São Paulo destino de imigrantes galegos, no pós-Guerra Civil Espanhola: a cozinha dos imigrantes galegos

Dolores Martin Rodriguez Corner
LEER – USP / NEHSC – Núcleo de Estudos da Historia Social da Cidade – PUC-SP

A CIDADE DE SÃO PAULO, nas décadas de 1950 e 1960, recebeu um grande número de espanhóis em sua maioria galegos e andaluzes, que se deslocaram a São Paulo em busca de oportunidades. Os problemas econômicos sociais e políticos de uma Espanha que tentava curar suas feridas, resultantes de uma sangrenta Guerra Civil, impulsionaram a saída dos mesmos. Este período coincidiu também com o fim da II Guerra Mundial, e assim muitos outros grupos étnicos aproveitando a propaganda feita na Europa, de uma cidade de oportunidades, que se expandia como "o maior parque industrial da América Latina", vieram para compor este quadro.

A expressiva chegada de imigrantes, da segunda leva, era motivada pela oferta de trabalho nas diversas indústrias, da "cidade que mais cresce no mundo", que vinha de encontro à necessidade de encontrar outro destino para recomeçar a vida secular.

> 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.[1]

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

1 ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. "Empreendedores culturais imigrantes em São Paulo de 1950". *Tempo Social* – Revista de Sociologia da USP, vol. 17, nº 1, jun. 2005, p. 1.

negócios".[2] Os imigrantes começavam a vida na cidade com possibilidades de sucesso uma vez que os serviços eram estritamente necessários, juntando-se este fato à necessidade dos imigrantes espanhóis em abandonarem seu país por questões político-sociais.

Na São Paulo dos anos cinquenta, a diversidade cultural estabelecida pelos imigrantes que chegavam aos milhares, é perceptível em suas manifestações culturais: gastronomia, a dança, a música e nas demais artes.

O contexto encontrado pelos imigrantes espanhóis, que chegaram nesta época era de uma cidade que se modernizava. A década de cinquenta ficou marcada pelas comemorações do IV Centenário em 1954, um ano de festas, a cidade vivendo uma euforia e progresso. A ideia de pioneirismo dos bandeirantes, o movimento das entradas e bandeiras em sua maioria paulistas, tornou-se uma evidencia pela inauguração do Monumento às Bandeiras no Parque do Ibirapuera, para despertar o orgulho pela terra, tanto aos que aqui nasceram como os moradores migrantes e imigrantes.

> 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.[3]

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, I feira Internacional de São Paulo com a participação de 20 países, entre muitos outros.[4] Também foram erguidos muitos marcos na cidade, como o Pátio do Colégio, no sitio histórico do Museu do Ipiranga o marco da Independência, o Obelisco do Ibirapuera, um mausoléu aos Heróis da Revolução de 1932 entre outros.[5] As festividades tiveram várias maneiras e duraram o ano todo, como se pode perceber:

2 MATOS, Maria Izilda S. *A cidade, a noite e o cronista*. Bauru: Edusc, 2007, p. 56.

3 ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. *Metrópole e cultura: São Paulo no meio do século XX*. Bauru: Edusc, 2001, p. 71.

4 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; Festival Martins Pena; competições nacionais e internacionais de esportes como a Corrida de São Silvestre (*Revista do Museu da Cidade de São Paulo* – Histórias e Memórias da Cidade de São Paulo no IV Centenário, ano I, nº 1. Departamento do Patrimônio Histórico da Secretaria Municipal de Cultura do Município de São Paulo, 1994, p. 28).

5 MATOS, Maria Izilda S. "A cidade que mais cresce no mundo: cotidiano, trabalho e tensões". In: CAMARGO, Ana Maria de Almeida. *São Paulo: uma longa História*. Série Nossa História. São Paulo: CIEE, 2004, p. 79.

> 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 comercio. Não faltaram os toques de sinos, sirenes, queima de fogos, a famosa chuva de prata de pequenas flâmulas prateadas e varias cerimônias.[6]

A cidade como um todo participou ativamente em todas as atividades programadas que atraíram 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 de pioneiros e desbravadores.

