SABORES DA EMIGRAÇÃO GALEGA: AS EMPANADAS

DOLORES RODRIGUEZ CORNER

INTRODUÇÃO

No diálogo estabelecido entre a História Cultural e as diversas áreas de estudos como a Antropologia, a Sociologia, a Filosofia e outras, a questão da alimentação pode ser mais facilmente compreensível como representação e como símbolo em se tratando de imigração. As festas são representações, momento 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" [1].

Os imigrantes, enquanto pessoas fronteiriças e híbridas pela mescla de sua cultura com as culturas encontradas, com as quais se relacionam e interagem, possuem costumes também híbridos, também mesclados em relação aos seus costumes anteriores. Existindo este fator da inconclusividade por estar sempre em transformação, sempre sendo negociada no caso de imigração, ela terá características hibridas, 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 de ligações afetivas à cultura e à terra dos seus ascendentes. Serão, em qualquer dos casos, identidades recriadas" [2].

Os estudos culturais se expandiram recentemente e com este advento tornou-se possível um aprofundamento nos estudos das diversas manifestações culturais, dos costumes, do cotidiano, o chamado estudo "porta a dentro". Entre estas 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.

1 CHARTIER, 1990:17.

2 ROCHA-TRINDADE, *apud* LUCENA e GUSMÃO, 2006:82.

> "... 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, mesura, aroma, capacidad de excitar, investigación a vivir apasionadamente [3].

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, preparo e consumo dos alimentos. Reproduz normas básicas, habilidades e regras culinárias que se interiorizam e 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" [4].

> "O paladar muitas vezes é o último a se desnacionalizar, a perder a referencia 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" [5].

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

3 JAMAL, 2004: 12
4 FISCHLER, 1979: 1.
5 DUTRA, 1991.

> fora para dentro, do visível do signo, ao invisível da consciência, determinando a identidade social" [6].

A cozinha faz parte do imaginário das pessoas, é uma construção simbólica, por fazer parte dos hábitos e 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. A cozinha também identifica, rememora e envolve o sentimento de pertença, principalmente quando são compartilhados hábitos e preferências, pois "a comida alimenta também o coração, a mente e a alma" [7], as pessoas do mesmo grupo social ou étnico. A comida caseira assim como a familiaridade com o alimento, dá ao homem uma sensação de prazer e aconchego. Aparece como uma herança genética e cultural, uma comunicação, uma representação no qual "seus símbolos são os instrumentos por excelência da integração social enquanto instrumentos de conhecimento e de comunicação social" [8].

Numa análise mais atenta aos símbolos e da linguagem transmitida através da alimentação, seu *habitus* [9], 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 autoimagem, a virtude, o valor e o significado da nação também são os dele próprio" [10]. A alimentação é uma representação simbólica de um passado, de um tempo ou de um lugar, pois faz parte do *habitus* [11], expressa a cultura, manifesta-se nos comportamentos em todos os momentos da vida, estão subjetivados.

6 LIFSCHITZ *apud* MENESES, CARNEIRO, 1997: 17.

7 CONTRERAS, 1993.

8 BOURDIEU, 1989. 10.

9 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.

10 ELIAS, 1997: 143.

11 A noção de *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 individuo, mas em cada individuo, sendo uma construção coletiva de seu grupo social. Este termo exprime melhor que a palavra "hábito" as conotações culturais aprendidas e representativas de um grupo ou de um povo. 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.

A cozinha é um ato cultural com significados definidos e explicitados na apresentação da comida à mesa e como hábito, sendo os mesmos difíceis de abandonar por terem raízes profundas nas tradições. "São os hábitos mais persistentes no processo de aculturação dos imigrantes" [12].

A cozinha étnica está incorporada na pessoa 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" [13].

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" [14]. Pode-se concluir assim, que o *habitus* de uma nação, à luz do estudo das mentalidades, é direcionado pelo Estado ao qual está subordinado e não somente determinado pelos costumes de um grupo social.

A alimentação [15] 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" [16]. Os fatores que interferem na escolha e preparo dos alimentos são marcadamente culturais. "Na alimentação o homem biológico e o homem social ou cultural estão estreitamente ligados e reciprocamente

12 FRANCO, 2001: 24.

13 ARAUJO. 2006: 11.

14 ELIAS, 1997: 16.

15 A alimentação é a linguagem que melhor expressa os valores de um grupo, como uma prática social sistematizada, entre os vários tipos de linguagens, a corporal, a escrita, e a oral todas comunicadoras. O hábito de comer fala de outras coisas como gênero, família, religião, identidade, etc. 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.

