

O SILENCIO DA IMIGRAÇÃO ESPANHOLA NA CIDADE DE SÃO PAULO: A QUESTÃO DA GASTRONOMIA

DOLORES MARTIN RODRIGUEZ CORNER

A casa conservava a lembrança do país de origem. Era graças ao preparo e ao consumo das refeições que a identidade se afirmava diariamente de maneira privilegiada. Os hábitos culinários são os que mais resistem à aculturação. Nas vilas operárias de Lorena onde se misturavam várias nacionalidades, a noite “cheiros de cozinha mais personalizados do que a carteira de identidade renascem e se espalham pelas ruas.¹

IMIGRANTES ESPANHOIS EM BUSCA DE TRABALHO NA CIDADE

A cidade de São Paulo apresenta uma característica, um diferencial, resultante do grande contingente de imigrantes europeus que recebeu no período que vai do final do século XVIII até os anos setenta aproximadamente. Este fenômeno transformou-a em uma mescla de manifestações culturais expressas nos costumes, nas cozinhas, no vocabulário empregado, etc. que acrescentadas à cultura local termina por compor a nossa própria cultura como destaca Florescano: “*A herança cultural de uma nação, a identidade nacional e o patrimônio cultural não são verdadeiramente nacionais, pois cobrem todas as etnias, setores, grupos ou habitantes de um país e todas as manifestações culturais*”². Os muitos povos que imigraram para a cidade, a transformaram em um mosaico cultural, de múltiplas representações, costumes e tradições, constituindo-se num tema instigante para os que nela vivem, descendentes ou não de imigrantes, uma vez que: “*Pensar as diferentes culturas é pensar*

*a alma de um povo: contornos emocionais e míticos que envolvem determinadas comunidades tornando-as diferentes das demais*³.

A trajetória destes imigrantes está impregnada na história da cidade de São Paulo, e vice-versa, porque os autores da cidade são os que nela residem e suas experiências de vida se constituem a cultura da cidade, que é formada pelo conjunto de valores expressos em suas diversas manifestações culturais. *“A memória diz respeito a história concebida, não como conhecimento do homem no passado, mas como o conhecimento da dimensão temporal do homem comum, do homem “sem história”*⁴.

O contingente de espanhóis que se dirigiu à cidade de São Paulo, embora sendo o terceiro grupo em número, atrás apenas dos portugueses e italianos, não oferece uma visibilidade de expressões culturais compatível com sua presença. Este grupo, que a partir de 1902 chegou a ocupar o segundo lugar, quando a vinda de italianos foi proibida por lei⁵, e embora estando na raiz de muitos paulistanos, não se destacou como os demais grupos de imigrantes. Há uma ausência de estudos acadêmicos, de pesquisa, de registros da sua passagem por São Paulo e se comparados aos demais imigrantes, há um silêncio quase total no que se refere às tradições gastronômicas dos espanhóis.

A GASTRONOMIA COMO FATOR DE MEMÓRIA E IDENTIDADE

Os grupos sociais e étnicos identificam-se pelo vestuário, pelo idioma, por suas mensagens, nas quais se inclui a culinária. A cozinha judaica é um grande exemplo disto, quando rememora em suas festas, contando a história aos descendentes, preservando as tradições culinárias passadas através de uma aula que é dada à mesa. A preservação da memória entre povo judeu se deve principalmente à mãe e sua preocupação com a cultura

gastronômica, uma vez que: *“Cada prato é instrumento de memória, memória do sagrado, memória do passado, sendo a mesa o lugar pedagógico e a cozinha um lugar de re-elaboração da história”*⁶. Nos tempos da inquisição, na Espanha um judeu podia demonstrar que se tornara um cristão novo, se comesse embutidos e carne de porco, o que contrariava as tradições culinárias judaicas. Como destaca Revel: *“A cozinha regional tradicional se transmite com a fixidez de um patrimônio genético”*⁷. A imigração européia tendo sido impulsionada pela fome deu grande importância à alimentação, a produção e elaboração dos alimentos, quando a abundância, a fartura à mesa, na presença de pão, vinho e azeite seria uma maneira, de apagar as lembranças de tempos de penúria alimentar.