> Indios do Xingu, acompanhados do Sr. Villas Boas, participaram da Missa de Ação de Graças no Pátio do Colégio, sua presença visava dar tom evocativo à 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.[7]

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, entre outras, mas a mais importante obra foi a de Pablo Picasso, Guernica, vinda de Nova York e que retrata todo o sofrimento da cidade basca, do norte da Espanha após a queda da bomba durante a Guerra Civil Espanhola.[8] Picasso fez a obra em gris, branco e negro que define toda a indignação pela violência causada pelo bombardeio de aviões alemães na cidade de Guernica sobre inocentes, e para a qual se dedicou por cerca de cinco meses de trabalho numa grande tela, quase um mural (350,5 x 782,3). Foi tal a importância da apresentação da obra em São Paulo, que a II Bienal ficou sendo conhecida como a Bienal da Guernica.

---

6 MATOS, Maria Izilda S. *A cidade, a noite e o cronista, op. cit.*, p. 75.

7 *O Estado de São Paulo,* 26 jan. 1954, p. 5 e 10. *Apud ibidem.*

8 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 (*Revista do Museu da Cidade de São Paulo* – Histórias e Memórias da Cidade de São Paulo no IV Centenário, ano I, nº 1. Departamento do Patrimônio Histórico da Secretaria Municipal de Cultura do Município de São Paulo, 1994, p. 27).

Alimentação e habitus

Os imigrantes enquanto pessoas fronteiriçase híbridas, pela mescla de sua cultura com as culturas encontradas, com as quais se relaciona e interage, resultando 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".[9] 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.[10]

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 fora para dentro, do visível do signo, ao invisível da consciência, determinando a identidade social.

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 de uma vez por todas; antes está intimamente vinculado ao processo particular de formação do Estado a que foi submetido. A semelhança das tribos e dos Estados, um *habitus* nacional desenvolve-se e muda ao longo do tempo. Também existem, sem duvida, diferenças biológicas herdadas entre os povos da Terra. Mas, até mesmo povos de composição racial semelhante ou idêntica podem ser muito diferentes em seus respectivos habitus nacionais ou mentalidades, ou seja, no modo como se relacionam mutuamente.[11]

9 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.

10 DUTRA, Rogéria. *A boa mesa mineira, um estudo de cozinha e identidade.* Dissertação (mestrado) – URFJ/Museu Nacional, Rio de Janeiro, 1991.

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

Pode-se dizer que o *habitus* de uma nação, à luz do estudo das mentalidades, é direcionado pelo Estado ao qual está subordinado, à família a qual pertence e que vai desenvolver o seu gosto e até mesmo a mídia com as ofertas que impulsionam o consumo.

A alimentação é constituída por hábitos enraizados, que fazem parte dos hábitos e do gosto formados na infância, pela mãe ou por quem elabora a alimentação familiar, de modo que a cozinha de uma sociedade torna-se uma linguagem comum, que traduz inconscientemente sua estrutura. A formação do gosto se inicia na infância, e vai assim condicionando o paladar e direcionando-o, ficando marcado na memória, abrindo as portas ao longo da vida para as lembranças tornando relevanteo papel feminino na transmissão dos hábitos e na formação do gosto. A participação das mulheres na formação do gosto inicia-se com a compra dos ingredientes, com o preparo e condimentação do alimento, causando um condicionamento e um hábito. 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, segundo o que foi condicionado, portanto ele não é imposto por um governo ou grupo social e resulta muitas vezes dos ingredientes próprios do ambiente e dos costumes de um grupo étnico.

As manifestações culturais expõem os costumes e valores 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 mesmos sem dar-nos 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 os ingredientes tão familiares para preparar seu alimento. Há um processo de estranhamento e algumas mudanças devem ser seguidas, seja pela falta do ingrediente ou pela mudança de quem passa a elaborar a comida, ocorrendo então uma adequação na alimentação, pensando-se no que seja possível, ou seja, uma adaptação alimentar.