16 LEVIS-STRAUSS. *apud* POIRIER, 2000: 218.

implicados, já que nesse ato pesa um conjunto de condicionamentos múltiplos"[17]. Os diversos condicionamentos de ordem social, biológica, econômica, ambiental, entre outros, formam um sistema de representações do grupo.

A simples análise dos símbolos exteriores presentes nas escolhas dos alimentos permite ao observador compreender costumes e tradições de fora para dentro, do visível ao 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 EMPANADA GALEGA

A cultura grega e romana de Aristóteles e de Platão chegou à Espanha através dos árabes, antes deles os romanos haviam influenciado o território espanhol. Na Escola de Tradutores de Toledo, na Espanha fundada por Alfonso X, o Sábio, esses saberes foram traduzidos ao latim e passados aos demais países europeus, ou seja, tudo o que se havia perdido da cultura greco-romana na Europa com a queda do Império Romano e a invasão dos bárbaros, que por sua vez, não se interessavam nada pela filosofia, nem pelos princípios de Arquimedes.

Apesar da grande influência da cozinha árabe deixar suas marcas no sul da Espanha, na região mediterrânea, foi ao Norte na Galícia que o hábito das empanadas mais se fixou. Talvez por ser uma região chuvosa e fria e este prato ser apropriado ao clima, além de oferecer sustância.

As empanadas tornaram-se uma marca da cozinha galega, identificavam pelo seu aroma os peregrinos que estavam prestes a concluir o Caminho a proximidade com a cidade de Santiago de Compostela. Eram apreciadas pelos peregrinos, pelos pescadores, lenhadores e agricultores e faziam parte de seu farnel diário, que era levado ao trabalho como alimento, junto com os peixes secos. Os galegos ao emigrar levavam umas empanadas para saciar a fome, o que lhes permitia aguentar o longo percurso a recorrer.

Trata-se de uma prática galega muito antiga, comprovada na escultura de Mestre Mateo no século XII, em Santiago de Compostela, talhada para a posteridade, no monumento Pórtico de La Gloria, na Catedral de Compostela, além de apresentar-se em algumas esculturas existentes no Palácio de Gelmírez,

17 SCHLUTER, 2003: 16

no andar superior anexo à mesma. Essas esculturas da época representam um banquete dos nobres, e entre eles um peregrino deliciando-se com uma empanada, mostrando a antiguidade e a importância do prato na região e na corte. Muitas vezes esses detalhes passam despercebidos aos milhares de peregrinos que visitam a cidade de Compostela [18].

A massa das empanadas galegas é suave e feita da mesma massa com que se prepara o pão galego, uma mistura de fermento, farinha, que pode ser de trigo ou de milho, água e ar, quando a cada doze horas, movimentada para deixá-la airada, durante três ou quatro dias. O pão ou a empanada, preparados com esta massa permanecem macios por semanas, e não endurecem. Muitos preparam as empanadas com a massa folhada.

As empanadas na Galícia são feitas de massa de farinha de milho e trigo, para deixá-las mais leves, ou de trigo somente. As massas feitas com farinha de milho [19] são geralmente recheadas com mariscos e moluscos, também com sardinhas e anchovas. A lista de recheios marinhos é interminável e eles são abundantes em cebolas, pimentões, tomates deixando-os cremosos, mas não líquidos.

O recheio vai depender dos ingredientes disponíveis, da estação do ano, da região e dos costumes familiares. Assim, no interior da Galícia as empanadas são recheadas com frango, cebola e pimentão; também de carne de porco, *chorizo* ou verduras. Na região costeira são feitas de mariscos, *centollas*, sardinhas, anchovas e até mesmo bacalhau. Em Orense, antiga capital da Galícia, as empanadas são feitas dos peixes dos rios e rias, e também da enguia, lampreia ou mesmo com o aproveitamento das sobras de comida. Este recheio, seja ele de carne, de verduras, frango, atum, *lamprea*, *centolla*, frango desfiado, carne ou peixes recebe um molho de cebolas, azeite, tomates, azeitonas, colorido com açafrão e outros condimentos que produzem um aroma inconfundível.

