ingredientes, técnicas e processos de preparo (grelhar, assar, fritar ou cozinhar), condimentação e conservação, também, as formas de servir e a apresentação á mesa. Como relata D. Carminda sobre as práticas da família na sua infância.

> "Meu pai era assim; na quinta-feira comia o especial cozido português e na sexta-feira gostava de bacalhau com batatas cozidas, ovos que eram depois temperados feito uma salada".

Os saberes da cozinha são transmitidos de geração a geração, entretanto da tradição escrita pouco restou. A elaboração dos pratos era/é majoritariamente automática, mantendo-se como parte dos costumes e elemento da memória, com práticas, hábitos recebidos e transmitidos oral e empiricamente. Como rememora D. Carminda

> "Das comidas portuguesas eu faço arroz doce, bacalhau de forno. O bacalhau que era a receita da minha avó Rufina, que passou para as filhas, só que eu não aprendi com minha mãe, porque minha mãe já tinha falecido. Aquele era tradicional a tia Beatriz é que me explicou como era feito este bacalhau. Daí eu já era moça, e ficou na família, faço salada de grão de bico, sopa de grão de bico, essas coisas assim".

64 BOURDIEU, 1988.

Cozinhar implica em fazê-lo para alguém, para os outros membros da família, estando a permanência da receita atrelada a sua capacidade de agradar. As receitas enraizadas vinculam-se a idéia de cozinhar bem e estão associadas á vida doméstica e ás tradições. Através delas podem-se decifrar códigos econômicos (produção e consumo), a recorrência de ingredientes (vinculada a produção local ou às ações de importação e exportação), favorecimento de certos produtos, mudanças e permanência de hábitos familiares, diferentes paladares, hábitos de comer frio ou quente, mais ou menos salgado, apimentado, pastoso ou sólido, também os sentimentos estéticos com suas diferentes maneiras de apresentar e servir.

Apesar de serem numerosos os livros de receitas, entre os imigrantes portugueses, os registros em cadernos de receitas ou manuscritos são raros, verdadeiras lacunas documentais. A falta de hábito de registro talvez se deva a baixa escolaridade, principalmente feminina, que inviabilizava a manutenção de um caderno de receitas, ou se existiram alguns, foram perdidos nos tempos e nos deslocamentos. Além do mais, as receitas eram constantemente modificadas, tanto quanto aos ingredientes, como quanto aos procedimentos utilizados, não somente por ausência de registros, também, pela criatividade-inovação-possibilidades de quem cozinha.

> "Pataniscas quase ninguém sabe fazer, tira a posta de bacalhau, embrulha com ovo e farinha e depois frita com a colher. Come-se bem quente, fica até crocante na boca. (D. Delmina)
> Massa sovada, feito em ovos, as malassadas como o se fosse uma massa de pastel" [65].

D. Armandina [66], por insistência familiar, tem buscado registrar seus saberes e revela os segredos do seu Bacalhau com Grão de Bico.

> "Ingredientes:
> – Bacalhau
> – 2 chávenas de grão de bico seco
> – cebola, alho, tomate, azeite, sal e cheiro verde.

65 Antónia Rodrigues Veríssimo, Ilha de São Miguel. Açores, em 8/1/1927, chegou ao Brasil em1955, estabelecendo-se na Vila Carrão.

66 D. Maria Armandina Ferreira Marques, nasceu em Lisboa em 1915, chegou ao Brasil em 1947, morou no Rio de Janeiro, Santos e depois se estabeleceu em São Paulo, costureira.

> Preparo:
> Coloque de molho o bacalhau e o grão.
> Refogue ligeiramente cebolas e alho no azeite, junte o tomate e deixe cozer em fogo brando. Neste molho coloque o bacalhau cortado em tiras, cozinhe até o bacalhau ficar macio.
> Coza o grão com cebola inteira e azeite. Tire o bacalhau e junte o grão cozido ao molho, apure bem, depois acrescente o bacalhau novamente, prove de sal, acrescente cheiro verde e azeitonas".