É possível perceber que as cozinhas étnicas⁸ falam mais de um povo, do que possa parecer, pois para entender certos tabus alimentares, é necessário conhecer a religião, a história e a cultura de um povo; para saber porque o povo hindu não consome carne de vaca é preciso debruçar-se nas crenças e na história do hinduísmo. A comida étnica constitui-se para o imigrante, em memória da terra distante e afirmação de identidade, como uma ponte que o liga às origens e pode ser considerada, uma ponte para a terra de origem, a manutenção do sabor e também reflete o sentimento de pertencimento. Na elaboração dos pratos de seus países de origem à sua moda, segundo suas tradições e crenças, os imigrantes revelam o que o seu grupo social valoriza ou tende a evitar. Muitas são as implicações envolvidas na escolha dos ingredientes e na elaboração dos pratos, seja de ordem nutricional, social, religiosa ou cultural. A cozinha de caráter étnico surgiu na cidade na troca de pratos

deita pelas mulheres imigrantes, popularizando assim os valores, os costumes, que se inter influenciaram, mesclando práticas gastronômicas de pratos como o arroz com feijão, o macarrão, o quibe.

“... devemos acentuar que os próprios elementos selecionados – religião, língua e comida – não são veículos de um circuito doméstico fechado. Eles fazem parte da interação entre o mundo da casa e uma esfera de socialização mais ampla. A religião tende a demarcar fronteiras, enquanto que a comida revela uma tendência oposta. Na região do Oeste paulista, os chamados pratos e doces típicos representavam um elo de contato entre as famílias, graças a ação das mulheres. O hábito de oferecê-los às vizinhas possibilitou que o bacalhau, o quibe, a macarronada, os baklavas, passassem a integrar a mesa de todos”⁹.

Das muitas manifestações culturais expressadas por um grupo que emigra, a gastronomia, entendida aqui como a alimentação, é a que mais perdura no caso de distanciamento da terra natal, por ser um hábito arraigado no cotidiano, um dos últimos hábitos a serem abandonadas por um povo que emigra, como ressalta Franco: *“os hábitos alimentares têm raízes profundas na identidade social dos indivíduos, e por isso os hábitos mais persistentes no processo de aculturação dos imigrantes”¹⁰*. Segundo Poulain, os homens mudam de um lugar para outro no interior das sociedades e entre os países do mundo, levando consigo suas práticas alimentares e suas maneiras à mesa, marcando a *“alimentação como um elemento central da construção das identidades e constata que os particularismos alimentares estão entre os últimos traços diacríticos a desaparecer”¹¹*. Assim, o estudo da gastronomia é muito mais que o estudo do alimento em si.

A cultura gastronômica é um fato, pois as cozinhas se constituem em verdadeiras demonstrações de valores, costumes e do gosto de cada povo,

favorece a identidade cultural dos povos, servindo de referencial e memória em caso de imigração. Ela está presente nas mesas familiares e também nos restaurantes, que embora divulguem os pratos das diversas cozinhas são na verdade estabelecimentos comerciais e, portanto visam lucro. Trata-se de um negócio e nem sempre seu proprietário, se imigrante, está preocupado com as tradições à mesa, mas sim, com a uma realização profissional.

A questão da identidade é ressaltada quando há o encontro de diversos costumes, que se mesclam, principalmente quando se trata de povos que emigram para uma metrópole. A identidade não se apresenta como algo estanque, mas como algo dinâmico, que por seu movimento vai sofrendo modificações e adaptações, como resultados das questões econômicas, sociais, hegemônicas, geográficas e principalmente históricas. Para Hall, a identidade está articulada tanto ao passado como ao presente, e em constante construção, complementa:

Não é algo que já existe, transcendendo lugar, tempo, história e cultura. As identidades culturais vêm de algum lugar, têm histórias. Mas, como tudo o que é histórico, elas sofrem uma transformação constante. Longe de estarem eternamente fixas num passado essencializado, estão sujeitas ao contínuo “jogo” da história, da cultura e do poder. Longe de estarem fundadas numa mera “reprodução” do passado que está esperando ser encontrado e que, quando encontrado assegurará nosso sentido de nós mesmos até a eternidade, as identidades são os nomes que damos às diferentes maneiras como estamos situados pelas narrativas do passado como nós mesmos nos situamos dentro delas¹².