As empanadas podem ser assadas em formas redondas ou retangulares, parecendo mais uma torta salgada, ou fritas em azeite, depois cortadas em pedaços, e servidas quentes ou frias, tanto nas mesas de famílias galegas como em restaurantes, como entradas. Elas são representativas da própria culinária galega. Para ilustração, a receita de empanada galega:

18 Disponível na Internet EM: www.es.wikipedia.org

19 TOVAR, 2006: 296.

Massa:
500 g de farinha, 01 colher de sopa de vinho branco, 01 colher de chá de azeite, 01 colher de sopa de banha, sal e 1 pitada de açúcar; condimentos, farinha para polvilhar a superfície de trabalho, gordura para untar a forma, 01 gema para pincelar.

Preparo:
Peneire a farinha para dentro de uma tigela larga e abra uma cova no centro. Coloque o vinho branco, o azeite, a banha, o sal, o açúcar e algumas colheres de água morna e misture tudo para obter uma massa macia. Coloque a massa no frigorífico e deixe repousar um pouco. Divida a massa ao meio. Estenda uma das partes na superfície polvilhada de farinha e coloque numa forma untada. A massa deve transbordar da forma. Introduza o recheio e estenda a outra metade da massa e coloque sobre o recheio servindo como tampa. Una as bordas, pincele com a gema e leve a cozer no forno a 180ºC por meia hora.

ORIGEM DAS EMPANADAS: ALIMENTAÇÃO DIÁRIA DOS GALEGOS

"Anat mata Mot o filho divino,
Com uma foice ela o corta,
Com o crivo ela o purifica,
Com fogo ela o tosta,
Com o moinho o tritura,
No campo espalha sua carne" [20]

As empanadas são tão-somente uma massa de pão a qual se agrega uma carne, um legume ou verdura sobre a mesma que sacia a fome com um sabor especial substituindo o pão comum. A própria palavra "empanada" origina-se da palavra pão, e vem do espanhol "*en pan*", ou seja, no pão, algo no pão, pão com algum ingrediente mais.

O pão é o alimento por excelência, está presente em quase todas as culturas, por ser nutritivo, excelente fonte de energia, sua ausência significa a fome e a

20 Lenda da deusa Anat, sacrificando Mot, o trigo, Síria 1.500. CASCUDO,1983.

miséria. Sabe-se que o pão, o símbolo universal da fartura e abundância, permeia toda a história da humanidade, tendo sido preparado desde a antiguidade.

Sua origem remonta ao tempo em que o homem começou a moer os grãos para obter as farinhas, que misturadas à água formaram uma massa que era assada sobre pedras. O processo para obtenção da farinha evolui muito na Idade Média, com o uso de rolos e o pão passou a ser socializado e consumido por boa parte da população, tornando-se um hábito, um costume muito popular.

O pão pode apresentar diversas formas, em outras culturas, como são bons exemplos a pizza dos italianos, as *esfihas* dos árabes. Também as empanadas preparadas na região da Galícia, Espanha, ao Norte de Portugal, são derivadas dos pães. O costume de preparar empanadas é milenar na Espanha e permanece até os dias de hoje, especialmente na Galícia também nas famílias de imigrantes galegos pelo mundo.

Segundo os historiadores a empanada é originária da antiga Pérsia. Os árabes assimilaram esta espécie de pão, em seus diversos contatos com aquele país e criaram a *esfiha* que faz parte até os dias de hoje de seu cardápio. Era costume dos árabes levar suas *esfihas* em viagens, pois elas eram alimento e davam saciedade. Com a invasão da Espanha em 711, esta prática foi levada por eles e passou a ser elaborada, principalmente no sul da Espanha, tornando-se muito popular durante a Idade Média. Na Galícia, no entanto, elas tomaram outro formato e eram feitas em formas redondas ou quadradas, como tortas salgadas, e foram denominadas empanadas, sendo servidas frias ou quentes.

Uma especialidade de empanada, porém deu a volta ao mundo é o *borek* ou a boreca, conhecida também como *borekita*, boyo, ou mesmo bolo, pastel, *pastellico*, uma massa assada e recheada com ovos e queijo.

