

**DOLORES MARTIN RODRIGUEZ CORNER**

**A GASTRONOMIA COMO FATOR IDENTITÁRIO.  
LEMBRANÇAS E SILÊNCIOS DOS IMIGRANTES  
ESPAANHÓIS NA CIDADE DE SÃO PAULO (1946-1965).**

Dissertação apresentada à Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, como exigência parcial para obtenção do título de MESTRE em História Social, sob a orientação da Profa. Dra. Márcia Barbosa Mansor D'Alessio.

**PUC/SP  
2005**

---

---

---

## AGRADECIMENTOS

A todos que direta ou indiretamente contribuíram para a realização deste trabalho.

À Instituição PUC-SP, aos professores, colegas e demais funcionários pela cordialidade e pela seriedade.

Aos imigrantes espanhóis que me confiaram suas lembranças, permitindo percorrer suas memórias, num diálogo com o passado, a essência deste trabalho.

Aos demais entrevistados que perpetuam as tradições culinárias espanholas na cidade de São Paulo.

À Profa. Dra. Márcia Barbosa Mansor D'Alessio, a orientadora, pela acolhida e coragem em ousar percorrer novos caminhos pela História, na questão da gastronomia.

**À Profa. Dra. Ana Paula Torres Megiani, por sua amizade e apoio incomensurável.**

Ao Prof. Dr. Haroldo Leitão Camargo, orientador do mestrado em Turismo, uma importante fonte de apoio intelectual e incentivo.

Às Três Marias, Profas. Dras. da PUC-SP, Maria Angélica Miguela Soler, pela oportunidade de realizar este trabalho; Maria Antonieta Martinez Antonacci, pelas aulas inesquecíveis; e Maria Izilda Santos de Matos, pelo estímulo.

Às amigas Elis Regina Barbosa Ângelo e Maria Cecília Rocha Almeida, pela generosidade em compartilhar seus conhecimentos sempre; também à Luana Manzioni pelo apoio.

Ao José Manuel Alfonso Moreno e à Dolores Gonzalez Martín, primos e amigos que de Barcelona enviaram fotos, recortes e carinho.

Ao Prof. Emilio Fernández Cano, da Casa de España, prestativo em tudo, disponibilizando o acervo do Centro de Memória da Espanha para consulta.

Aos Profs. Drs. Jesus Contreras Hernández, Cecília Dias Mendez e Isabel Gonzalez Turmo, respectivamente das Universidades de Barcelona, Oviedo e Sevilla, pela atenção e contribuições valiosas enviadas por correio eletrônico.

*À memória de meus pais*  
*CRISTOBAL MARTIN RODRIGUEZ e JANDYRA ALEIXO MARTIN*  
*Saudade...*

*À Vida*  
*JULIA, RAFAELA, PAULA, RENATA E*  
*MARCELO*

*Pode-se dizer ainda, que esse desejo de preservar a tradição, de resgatar a ancestralidade pelo paladar, acolhe um sentimento que talvez encontre sua melhor expressão em países de imigrantes como o Brasil: a necessidade de cultivar, em terra estrangeira, uma identidade que se torna aqui mais autêntica do que no país de origem. A culinária tradicional de cada cultura passou a ser adotada por famílias de imigrantes, no exato momento em que estas se viram lançadas na tarefa de construir para si mesmas um universo simbólico – num processo que pode ser amplificado para a própria compreensão de uma identidade brasileira, composta justamente por esta soma de identidades plurais.*

*Mariana Heck e Rosa Belluzzo  
Cozinha dos Imigrantes Memórias & Receitas. 1988.*

## RESUMO

A cidade de São Paulo passou por processo imigratório que resultou em uma diversidade cultural perceptível, e num olhar mais atento também em suas práticas gastronômicas. Os espanhóis vieram em duas grandes ondas imigratórias: no final do século XIX e início do XX, para substituir a mão-de-obra escrava nas lavouras de café, e no pós Segunda Guerra Mundial (1939-1946) e Guerra Civil Espanhola, (1936-1939), para atuar no Parque Industrial que se formava e necessitava de profissionais especializados. Os espanhóis não deixaram marcas e permanências evidentes na cidade de São Paulo, como os demais grupos de imigrantes, principalmente no que se refere à sua cozinha, tanto nas famílias de descendentes, como no número exíguo de seus restaurantes. A gastronomia enquanto manifestação cultural, memória e identidade constitui o último hábito que um grupo abandona quando emigra, por estar arraigado aos costumes e ao gosto. A alimentação sofre adaptações ou substituições de ingredientes no país de recepção. Esta dissertação tem como objeto o estudo das permanências e silêncios dos espanhóis da segunda onda imigratória, quanto aos costumes alimentares, no período de 1946 a 1965.

Palavras-chave: gastronomia, imigração espanhola, memória, cultura e identidade.