Como texto, a receita prima pela economia de palavras, estilo preciso, apesar de que requer um saber prévio e capacidade de decifrar os códigos. Convencionalmente, inicia-se por enunciar os ingredientes, seguido das etapas de execução, estabelece-se a forma da mistura (bata rapidamente ou lentamente, com vigor ou vagarosamente, mexa com cuidado, os gestos e utensílios, ponto do doce, uniformidade da mistura), seguem-se os tempos e formas de cozimento e, finalmente, a apresentação.

D. Ilda Maria observa as diferenças e adaptações na forma do preparo, rememorando como era feito nos Açores, em sua região de origem.

> "Na cozinha faço bacalhau, bacalhoada, feijão branco assado e o cozido açoriano, cozido dos Açores. Só que não é feito como lá, porque a gente não tem buraco aqui, lá eles fazem um buraco no chão e põe na panela de barro... graças a Deus não temos nenhum vulcão aqui, então não tem como lá, eles cozinham no vulcão, põe legumes, assados tudo na panela e põe a panela no buraco. A gente põe bem fechado, muito bem tampado. Fica muitas horas ali..." [67]

Mesmo frente ao distanciamento do ambiente familiar, a cozinha é depositária e transmissora de hábitos, que dificilmente se apagam, tornando-se além de reveladora do grupo que emigra um elo entre o imigrante e as suas origens, tão importante como o idioma falado porque identifica e propicia o reconhecimento das pessoas do mesmo grupo, sendo portável no processo de deslocamento.

67 Ilda Maria Salvador dos Reis, São Miguel, 22 de junho de 1939, chegou ao Brasil em 1952, se estabeleceu no bairro da vila Carrão SP, desde os 13 anos trabalhou como fiandeira na fábrica Guilherme Jorge, aonde conheceu o marido, que era um tecelão açoriano.

> "O bacalhau ao forno, naquele tempo não se fazia como hoje. Esse de forno eu vim saber direito pela tia Beatriz, porque naquela época minha mãe já tinha falecido, não deu tempo dela me ensinar. Eram assim as comidas, sopas, caldo verde não podia faltar e ele também comprava alheiras. Mas, também gostava da comida brasileira. (D. Carminda)".

No entanto, quando ocorre o deslocamento arca-se com todo um processo de estranhamento, com mudanças e apropriações, desconstrução e reconstrução, tendo que enfrentar as dificuldades do cotidiano, como de acesso aos ingredientes. Nas trajetórias de vida novas experiências, hábitos e sabores podem ser apropriados. "Logo, as heranças, apesar de uma matriz semelhante, podem resultar diferentes, pois são constituídas pelas experiências pessoais" [68].

Entre os imigrantes portugueses em São Paulo, embora a tradição permaneça não se torna ilesa às transformações, novas experiências possibilitaram que alimentos fossem acrescentados e outros abandonados, levando a incorporação de novos sabores, valores e possibilidades presentes na cidade [69].

> "Hoje fiz "suplicas" para tomar com café. Sei fazer também arroz doce e curau de milho. (D. Delmina)
> Pastéis de Belém e arroz doce, têm outros doces gostosos lá, como aqui no Brasil também. (D. Carminda)".

Assim, conservam-se as tradições da doçaria portuguesa, todavia agregam-se outros doces conhecidos no país de acolhimento, além dos pastéis e doces de ovos, acrescenta-se o curau de milho, certos pudins, o uso do coco, influências brasileiras.

68 ELIAS, 1997.

69 As imigrantes portuguesas eram as preferidas para as atividades como cozinheiras e empregadas domésticas, o que pode ser observado pelos anúncios nos jornais e nos relatos dos memorialistas. Os trabalhos na cozinha exigiam competência no preparo dos pratos e possibilitaram trocas de experiências e receitas, reproduzindo pratos tradicionais portugueses e aprendendo novos hábitos alimentares. Também os imigrantes que tiveram a possibilidade de contratar domésticas e cozinheiras, acabaram incorporando novas experiências alimentares, assim, estas relações estabeleceram mediações que geraram hibridismos e novas práticas.