O *Pastellico* de Salônica é um pastelzinho familiar, feito de queijo, assado no forno, como a *borekita,* uma pequena torta com a mesma composição, em porções individuais presentes nas cozinhas espanholas de muitos anos atrás. As *boreks* se propagaram pelo mundo otomano e na Grécia, onde eram chamadas *tiropitas*, sendo que em Salônica ficaram conhecidas como "pastéis de *folhas*". Na Tunísia os *briks* são de massa folhada e no Marrocos a *borek* é um pastelzinho doce. O sociólogo Morin [21] apresenta o *pastellico* como um prato de memória, uma contribuição dos judeus sefarditas expulsos da Espanha a Europa, inclusive o termo *pastelejo* é tão antigo que aparece no glossário do El Escorial desde 1400.

21 MORIN, 1994.

Os antepassados do *pastellico* circularam com apresentações diferentes por todo Mediterrâneo, incluindo-se a Espanha nas suas cozinhas islâmica, judaica e cristã. Certamente os sefarditas conheceram o *pastellico* durante sua permanência por mais de um milênio na Espanha e após a expulsão levaram a outros países seus costumes alimentares, presente em todas as reuniões e festas de família, conforme destacou Morin. Mais tarde o *pastellico* cruzou novamente o Mediterrâneo, chegou à França com os judeus sefarditas do Oriente. Quando os judeus se dispersaram, o núcleo de sua cultura permaneceu e este núcleo, como em todas as culturas é o gastronômico, no centro deste núcleo está o *pastellico*. Uma iguaria feita de mãe para os filhos, o *pastellico* atualmente é o único sobrevivente no mundo francês do mundo perdido da Salônica sefardita.

EMPANADAS REMODELADAS NA AMÉRICA ESPANHOLA

> "Para o amor e para a massa é preciso tempo".

As empanadas da América Latina são originárias da empanada galega e conhecidas na Espanha por *empanadillas*, foram introduzidas pelos espanhóis no período da conquista que nada mais são que um tipo de *borekita*, ao emigrar a América Espanhola, especialmente Argentina e Chile. O preparo das empanadas cruzou o Atlântico e desembarcou na América levado pelos imigrantes espanhóis.

Na América são encontradas em diversos países da região andina como Chile, Peru e Colômbia, na região do Rio da Prata Argentina, Uruguai e Paraguai e também existem as empanadas mexicanas; Na Argentina as receitas das empanadas sofreram modificações para atender o gosto regional. "Na Argentina, porém, cada província se apropriou da receita para adaptá-la, enriquece-la e reinventá-la" [22]. Na capital argentina Buenos Aires, as empanadas são chamadas empanadas *criollas* e existem outros tipos de empanadas que recebem o nome da região a que pertencem. Assim, há as empanadas saltenhas, as rosarianas, as cordobesas, as mendoncinas e as tucumanas, respectivamente pertencentes às regiões de Salta, Rosario, Córdoba, Mendoza e Tucumán.

As empanadas da América são elaboradas de forma individual, diferente do costume galego de preparar a empanada em formas grandes, servidas em pedaços,

22 GIACONI; FERNANDEZ, 2003.

embora em ambas o recheio de carne predomine. As receitas são segredos bem guardados e não são facilmente informados aos que querem reproduzi-las.

Alguns detalhes podem identificar a origem desta iguaria como os "repulgues" ou bordas, que podem ser retorcidas para cima, para baixo, para a esquerda ou para a direita, pinceladas ou não com ovo, apimentadas ou não. A mudança de algum ingrediente, a textura, a suculência com mais ou menos cominho, com ou sem tomate; com azeitonas pretas ou passas ou sem estes complementos, são pequenos detalhes que fazem a diferença. Em algumas regiões preparam-se as empanadas assadas e em outras fritas. Os recheios, além da carne podem ser de queijo e presunto, queijo e cebola, milho, roquefort, com carne de porco, de javali ou mesmo de frango, menos de carne moída porque ela resseca o molho, segundo especialistas. A empanada trazida pelos galegos tornou-se um expoente da gastronomia latino-americana.