A cozinha do imigrante impregna a maneira de ser e os costumes tornando-se fator de reconhecimento e de comunicação entre os imigrantes. "Na alimentação o homem biológico e o homem social ou cultural estão estreitamente ligados e reciprocamente implicados, já que nesse ato pesa um conjunto de condicionamentos múltiplos".[12] Os diversos condicionamentos de ordem social, biológica, econômica, ambiental, entre outros, formam um sistema de representações do grupo. A cozinha é um ato cultural, com significados definidos e explicitados na apresentação da comida à mesa e como hábito, são difíceis de abandonar por ter raízes profundas nas tradições e são os hábitos mais persistentes no processo de aculturação dos imigrantes.

Numa análise mais atenta aos símbolos e da linguagem transmitida através da alimentação, 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, e a virtude, o valor e o significado da nação também são os dele próprio".[13] A

12 SCHLUTER, Regina. *Gastronomia e turismo*. São Paulo: Aleph, 2003, p. 16.

13 ELIAS, Norbert. *Op. cit.*, p. 143.

alimentação é uma representação simbólica de um passado, de um tempo ou de um lugar, pois faz parte do *habitus*,[14] expressa a cultura, manifesta-se nos comportamentos em todos os momentos da vida, estão subjetivados.

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".[15]

O pensamento referido explica os papéis de memória e de história, pois enquanto a memória instala a lembrança do sagrado, a história a liberta. Pensando-se em memória alimentar, o processo forma o *habitus,* de raízes na cultura e no condicionamento da infância, quando o gosto é formado, que podem sofrer mudanças ao longo da vida. 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 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 como 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".[16]

O processo de aprendizado do gosto vai se transformando, considerando-se que as sensações são inatas, mas com as experiências alimentares vividas; alimentos são acrescentados e outros são abandonados. No entanto, o gosto vai sofrendo transformações com o passar do tempo, embora a tradição permaneça, após diversas experiências alimentares, incorporando novos sabores neste processo 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".[17]

---

14 A noção de *habitus* significa a cultura internalizada que orienta a prática, os hábitos e costumes, refletindo-se no cotidiano, como 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, o saber social incorporado, sem a conotação de caráter nacional como algo fixo e estático.

15 ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (orgs.). *Gastronomia: cortes & recortes*. Vol. I. Brasília: Editora Senac, 2006.

16 SAYAD, Abdelmalek. *A imigração ou os paradoxos da alteridade*. São Paulo: Edusp, 1998.

17 ELIAS, Norbert. *Op. cit.*, p. 9.

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 ela se transforme lentamente, torna-se a própria cultura. Também, 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, de pessoas do mesmo grupo social ou étnico. A comida caseira, a familiaridade com o alimento, traz ao homem uma sensação de prazer e aconchego.

A *paella* como prato emblemático espanhol, é feita por imigrantes em São Paulo em eventos de grande afluência dos mesmos e de seus descendentes, além dos paulistanos que esperam a data das festas para provar o sabor da Espanha.

Imagem 1. Fina, imigrante andaluza preparando varias *paellas* para um evento. Foto do acervo particular da mesma.

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, mesmo com a migração ou mesmo a imigração realizada.

Gosto, paladar e sabor

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 inicio possa parecer. A comida desperta o imaginário das pessoas e muitas vezes atraem pela apresentação do prato, mas a comida da memória, aquela experimentada na infância é a que fica e a que marca o gosto.

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

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.

> 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.[18]

O alimento pode produzir aceitação ou recusa, em relação ao odor, forma e consistência do prato, devido a fatores que determinantes baseados na cultura. No final das exclusões e das escolhas, 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".[19]

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. Portanto "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 anatômica do céu da boca, sensível ao sabor. O gosto ou paladar define para um grupo social suas escolhas, impõem-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".[20]

---

18 HECK, Marina; BELLUZZO, Rosa. *Cozinha dos imigrantes: memórias & receitas*. São Paulo: Melhoramentos, 1999.

19 GOMENSORO, Patrícia de. *Percepção imaculada*. Disponível em: <www.malaguetacom.slog.com.br>. Acesso em 16 out. 2008.

20 CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia/São Paulo: Edusp, 1983 (1963), p. 19.

A cozinha do imigrante

Não só os imigrantes, os que vieram da Espanha, como os 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, esta ausência dificulta repetir o prato em outro contexto. Muitas vezes, a pouca escolaridade, principalmente das mulheres, aliada a falta de hábito impedia a manutenção de um caderno de receitas, ou se existiram alguns, foram deixados no país de origem. A elaboração da comida é automática, faz parte dos seus costumes e hábitos feita pela tradição oral empiricamente.