ANTIGAS TRADIÇÕES: FRONTEIRAS E DESAFIOS

> "cada época da história modifica o que se põe no fogão e cada povo come segundo sua alma, antes talvez que segundo seu estômago" [70].

A difusão do gosto, das práticas alimentares e das receitas portuguesas têm ancestralidade, podendo-se rastreá-las desde o Período colonial. Já na mesa da Colônia reconhece-se o hibridismo das tradições lusa, indígena e afro, porém persiste a necessidade de observar estes elementos e sua reconstituição num momento mais recente de deslocamento, o do século XX.

Através dos depoimentos enfrenta-se o desafio e a possibilidade de aproximar-se das experiências dos imigrantes portugueses, rastreando registro de memórias, as lembranças permitem recuperar costumes alimentares, observar tradições mais gerais e mudanças incorporadas.

Nesse sentido, cabe diferenciar as práticas e alimentos preparados no cotidiano dos especialmente arranjados nos dias festivos ou de celebração. No cotidiano, a comida caseira, possibilita uma sensação de prazer e aconchego, constituindo-se em elemento do *habitus*, com gosto, normas básicas, habilidades e regras culinárias apreendidos, subjetivados e transmitidos. Neste sentido, encontram-se referências constantes e identificação da tradição alimentar com certos pratos e produtos como as múltiplas receitas de bacalhau citadas por todas as depoentes, que reafirmavam o seu consumo preferencial às sextas-feiras.

> "Sei fazer bacalhau com natas, no forno, á portuguesa, á espanhola, á Brás, á Gomes de Sá, iscas de bacalhau, bacalhau frito, pataniscas (D. Delmina).
> A gente faz sempre bacalhau, agora nessa semana que passou eu fiz bacalhau, eu faço no forno, cozido e de todo jeito, também faço grão de bico, essas coisas" [71].

70 BOURDIEU, 1988.

71 Maria Joaquina Pedrão, Talhas, Trás-os-Montes, 1918, chegou ao Brasil em 1928, foi empregada doméstica e costureira.

O bacalhau [72], como outros peixes, era considerado um alimento popular podendo ser adquirido por preços acessíveis no mercado, ainda mais facilitado pela conservação (salgamento). Contudo, o bacalhau dos populares era diferente do que fazia parte da mesa das elites, cabendo destacar que com o tempo, ele se tornou um prato representativo da gastronomia lusitana.

> "Faço tudo. Bacalhau de forno, bacalhau cozido. Eles também fazem aquele bacalhau que você já deve ter comido com natas que eles falam em Portugal, é muito bom, é com creme de leite. Falam natas..." [73]

A dificuldade de acesso à carne fez com que os pescados estivessem mais presentes na dieta ibérica, assim, no contexto da emigração se mantiveram as habilidades de preparo dos peixes, em particular, das sardinhas e do polvo.

Entre os lusos imigrantes, também era marcante o uso do azeite, cebolas, batatas, alho, favas, couves, brócolis e do grão de bico. As práticas dos caldos, em particular, o caldo verde e a açorda, ainda os cozidos variados, somavam-se ao uso das alheiras, outros embutidos e queijos de tradição portuguesa, sem faltar os risólis e bolinhos (pastéis) de bacalhau, que se transformaram em petiscos muito apreciados nos lares e nos botequim.

Deve-se acrescentar o consumo de certas frutas, como uva e pera, além das frutas secas e das castanhas, também o hábito de beber o vinho, preferencialmente, o português [74]. Quanto à doçaria destacava-se a presença do arroz doce, pastéis, filhoses, cavacas, queijadas, migas, aletrias, pão de ló, rabanadas, ovos mole, entre outros. A arte do doce atrela-se a criatividade feminina, encontrando-se vínculos do doce com carinho, ternura e amor, assim, se preparavam docinhos para as festas, para o doente, para se oferece de presente e para receber uma visita.