Para análise e comparação uma receita básica de empanada chilena:

> Para a massa, 1k de farinha, 200g manteiga, sal e tempero a gosto.
> Recheio: 1/2 k carne de boi picada com a mão, sal, vinagre e azeite.
> Preparo: Numa panela fritar em azeite a cebola por quatro minutos, acrescentar a carne, deixar em fogo baixo, acrescentar as passar e deixar esfriar, e acrescentar duas cebolas grandes picadas, passas e azeitonas pretas.
> Derreter a manteiga numa frigideira. Numa panela colocar um copo de água e sal, uma salmoura, esquentar até que ferva e derramar a salmoura na frigideira, acrescentar a farinha, misturar bem e quando formar uma massa, retirar e esticá-la, deixando descansar por alguns minutos. Cortar na metade e de cada uma formar seis montinhos. Abrir cada um deles até o tamanho de um prato e colocar em cada um o recheio, os ovos cozidos partidos em quatro, fechar, montar a borda formando uma trança sobressalente e pincelar com um ovo batido. Untar uma forma com azeite ou manteiga e colocar no forno pré-aquecido por cinco minutos e deixar por meia hora até que estejam douradas.

A empanada galega foi repaginada na América espanhola, elaborada segundo os ingredientes próprios de cada país. Os ingredientes da empanada galega são a banha, o vinho branco e o azeite, além de ficar na geladeira para descansar. Os

recheios também apresentam diferenças, pois enquanto a empanada chilena leva manteiga, carne picada, azeitonas pretas, cebolas grandes picadas, uvas passas e ovos cozidos num molho suculento, a galega por ser uma região abundante em peixes e frutos do mar, utiliza além da carne e do frango. Ambas podem ser assadas, embora as empanadas chilenas também se apresentam fritas. Os condimentos também podem variar segundo o gosto da região, com coentro, louro, pimenta, etc., o que vai mudar o sabor e o perfume.

Mas, a grande diferença entre as empanadas encontra-se no formato que na Galícia é feito em uma forma retangular ou redonda e servida em pedaços enquanto na América elas são individuais.

TRAJETÓRIAS DE SABORES DA IMIGRAÇÃO GALEGA A SÃO PAULO: AS PRIMEIRAS EMPANADAS

Os espanhóis possuem uma trajetória de emigração em vários períodos de sua história para destinos diferentes. O Brasil recebeu duas expressivas ondas de imigrantes espanhóis, sendo a primeira no final do século XIX e início do século XX composta por camponeses semianalfabetos em busca de terra e trabalho na lavoura cafeeira do Estado de São Paulo. A segunda, nas décadas de 1950 e 1960, período do pós Guerra Civil Espanhola, época de uma Espanha dividida, sofrida e esfacelada que saia em busca de sobrevivência e emprego. Tratava-se de um grupo com melhor escolaridade que o primeiro, atendendo ao apelo da cidade "que mais cresce no mundo", a São Paulo que iniciava um ciclo de desenvolvimento, com a abertura do complexo industrial e que carecia de técnicos nas diversas áreas. A segunda onda da emigração galega a São Paulo era predominantemente masculina, sendo que logo após a chegada, esses imigrantes procuravam estabilizar-se para posteriormente chamar esposa e filhos para que viessem a seu encontro.

Os espanhóis que fizeram parte da segunda onda imigratória eram em sua maioria galegos, seguidos pelos andaluzes também em número expressivo. Os galegos possuem uma vocação imigratória facilmente constatável em sua história, talvez pelo espírito aventureiro ou para atender às necessidades de sobrevivência própria ou de sua família. Foram os galegos e andaluzes os introdutores da cozinha étnica espanhola na cidade

Algumas histórias de vida que fazem parte do *corpus* desta pesquisa, das muitas entrevistas realizadas, mostram um pouco das lutas de galegos imigrantes na cidade, que graças às suas habilidades com a gastronomia fizeram chegar

aos patrícios e aos apreciadores desta cozinha espanhola, os melhores pratos de memória do país distante. Assim, foi pelas mãos de imigrantes galegos e andaluzes que se originaram os primeiros restaurantes espanhóis da cidade: o Restaurante Don Curro de um sevilhano Francisco Domingues e sua esposa Dona Carmen Escalera, de Granada inaugurado em 1958, e o Restaurante La Coruña no mesmo ano, do galego Nicolás Picos Domingues.