A cozinha da memória é a que causa identificação entre os componentes de um grupo, a que atua como as demais representações ou práticas sócio culturais. Trata-se de uma cozinha feita de ingredientes e procedimentos, que reproduzem o sabor e o cheiro característico que atendem ao gosto coletivo. As pessoas provam de pratos cujos ingredientes já são conhecidos de sua cultura, portanto de sabores familiares e recusam outros que desconhecem por não haverem sido provados por elas em seus ambientes.

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, os pequenos pimentões de Hebron, que depois de assados e descascados são servidos como *tapas* ou como acompanhamento para outros pratos.

A base da cozinha brasileira encontrada era o arroz com feijão acompanhado de uma carne, ovos, verdura 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".[21] A princípio este prato diário brasileiro foi motivo de resistência e recusa por parte dos imigrantes espanhóis, uma vez era hábito comer o arroz colorido com açafrão ou *pimentón*, ou com algo acompanhando o cozimento seja: verduras, tomates, uma carne, mas nunca somente com os temperos que o deixava 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".[22] Havia uma resistência para incorporar o arroz branco, embora hoje passados muitos anos ele já apareça nas mesas como costumes de espanhóis aqui residentes.

> A principio 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.[23]

21 Julia, em depoimento prestado a 5 de junho de 2008.

22 Maria Del Carmen, em depoimento prestado a 18 de junho de 2008.

23 Maricarmen, em depoimento a autora.

Parece que a grande diferença encontrada quanto a cozinha em São Paulo foi a respeito do prato básico dos brasileiros, o arroz com feijão e o fato de não colocarmos nenhum colorífico ao 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 alguna cosa, *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.[24]

Um dos detalhes que dificultava aos espanhóis a adaptação aos costumes alimentares brasileiros, a apropriação dos mesmos, estava relacionado com a repetição do prato diariamente, sempre arroz e feijão, pois para eles os pratos variavam a cada dia como uma batata bem temperada, sardinhas fritas ou umas migas.

Usavam mais o grão de bico como cereal que o feijão, talvez pela abundância do produto em território espanhol. No entanto, alguns espanhóis tiveram dificuldades para comprar o grão de bico em São Paulo, quando pediam o produto pelo seu nome em espanhol, pelo nome *garbanzos*, que não era compreendido pelo proprietário italiano do empório, pois 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.[25]

As marcas da presença dos imigrantes espanhóis na cidade de São Paulo são muito frágeis. No espaço cidade, os atores sociais interagem nas complexas modalidades da cultura possibilitando perceber os hábitos do país de origem. As cozinhas regionais: galega e andaluza permanecem em São Paulo nos hábitos alimentares de seus imigrantes que muitas vezes os transmitem aos descendentes, principalmente quando se trata da mulher imigrante, por ser a formadora dos hábitos e do gosto.

Encontram-se também nas festas regionais das diversas associações espanholas em São Paulo, onde a cozinha é o ponto alto das mesmas. Nos encontros familiares e nas relações de amizades principalmente entre os pares, cujo encontro muitas vezes se dá ao redor da mesa.

24 Juana, em depoimento prestado a 2 de agosto de 2008.

25 Maricarmen, em depoimento a autora.

Imagem 2. Cocido Gallego – cozinha étnica da festa de Galícia na Sociedade Hispano Brasileira em São Paulo. Foto da autora, 2010

Nos muitos restaurantes e bares de cozinha étnica espanhola ou regional, galega e andaluza que permitem recordar o sabor da terra bem como apresentá-lo aos familiares que não puderam prová-lo no país de origem.

Os restaurantes desta cozinha em São Paulo iniciaram-se em bares-restaurantes cujos proprietários, em sua maioria de Galícia e Andaluzia, passaram a preparar seus peixes fritos, caldeiradas, *sardinhadas* na brasa, mariscos com muito azeite e alho, aos seus amigos.