Contudo, dentro do *habitus* do grupo, as práticas e o consumo variavam de acordo com os custos, abundância ou carência dos produtos, principalmente, das possibilidades de aquisição.

72 As aventuras marítimas portuguesas geraram o abandono da agricultura e a difusão do hábito alimentar do peixe seco, em particular o bacalhau, em uso desde o século XIV. Este pescado também foi usado nas viagens transcontinentais e mantido por gerações, chegou ao Brasil no período colonial e seu uso se difundiu.

73 Maria Marques Lopes Varanda, 25/2/25 Gramatinha, Coimbra, chegou em 1929.

74 A fidelidade ao vinho e azeites importados pode expressar uma conotação simbólica de *status* e também de qualidade e gosto vinculado as raízes.

A experiência de ser imigrante português também se marca pelas diferenciações internas ao grupo, cabendo distinguir as tradições rurais e urbanas, as especificidades regionais como o fular dos transmontanos, as dobradinhas a moda do porto, o vinho do porto, os cozidos açorianos, as malassadas e a alcatra. As práticas das zonas litorâneas ou interioranas, em uns a preferência pelo consumo dos pescados, já em outros pela carne de porco, o uso de certos tipos de queijos (fresco, curados, das montanhas), os frutos mais consumidos (fresco ou seco) com suas regionalidades e sazonalidades.

Apesar das tradições se manterem no cotidiano, nos momentos celebrativos elas eram postas a mesa. Os dias festivos eram momentos de se relembrar como celebrar no lugar de origem, buscando reproduzir suas práticas, com a preparação dos pratos mais elaborados receitas especiais, mais longas e trabalhosas. Assim, o Natal, Dia de Reis (bolo de reis), Páscoa, Festa do Espírito Santo (alcatra e malassadas), do Senhor Santo Cristo, ou mesmo do santo padroeiro da região, tornaram-se momentos de reunir parentes, receber amigos, visitar uns aos outros e celebrar à mesa.

> "As tradições e os pratos portugueses mantenho, como, por exemplo, a rabanada, a minha sobrinha vem na minha casa no natal porque é o único lugar que ela come rabanadas gostosas (D. Maria Joaquina). No Natal, rabanadas com vinho do porto, fica com gostinho diferente... (D. Maria Marques)
> A malassada, a massa sovada, é tradição. No Dia dos Pais, Natal, Páscoa. Também sopa de feijão branco chouriço, que é a linguiça (D. Ilda Maria)".

Outro aspecto, refere-se a comensalidade, que reforça os laços de amizade ou familiares, envolve regras de identificação, traduz o pertencimento e revela a hierarquia dos que dela participam. Os que compartilham a comida criam laços de cumplicidades que permitem desfrutar dos momentos vividos. Como se pode perceber nas associações de portugueses em São Paulo (Casa de Portugal, o Centro Transmontano), como exemplar deve-se citar a Casa dos Açores, onde parte da pesquisa foi desenvolvida.

Para além do que se serve e com quem se compartilha o alimento (geralmente é quem aprecia os mesmos pratos), cabe observar como, aonde e quando se come, os horários de alimentação, os hábitos à mesa, os utensílios de uso (toalhas,

guardanapos, talheres, copos) no cotidiano e nos dias festivos[75]. Cabe destacar, que á mesa, o dono da casa sempre se sentava a cabeceira, os casais, mulher e marido se posicionavam juntos, as mulheres serviam a todos, traziam as travessas com as comidas da cozinha para sala, ou do fogão para a mesa, raramente se sentavam ou eram as últimas a se acomodarem e se serviam sempre ao final de todos.

Destacava-se o "receber a portuguesa", como rememora Adriana, sobre sua mãe a portuguesa Maria Prestes Maia, cujo marido foi duas vezes prefeito da cidade de São Paulo.