A exigência imposta pelo governo brasileiro ao imigrante deste período era de possuir uma profissão que constasse de seu passaporte para ingresso imediato no mercado de trabalho. Assim muitos puderam alistar-se e conseguiram viajar para exercer sua profissão, como a Sra. Josefa Cordo Lagarez, de Pontevedra, Galícia, de profissão cozinheira. Ela veio com seu pai em 1957 quando tinha 18 anos de idade, enquanto sua mãe não quis acompanhar o marido nesta viagem preferindo ficar na Espanha com seus outros sete filhos. D. Josefa casada com o Sr. José Maria Lagarez, ferreiro de profissão, resolveram abrir um restaurante: o Valência, que foi demolido quando da passagem do metrô pelo local, depois de trinta anos de funcionamento. Adquiriram então o Restaurante Batidão onde permaneceram por oito anos e finalmente o Restaurante "O Gaiteiro", anexo ao Clube Espanhol, na Sociedade Hispano-Brasileira, onde preparavam, pois também venderam o estabelecimento, as empanadas diárias, o cozido e o caldo galego de muita aceitação pelos frequentadores. Assim aquela jovem que colocou a profissão de cozinheira para emigrar, tornou-se a responsável pela transmissão dos hábitos alimentares dos espanhóis na cidade.

Outra história de vida é a de Nicolas Manuel F. Picos Dominguez, galego de *La Coruña* que veio sozinho ao Brasil aos 17 anos em 1950, retornando posteriormente à Galícia para casar-se com D. Maria Del Carmem, também galega, alguns anos depois. Começou sua vida como barbeiro, profissão exercida também por seus irmãos que já se encontravam na cidade. Aproveitando seus momentos livres, costumava ir a um bar no bairro do Brás e pedia permissão para preparar pratos espanhóis de peixes dos quais tinha saudades. Os amigos se encantavam com os pratos por ele preparados, incluindo sua criação a "camaronada", e acabou adquirindo-o e passou a preparar os pratos à moda de Galícia. Com o passar dos anos, no ano de 1958 o bar transformou-se no Restaurante La Coruña, um dos primeiros restaurantes espanhóis de São Paulo, que funciona desde então.

Belarmino Iglesias nascido na Galícia em Rosende região de Lugo era contador de profissão, veio da Espanha para não prestar o serviço militar obrigatório fazer o serviço militar, pois não queria perder três anos da sua vida. Segundo o que declarou em entrevista:

> "... Também, 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. Vim sozinho com vinte anos de idade, encontrei uma cidade que estava crescendo, via que era uma cidade que tinha potencial. Queria ir para a Venezuela, mas não havia mais corpo de imigração, pensei vou para o Brasil e depois poderei ir para Argentina ou Uruguai, mas o cônsul nos proibiu de sair daqui, foi uma sorte, para mim foi uma sorte que não me deixou sair, fiquei aqui..."

Este fato permitiu a Belarmino o sucesso como empresário do ramo de restaurantes, sendo hoje um dos mais destacados, como proprietário do "A Figueira" e os vários "Rubayat".

> "... Chegando a São Paulo entrei numa obra pedi emprego, eu queria trabalhar nos escritórios porque era contador, eles disseram que não, pois eu não sabia falar o português. Pedi que me desse emprego como fiscal de obras, receber caminhões e fiquei lá durante uns meses. Depois fui trabalhar em uma lanchonete, uma cafeteria no Largo Paissandu e de lá para uma churrascaria na Av. Rio Branco: "A Cabana". Depois fui para outra churrascaria a "Guaciara", onde comecei como garçom, fui subindo, cheguei a *maitre*, a gerente e me ofereceram a gerência de uma nova casa, a Rubaiyat da Vieira de Carvalho. Pedi que além da gerência que me dessem uma participação na sociedade, recebi 10% da conta para pagar e foram os lucros e parte do meu ordenado, assim comecei" [23].

Antes de tornarem-se restaurantes, eram pequenos bares de bairros que por elaborar as empanadas e as *paellas*, fizeram de seus estabelecimentos comerciais uma referência, criando uma clientela fiel que foi se expandindo e mostrando a necessidade de um espaço maior e decorado, que evocasse a Espanha, para melhor atender o imaginário das pessoas.

Existem muitos bares de propriedade de galegos que oferecem as empanadas de recheios diversos elaboradas por galegos ou descendentes e que rememoram

23 Belarmino Iglesias em entrevista a autora.

os sabores da região. Na Sociedade Hispano Brasileira, hoje Casa de Espanha, os espanhóis de diversas regiões se reúnem às tardes para jogar e para conversar entre eles, enquanto saboreiam *tortillas*, roscas de vinho e empanadas galegas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os galegos e andaluzes, por constituírem-se nos dois maiores grupos regionais que emigraram a São Paulo trouxeram consigo seus hábitos e costumes entre eles os culinários. A cozinha diária da casa dos galegos envolvia os cozidos e caldos galegos, as batatas e as empanadas que proporcionavam saciedade por seus recheios suculentos e assim matar as saudades da terra deixada. Eles também foram os primeiros a criar estabelecimentos comerciais, bares e restaurantes de sua cozinha na cidade de São Paulo. Os restaurantes, muitos deles foram se sofisticando e hoje permanecem ativos por mais de meio século, como é o caso do La Coruña, no bairro nobre dos Jardins em São Paulo, ou o Don Curro em Cerqueira Cesar.