Com trata-se de hábito transmitido às gerações seguintes, pela repetição, pelo empírico, tende a ir se perpetuando, daí a busca destas marcas entre os espanhóis da cidade. “Os sujeitos vão realimentando os

*mesmos valores, vão ocorrendo às transformações sociais e seguindo novos rumos e vão ocupando os espaços neste processo*¹³, como salientou Heck. Em seus estudos sobre a mitologia dos índios americanos, Lèvi-Strauss chamou a atenção sobre o código culinário como um sistema organizado, onde a qualidade dos alimentos crus, cozidos ou decompostos, simbolizam as escolhas fundamentais e são típicas da estrutura da sociedade. Considera este código alimentar como uma linguagem em que nos revela inconscientemente sua estrutura, bem como suas contradições¹⁴. A alimentação é antes de tudo um forte fator identitário, envolve o sentimento de pertença, como destaca o autor: O compartilhar hábitos e preferências alimentares reforça o sentimento de pertença e identidade, podendo-se também dizer que nestes momentos: “ *la comida alimenta, también, el corazón, la mente y el alma*¹⁵”.

Em cada cultura existem práticas culinárias específicas que contém significados simbólicos que diferem em cada uma delas, em cada sociedade, por serem reveladoras de gostos, preferências e rejeições, pois define identidades culturais. Deste modo, a alimentação, como manifestação cultural oferece uma série de indicações que podem classificar as comunidades.

*“De toda essa tentativa de explicação, resulta ainda uma idéia para o conceito revisitado: identidade é também, referência, ou seja, aquele conjunto de formas de ser, de valores e de códigos nos quais as pessoas se reconhecem. Por outro lado, a adesão a esse conjunto desenvolve nas pessoas o aconchegante **sentimento de pertença**, que pode ser visto como estruturante do conceito em questão*¹⁶”.

A princípio os pratos espanhóis não foram pensados para serem marcadores de identidade, mas acedem a este papel com a cozinha étnica

surgida na metrópole, tornando-se importante fator de revelação de identidade individual ou do grupo, por seus significados.

Considerações Finais

Pesquisando a respeito das permanências e ausências de marcas da imigração espanhola a São Paulo, se pode perceber que são mínimos estes traços, seja nos restaurantes de cozinha espanhola, seja nas cozinhas de imigrantes ou descendentes, parecendo que a adaptação foi imediata.

O que se evidencia na cidade é a cozinha dos italianos, que mantém suas manifestações culturais nas diversas festas da cidade onde a cozinha é divulgada, além de estar incorporada ao cotidiano da cidade, ao paladar das famílias, como as massas, os molhos, as pizzas de final de semana. Também as cozinhas árabes, chinesa e japonesa, de imigração numericamente inferior à espanhola, predominam tanto em número de restaurantes, como nos hábitos dos paulistanos, haja vista os quibes, *esfihas*, frangos xadrezes, rolinhos de primavera, *sushis*, *sachimis*, *tempurás*, *yakissobas*, etc. tão familiares às mesas paulistanas, às quais estão incorporadas, enquanto que a cozinha espanhola não deixou traços na culinária da cidade, sendo a *paella* seu ícone, um prato caro por levar frutos do mar e ingredientes que encarecem no final.