Ela fazia uma açorda, prato português, que era uma delícia. Pratos de bacalhau, soufflés, carnes, coelhos, patos, pernis e doces portugueses, arroz-doce cremoso, bolos. Ela tinha o dom para fazer pratos, tanto salgados quanto doces, todos com perfeição. O arroz-doce era cremoso, feito com vários litros de leite, várias gemas, cravos, canela, era cremoso, com raspas de limão e era devorado em questão de minutos pelos convidados. Era a sobremesa favorita do dia de reis, e outras festas. Nesse dia chamava os amigos, servia uma saborosa bacalhoada, com vinhos portugueses, e o célebre arroz-doce.

Ela era uma pessoa muito festeira, adorava ter a casa repleta de amigos, comendo e bebendo bons vinhos e licores, ao término da refeição. Trata-se de um costume bem lusitano, que herdei e procuro passar aos meus filhos. Outro costume dela era o cálice de vinho do Porto, sempre servido às visitas"[76].

Este conjunto de escolhas consciente ou inconscientemente é transmitido, estabelecendo costumes e tradições revelando valores, saberes, preceitos religiosos e simbólicos, incluindo aspectos culturais, econômicos, sociais e políticos.

A comensalidade portuguesa foi registrada na canção "Uma Casa portuguesa":

"Numa casa portuguesa, fica bem
Pão e vinho sobre a mesa
E se à porta humildemente bate alguém
Senta-se à mesa com a gente
Fica bem esta franqueza, fica bem
Que o povo nunca desmente

75 SANTOS, 2005.

76 Adriana Prestes Maia Fernandes, acervo do Memorial dos Imigrantes de São Paulo, realizada em 5/9/2005.

A alegria da pobreza
Está nesta grande riqueza
De dar e ficar contente
No conforto pobrezinho do meu lar
Há fartura de carinho
E a cortina da janela, é o luar
Mais o sol que bate nela...
Basta pouco, poucochinho p'ra alegrar
Uma existência singela...
É só amor, pão e vinho, Caldo verde, verdinho
A fumegar na tigela
Quatro paredes caiadas
Um cheirinho à alecrim
Um cacho de uvas doiradas
Duas rosas num jardim
Um S.José de azulejos
Mais o sol de primavera
Uma promessa de beijos
Dois braços à minha espera...
É uma casa portuguesa com certeza!
É com certeza, uma casa portuguesa!"

O poema de autoria de Reinaldo Ferreira foi composto em 1950, em Moçambique, sendo interpretado pela cancionetista angolana Sara Chaves. Posteriormente, os versos foram musicados por Vasco Sequeira e Artur Fonseca, fazendo sucesso nos teatros musicais de Lourenço Marques. Em 1953, a canção foi gravada por Amália Rodrigues e correu o mundo, sendo muito veiculada na comunidade portuguesa dispersa.

A presença marcante da interpretação de Amália Rodrigues e seu sucesso no Brasil, seu papel de destaque na divulgação do fado no mundo (considerada a embaixatriz do fado) encontram-se vinculados às ações de propaganda do governo salazarista que tinha como foco atuar nas casas e associações lusitanas.

O poema enfatiza as referências de um Portugal pequenino centrado em tradicionais padrões agrícolas, avesso à industrialização, considerada, pelo governo salazarista a causa dos conflitos sociais. Recupera o lar humilde de paredes caiadas, cortinas na janela emoldurando o luar e o sol de primavera, a imagem singeleza é compensada pela alegria, franqueza, carinho e acolhimento.

A hospitalidade de compartilhada o caldo verde, o pão, o vinho, as uvas douradas, fazendo alusão as tradições lusas, com as lembranças dos odores "o cheirinho do alecrim" e das rosas no jardim.

Como campainhas memórias, o conjunto de menções permite o resgate das memórias (vividas ou transmitidas) das aldeias e da casa portuguesa da infância ou deixada na partida. Os portugueses aqui estabelecidos se identificavam com a canção e a cantavam frequentemente, por outro lado as mensagens constitutivas dos versos foram subjetivadas e incorporadas, levando o ouvinte ao exercício de rememorar e se emocionar. Também, os não portugueses constroem as representações do grupo através da canção.