Os imigrantes ao instalarem-se nos diversos países de recepção, buscam na alimentação o elo com a terra distante, por ser a cozinha arraigada aos costumes e ao hábito alimentar que mais tarda a desaparecer. Entre os hábitos alimentares galegos destacam-se as empanadas que foram assimiladas em diversos países da América, adaptadas aos ingredientes disponíveis tomando muitas vezes outros formatos e outros sabores.

A empanada galega tornou-se um símbolo desta cozinha por ser um prato nutritivo e saboroso marcando-a especialmente e tornando-se um prato de referencia da mesma, um prato de memória. Os galegos mantiveram suas práticas alimentares e seus costumes, nas mesas das famílias onde permanece a empanada servida quase que diariamente na Galícia, como nos países para onde os galegos emigraram.

Como os galegos se constituem no maior grupo de imigrantes espanhóis que emigraram deixaram pelos diversos países seu prato emblemático: a empanada, que foram assimiladas e recriadas segundo os ingredientes e os condimentos do lugar. Hoje são encontradas na América Latina, especialmente na América espanhola com uma nova apresentação, em porções individuais, pequenas, mais suculentas, com recheios segundo o gosto da região, mas igualmente emblemáticas e indispensáveis no cotidiano de quem trabalha e retorna de seus labores ou mesmo em viagens.

As empanadas chilenas e argentinas são, no entanto, encontradas nos diversos restaurantes destas cozinhas étnicas, em eventos de hispano-*hablantes*, onde são esperadas e consumidas não só por seus imigrantes e descendentes, como pelos

demais frequentadores já acostumados com o seu sabor. Em São Paulo, o seu consumo se restringe ao *couvert* das churrascarias uruguaias e argentinas, ou nos diversos bares da cidade, servidas ao lado de outros salgados.

Esse trabalho tentou trazer referências sobre as origens desse prato, a empanada, levado pelos imigrantes espanhóis às cidades de acolhida e, dessa forma, a representação do mesmo na gastronomia, na vida e nos hábitos alimentares, ora registrados no gosto dos paulistanos, e incorporados na história da cidade.

FONTES E BIBLIOGRAFIA

ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (org.), 2006 – *Gastronomia: Cortes & Recortes*, volume I. Brasília: Ed. SENAC.

BOURDIEU, Pierre, 1989 – *O Poder Simbólico*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil.

CASCUDO, Luis da Câmara, 1983 – *História da Alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia/USP.

CHARTIER, Roger, 1990 – *A História Cultural: entre práticas e representações*. Rio de Janeiro: Difel/Bertrand.

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

DUTRA, Rogéria, 1991 – *A boa mesa mineira, um estudo de cozinha e identidade*, dissertação 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.

FISCHLER, Claude, 1979 – *Presentation*. Communications. N.º 31. Paris: Seuil.

FRANCO, Ariovaldo, 2001 – *De caçador a gourmet*. São Paulo: Ed. SENAC.

GIACONI, Vera; FERNANDEZ, Stella, 2003 – *Cocina Argentina – Clásica y Moderna*. Buenos Aires: Emecé Editores.

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

LUCENA, Célia Toledo; GUSMÃO, Neusa Maria (orgs.), 2006 – *Discutindo Identidades*. São Paulo: Associação Editorial Humanitas.

MENESES, Ulpiano, T.B.; CARNEIRO, Henrique, 1997 – *A Historia da Alimentação: balizas historiográficas*. História e Cultura Material. Anais do Museu Paulista, nova série, vol.5. São Paulo: USP

MORIN, Edgar, 1994 – *Vidal e os seus*. São Paulo: Instituto Piaget.

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

SCHLUTER, Regina, 2003 – *Gastronomia e Turismo*. São Paulo: Ed. Aleph.

TOVAR, Rosa; FULLER, Monique, 2006 – *3000 anõs de la cocina española*. Madrid: Espasa.