Com o tempo estes pontos comerciais foram melhor equipados e foram recebendo mobiliário adequado, toalhas e decoração que evocava a Espanha como: castanhola, leques, "botas", fotos, música, enfim tudo o que pudesse consolidar o imaginário das pessoas, dar melhor recepção aos aficionados desta cozinha.

Imagem 3. Detalhe da mesa da Festa e Galícia 2009, Sociedade Hispano Brasileira, onde foram servidos vários pratos galegos

A Sociedade Hispano Brasileira hoje Casa de Espanha mantém mensalmente sua agenda de festas regionais, esta cozinha pode ser encontrada nos diversos restaurantes de cozinha espanhola instalados na cidade.

As experiências alimentares estavam ligadas ao desenvolvimento da cidade, refletida no financeiro que permitia a busca e a consequente formação de restaurantes de cozinha étnica.

Embora os espanhóis mantenham um grupo insignificante de restaurantes de sua cozinha se comparados com outras cozinhas étnicas na cidade, que é hoje a terceira capital mundial da gastronomia por sua variedade, atrás somente de Nova York e Londres, é possível encontrar chefes que reproduzem os pratos com azeite e alho, que evocam o perfume e o sabor da cozinha espanhola.

As facilidades de obtenção hoje dos ingredientes espanhóis como o azeite de oliva, o açafrão, os peixes da Galícia, os doces andaluzes feitos de mel e massa folhada, herança dos árabes que estiveram por longo tempo em seu território, há poucos e respeitados restaurantes na cidade.

Imagem 4. Restaurante La Alhambra fundado em 1962 – São Paulo – *Chef* andaluz, Don Pepe.

Considerações finais

O hábito alimentar permanece em caso de imigração, ele sofre transformações próprias da época, dos alimentos que vão surgindo e outros que agora podem ser encontrados em casas de importados ou em supermercados melhor aparelhados na sua distribuição. Muitas vezes vai depender de quem prepara a comida da família, se é uma mulher espanhola, ela vai sempre introduzir a sua cozinha de memoria, aquela que aprendeu empiricamente em família, ou se é uma mulher brasileira ou de outra nacionalidade.

Após um período de adaptação aos novos hábitos e novos ingredientes, os espanhóis terminam por adotar uma cozinha que é uma mescla dos produtos encontrados e a preços acessíveis e os ingredientes de memória que puderam ser integrados aos pratos aos poucos.

Os traços não desapareceram ainda são marcantes em famílias, em associações e em importados que chegam com melhor facilidade hoje em dia. Mas, o sabor e o perfume da cozinha espanhola podem ser encontrado nas muitas residências de imigrantes espanhóis e seus descendentes, que por não perder esta marca, preparam sempre seus pratos com um toque de azeite, alho e açafrão originários de seu hábito.

Bibliografia

ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (orgs.). *Gastronomia: cortes & recortes*. Vol. I. Brasília: Editora Senac, 2006.

ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. "Empreendedores culturais imigrantes em São Paulo de 1950". *Tempo Social* – Revista de Sociologia da USP, vol. 17, nº 1, jun. 2005.

CASCUDO, Luis da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia/São Paulo: Edusp, 1983.

DUTRA, Rogéria. *A boa mesa mineira, um estudo de cozinha e identidade*. Dissertação (mestrado) – URFJ/Museu Nacional, Rio de Janeiro, 1991.

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

GOMENSORO, Patrícia de. *Percepção imaculada*. Disponível em: <www.malagueta.com.slog.com.br>. Acesso em: 16 out. 2008.

HECK, Marina; BELLUZZO, Rosa. *Cozinha dos imigrantes: memórias & receitas*. São Paulo: Melhoramentos, 1999.

SAYAD, Abdelmalek. *A imigração ou os paradoxos da alteridade*. São Paulo: Edusp, 1998.

SCHLUTER, Regina. *Gastronomia e turismo*. São Paulo: Aleph, 2003.

Revista do Museu da Cidade de São Paulo – Histórias e Memórias da Cidade de São Paulo no IV Centenário, ano I, nº 1. Departamento do Patrimônio Histórico da Secretaria Municipal de Cultura do Município de São Paulo, 1994.

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.