ABASTECIMENTO, COMÉRCIO E NEGÓCIOS: POSSIBILITANDO E DIFUNDINDO TRADIÇÕES

> "a cozinha de um país é a dos produtos presentes
> em seus mercados postos na panela"[77].

A cozinha é dinâmica, um processo que vai se transformando, se desconstruindo e se reconstruindo, baseado na tradição, mas também nos ingredientes disponíveis no cotidiano. A composição do cardápio e preparo dos alimentos subentende um processo complexo que entre suas várias etapas tem o acesso aos ingredientes (abundantes numa região, adquiridos pela produção ou compra, colheita, conservação, armazenamento, distribuição).

O aumento considerável da população paulista implementado pela chegada maciça de imigrantes e migrantes gerou um mosaico de novos hábitos, ou seja, as práticas alimentares se alteraram consideravelmente, tornando-se mais variada, diversificando os produtos e intensificando o comércio destes gêneros. Os portugueses em São Paulo, ao contrário de outros grupos de imigrantes que vieram para a cidade (alemães, japoneses, espanhóis, árabes e judeus), não enfrentaram tantas dificuldades de acessibilidade aos produtos.

A existência prévia de firmas importadoras vinculada aos portugueses (proprietário e funcionários, caixeiros e compradores), garantiam o abastecimento do mercado de azeites, vinhos, bacalhau, sardinhas, peixe seco, presunto, nozes,

77 CONTRERAS, 1995.

castanhas, alguns enlatados e conservas. Também os açougues e frigoríficos que produziam embutidos possibilitaram a manutenção de costumes alimentares, todavia, o que mais dificultava o acesso era o custo de certos produtos.

As mulheres, encarregadas pela transmissão das tradições alimentares, eram também as que se incumbiam da compra dos ingredientes, que poderiam ser adquiridos, nos mercados, feiras livres e por fornecedores que circulavam pelos bairros.

Nas chácaras nos arredores da cidade, homens e, principalmente, mulheres portuguesas produziam frutas, legumes, verduras (couves, brócolis, salsa, alface), porcos, frangos e ovos, possibilitando acesso a certos produtos tradicionais da alimentação portuguesa, permitindo reproduzir hábitos.

Vendedores ambulantes, entre eles muitos imigrantes portugueses, ofereciam gêneros fundamentais à rotina doméstica, vendidos em pequenas quantidades que eram renovadas dia a dia. Utilizando-se de carrocinhas de madeiras eles comercializavam o que produziam, sendo que alguns se especializaram no fornecimento exclusivo de batatas ou cebolas, devido à existência de um grande consumo desses produtos[78].

D. Ilda Maria lembra-se que na região da Vila Carrão, havia muitas chácaras de portugueses, que vendiam verduras, "nós tínhamos um pedacinho de terra no quintal e fazíamos uma hortinha".

A própria horta era um território para a reprodução das tradições, dos produtos apreciados que eram depois postos á mesa. Frente às dificuldades do dia a dia, muitas vezes esta produção doméstica, complementava de forma estratégica o cardápio cotidiano e até possibilitava um ganho extra com a venda dos excedentes. Para os imigrantes de origem rural era a oportunidade de lidar com a terra, um momento de escapar de um cotidiano envolto no trabalho repetitivo e confinado nas fábricas.

> "Meu pai tinha um quintal que tinha plantação de tudo na minha casa, verduras, legumes, o nosso sustento basicamente era tirado do que a gente tinha em casa. Nós tínhamos um quintal grande...e o meu pai trabalhava de noite na fábrica e durante o dia ele pegava as verdurinhas dele, botava num carrinho de mão e ia vender na feira (D. Maria de Lurdes)".