Quanto mais diferentes são as cozinhas do país de origem e do país de recepção, mais necessidade existe de reproduzi-la, como no exemplo da cozinha japonesa, com ingredientes distintos dos nossos. Eles tiveram que fabricar aqui o *tofú*, o *sembei*, o *shoyo* etc. Devido a proximidade das cozinhas ibéricas, a espanhola e portuguesa não são muito contrastivas, e pode ser este um dos motivos que explique, porque a

cozinha espanhola em São Paulo, tão próxima da cozinha portuguesa não necessitou de reprodução.

A cozinha regional está presente nas festas onde chega a ser o maior atrativo, na reapropriação das tradições e na invenção das tradições. Não existe festa sem comida, uma vez que é um elemento importante e imprescindível para a memória do grupo por seus significados e pelo costume, como também é hábito comum a várias nacionalidades, inclusive a brasileira, de reunir-se ao redor da mesa. A cozinha de festas é reveladora e deveria ser melhor analisada e observada, não somente como sobrevivência cultural, mas nos verdadeiros significados, em que contextos sociais e econômicos aparecem, além das razões que os impulsionam.

As festas realizadas pela Casa de Espanha oferecem oportunidade de memória desta cozinha, quando reúne os espanhóis por regiões para as festas mensais. Nestas festas impera a comida “típica”, onde descendentes e demais comensais podem rememorar um sabor ou apenas conhecê-lo em se tratando de visitantes.

¹ ARIES, Philippe e DUBY, Georges. *História da Vida Privada*. Da Primeira Guerra a nossos dias. Nº5 “Ser imigrante na França”. São Paulo: Cia. Das Letras, 2001. p.505.

² FLORESCANO apud CASASOLA, Luis. *Turismo y ambiente*. México: Ed. Trillas, 1983.p.3.

³ VERO, Judith. *Alma Estrangeira: Pequena história de Húngaros no Brasil, processos identitários*. São Paulo: E. Agora, 2003. p.71.

⁴ MENESES, Ulpiano, T.B. CARNEIRO, Henrique. *A História da Alimentação: balizas historiográficas*. História e Cultura Material. Anais do Museu Paulista. Nova série. Vol.5. p.9-91. São Paulo: USP 1997 p.184.

⁵ KLEIN, H.S. *A imigração espanhola no Brasil*. São Paulo: Ed.Sumaré. 1994. p.43.

⁶ ARIES. 2001.p.465.

⁷ REVEL, Jean-François. *Um banquete de palavras*. São Paulo 2: Ed. Cia. das Letras, 1996.p.40.

⁸ Cozinha étnica é o termo utilizado por vários autores para classificar os pratos de grupos de imigrantes, embora não sejam etnias na acepção da palavra.

⁹ FAUSTO, Boris. *Imigração: Cortes e continuidades*. IN: História da Vida Privada no Brasil. São Paulo: Cia. das Letras, 1998.p.59

¹⁰ FRANCO, Arioaldo. *De caçador a gourmet*. São Paulo: Ed. SENAC. 2001.p.24. Ler também Poulain, Áries e Fausto.

¹¹ POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação*. Florianópolis: Editora da UFSC. 2004. p.166. Cf. Calvo 1982 e Hassoun, 1977.

¹² HALL traduzido por: ESCOSTEGUY, Ana Carolina D. *Cartografia dos costumes culturais: Stuart Hall, Jesus Martin Barbero e Nestor G. Canclini*. Tese doutoral. Dep. Ciências da Comunicação e Artes. USP, 1999. p.197.

¹³ HECK e BELLUZZO. 1999.p.8.

¹⁴ LEVIS-STRAUSS *apud* BOURDIEU, Pierre. *La distinción: Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus, 1988.p.137

¹⁵ CONTRERAS, Jesus. *Antropología de la Alimentación*. EUDEMA: Madrid, 1993. p.67

¹⁶ D'ALESSIO, Marcia Mansor. *Intervenções da Memória na Historiografia: Identidades, subjetividades, fragmentos, poderes*. São Paulo. Revista do Programa de Estudos Pós Graduados em História, do Dep. de História PUC-SP. Projeto História, nº 17: Trabalhos de Memória, 1998.p.279.