78 MATOS, 2005.

Sob outra perspectiva, procurando trabalhar com um custo operacional mínimo, os lusitanos aproveitavam o quarto da frente de suas próprias casas para estabelecer pequenos armazéns de secos e molhados, açougues, adegas, quitanda de frutas e legumes, leitarias, vendas, mercearias. Aonde se encontravam produtos variados: frutas, laticínios, manteiga, frios, azeite, azeitonas, vinhos. Os açorianos se especializaram nos açougues, como rememora D. Maria Joana

> "Estabeleceu um açougue com o marido, com o passar dos anos, ele não era mais açougueiro, ele comprava as carnes no frigorífico e vendia para os açougues" [79].

Nos negócios familiares como vendas, botequins e bares, as mulheres portuguesas reproduziam seus saberes culinários, preparando alimentos e petiscos para servir no balcão, algumas vezes os mesmos que iriam servir a própria família. Dependendo das necessidades comercializavam especialidades de tradição portuguesa, salgadas ou doces (bolinhos e risólis, pastéis de Santa Clara e Belém, pães de ló), que eram vendidos nos parques e logradouros públicos, algumas mais hábeis chegaram a se estabelecer em confeitarias refinadas [80].

Bares, cafés, botequins, restaurantes, confeitarias e pastelarias, tabernas se expandiram em maior número, em São Paulo, depois das décadas de 1910 e 1920, quando as pessoas passaram com mais freqüência a fazer às refeições fora (especialmente o almoço), devido às distâncias entre o trabalho e a casa. Surgiram restaurantes de diferentes tipos, alguns ofereciam refeições mais simples, em outros elas eram mais sofisticadas, com menus variados ou com cardápio definido e preço fixo por pessoa. A presença dos imigrantes, com seus gostos e práticas, levou a diversificação do setor, apesar da forte influência dos italianos, os portugueses se fizeram presentes, o que pode ser observado pelos anúncios de jornais.

As imigrantes portuguesas se destacaram como donas de pensões e fornecedoras de refeições. A necessidade destes serviços se expandiu no processo de crescimento da cidade que gerou alta demanda por moradia, estas pensões se localizavam por vários bairros, mas, particularmente, nas proximidades das estações ferroviárias. Esta ocupação pode ser vista e como uma estratégia de sobrevivência, uma extensão do saber-fazer doméstico das mulheres numa possibilidade de obtenção de uma fonte de renda.

79 Maria Joana Rezende Rodrigues Ilha de São Miguel: 14/6/1939. Chegou a São Paulo em 1953, trabalhou na Nitroquímica Brasileira, em São Miguel Paulista,

80 MATOS, 2005.

Nas pensões, procurava-se atrair camadas intermediárias, reproduzindo um ambiente familiar e a comida caseira e tradicional, geralmente, se oferecia o café da manhã e o jantar. Estes estabelecimentos também proporcionavam refeições para entrega domiciliar (marmitas), com cardápios variados, mas cozinhar á portuguesa aparecia freqüentemente nos anúncios de pensões e nos de procura-se e oferece-se cozinheiras.

Nas panificadoras e confeitarias, os portugueses marcaram e ainda marcam presença na capital paulista. Entre os novos gostos e práticas disseminados com a chegada maciça dos imigrantes, foi difundido o uso do trigo (da farinha de trigo) para a elaboração dos pães em substituição aos pães de milho e mandioca. Neste processo, ocorreu a mudança das padeiras que tradicionalmente abasteciam a cidade pelo estabelecimento das padarias que viabilizavam uma produção maior, sistematizada e adequada ao crescimento da demanda.

Os anúncios na imprensa permitem observar toda a variedade de pães que era oferecida, com destaque para o dito pão francês, mas também para a bisnaga, o pão de família, o de Paris, o pão-de-rala (feito com centeio e milho), o pão de leite (com ovos e açúcar), o meleças, o saloio, o quartado (mistura de farinhas de trigo, centeio, cevada e milho) e outras qualidades. Somava-se um grande sortimento de roscas, tranças, biscoitos, sequilhos, bolachas e pastéis. Estas práticas foram difundidas particularmente nas padarias de propriedade dos portugueses, que também inovaram a organização do negócio, eles integravam todas as etapas da produção do pão: donos de padarias, fornecedores de lenha e carvão para os fornos, trabalhavam como masseiros, forneiros, carvoeiros e entregadores [81].

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A alimentação (gosto e cozinhar) vincula-se as tradições transmitidas, no caso dos portugueses os sabores de além-mar foram reconstruídos no território de deslocamento. Contudo, neste processo histórico, eles se relacionaram e interagiram com a sociedade de acolhimento, gerando experiências fronteiriças e híbridas, com sensações de inconclusividade e um duplo pertencimento, numa trama de ligações afetivas com à cultura da sociedade de origem e a de acolhimento,

81 MATOS, 2010.

constituindo-se "identidades recriadas" [82].

A valorização da cozinha, com a seleção de pratos como patrimônio cultural, possibilita observar como as tradições são inventadas e reinventadas, levando a emergência de uma "gastronomia étnica" [83], que procura pelo "autêntico" num passado histórico construído.

Na cidade de São Paulo/Br, apesar dos restaurantes portugueses serem poucos e custosos, a permanência do gosto e das práticas culinárias se mantém no cotidiano quer seja na casa das famílias de ascendência portuguesa, também nos pequenos restaurantes e botequins.

FONTES E BIBLIOGRAFIA

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

BRAGA, Isabel R. Mendes Drumond, 2008 – "Culinária no feminino: os primeiros livros de receitas escritos por portuguesas", in *Espaço Feminino*, v.19, n.º1. Uberlândia: EDUFU.

BRAUNE, Renata; FRANCO, Silvia Cintra, 2007 – *O que é gastronomia*. São Paulo: Ed. Brasiliense.

CERTEAU. Michel de, 1998 – *A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar*. Petrópolis: Ed.Vozes,

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

CONTRERAS, Jesús, 1995 – "Tierra, Cocina e Identidad", in GARRIDO-ARANDA, Antonio (comp.), *Cultura Alimentaria de España y América*. Huesca: Ed. La Val de Onsera.

DUTRA, Rogéria, 1991 – *A boa mesa mineira, um estudo de cozinha e identidade*, dissertação de Mestrado. Rio de Janeiro: URFJ/Museu Nacional.

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

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

82 ROCHA-TRINDADE, 2006.

83 O termo Gastronomia foi utilizado pela primeira vez em 1801, busca definir a arte de bem comer, realizada por um especialista, o conceito atual a define como arte e como ciência, cujo preparo exige conhecimento, técnica, savoir faire, existência de um público e, por aprendizagem/aperfeiçoamento, de um gosto gastronômico. Ver BRAUNE, 2007.

HERVÉ, This, 2002 – *Traité elémentaire de cuisine*. Paris: Éditions Belin.

MATOS. M. Izilda Santos de, 2005 – *Cotidiano e cultura*. Bauru: EDUSC.

MATOS, M. Izilda Santos de, 2010 – "Pelo pão e pela liberdade: imigrantes, padeiros e experiências políticas em São Paulo (1870-1945)", in SOUSA, Fernando; SANTOS, Paula; AMORIM, Paulo, *As relações Portugal-Brasil no século XX*. Porto: CEPESE/ Fronteira do Caos.

PASCAL, M. Aparecida, 2005 – *Portugueses em São Paulo*. SP: Expressão e Arte Editora.

ROCHA-TRINDADE, Maria Beatriz, 2006 – "Recriação de identidade em Contexto de migração", in LUCENA, Célia Toledo; GUSMÃO, Neusa Maria (orgs.), *Discutindo Identidades*. São Paulo: Associação Editorial Humanitas.

SANTOS, Carlos R. A., 2005 – Alimentação e seu lugar na História". *Revista História: Questões & Debates. História da Alimentação*, ano 22. n.º 42. Paraná: Editora UFPR.