## ABSTRACT

The city of Sao Paulo has been through a migratory process which results in a cultural diversity observable in a closer look as well as in its gastronomic practices. The Spanish came to the city in two great migratory moments: at the end of XIX century and at the beginning of XX century to substitute the slave workforce in the coffee plantations and after the Second World War (1939-1946) and the Spanish Civil War (1936-1939) to work at the recent industry which was in development and needed specialized workforce. The Spanish people did not leave evident prints and permanencies in the city of Sao Paulo, as the other groups of immigrants, especially concerning their typical food, fact that is not observable in the descendent families and also at the small number of typical restaurants in the city. The gastronomy as a cultural manifestation, memory and identity is the last habit that a group abandons when migrates, because it is connected to tastes and costumes. The alimentation suffers adaptations or substitutions of ingredients from the country of reception. This work has as objective the study of silences and permanencies of Spanish immigrants from the second moment of their immigration to Sao Paulo, as for its alimentation habits in the period of 1946-1965.

Key-words: gastronomy, Spanish immigration, memory, culture and identity.

## RESUMEN

La ciudad de São Paulo vivió un proceso inmigratorio que resultó ser una gran diversidad cultural visible, en un estudio más profundo del mismo, así como en sus prácticas gastronómicas. Los españoles vinieron en dos grandes olas migratorias: en fines del siglo XIX hasta el principio del siglo XX, para sustituir la mano de obra esclava en las plantaciones de café y la segunda una vez acabada la segunda Guerra Mundial (1939-1946) y Guerra Civil Española, (1936-1939), para trabajar en el Parque Industrial que empezaba y requería mano de obra especializada. Los españoles no dejaron señales ni permanencias claras en la ciudad de São Paulo, como los demás grupos de inmigrantes, principalmente en lo que se refiere a su cocina, ya sea en las familias de sus descendientes, o en los pocos restaurantes. La gastronomía que forma parte de la manifestación cultural, memoria y identidad se mantiene como el último hábito que deja un grupo al emigrar, por formar parte de sus raíces, sus costumbres y sus gustos. La alimentación sufre adaptaciones o sustituciones de ingredientes en el país de acogida. Esta disertación tiene como objeto el estudio de las permanencias y silencios de los españoles de la segunda ola inmigratoria, en cuanto a las costumbres alimentarias, en el período de 1946 a 1965.

Palabras-clave: gastronomía, inmigración española, memoria, cultura y identidad.

## SUMÁRIO

<b>LISTA DE IMAGENS.....</b>	<b>10</b>
<b>INTRODUÇÃO.....</b>	<b>12</b>
<b>I – IMIGRAÇÃO, TRABALHO E CIDADANIA.....</b>	<b>39</b>
1.1 PERSPECTIVAS DO OLHAR.....	40
1.2 ENCONTROS E DESENCONTROS EM SÃO PAULO.....	61
1.3 REVELANDO NOVOS CAMINHOS.....	67
1.4 A COZINHA DO IMIGRANTE.....	74
<b>II – GASTRONOMIA ESPANHOLA: SABORES E MEMÓRIAS.....</b>	<b>79</b>
2.1 SABOR E MEMÓRIA NA COZINHA DOS IMIGRANTES.....	80
2.2 UM MOSAICO DE VARIEDADES E SABORES.....	91
2.3 DIVERSIDADES DA COZINHA ESPANHOLA.....	104
2.4 CONTEMPORANEIDADE E VANGUARDA.....	115
<b>III – AS MARCAS DA GASTRONOMIA ESPANHOLA NA CIDADE.....</b>	<b>121</b>
3.1 A CULTURA NO PRATO EM RESTAURANTES DE COZINHA ESPANHOLA.....	122
3.2 MANUTENÇÃO DOS SABORES.....	134
3.3 MUDANÇAS E PERMANÊNCIAS NAS TRADIÇÕES À MESA.....	138
3.4 REGIONALIDADE E FESTIVIDADE.....	145
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>157</b>
<b>FONTES E BIBLIOGRAFIA.....</b>	<b>167</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>189</b>

## LISTA DE IMAGENS

Imagem 1 – Ingredientes.....	11
Imagem 2 – Campos de Açafrão.....	38
Imagem 3 – Diretoria da Sociedade Hispano Brasileira de Socorros Mútuos.....	64
Imagem 4 – <i>Paella</i> .....	78
Imagem 5 – <i>Jamonería</i> de Trevelez.....	96
Imagem 6 – <i>Paella</i> no campo.....	105
Imagem 7 – Restaurante "Oásis, estupenda paella".....	120
Imagem 8 – Pinchos.....	130
Imagem 9 – Toninho do Churros .....	131
Imagem 10 – Requena e a bota.....	144
Imagem 11 – Paella do Centro Valenciano.....	155



Imagem 1 – Ingredientes.<sup>1</sup>

*Pode-se dizer ainda, que esse desejo de preservar a tradição, de resgatar a ancestralidade pelo paladar, acolhe um sentimento que talvez encontre sua melhor expressão em países de imigrantes como o Brasil: a necessidade de cultivar, em terra estrangeira, uma identidade que se torna aqui mais autêntica do que no país de origem. A culinária tradicional de cada cultura passou a ser adotada por famílias de imigrantes, no exato momento em que estas se viram lançadas na tarefa de construir para si mesmas um universo simbólico – num processo que pode ser amplificado para a própria compreensão de uma identidade brasileira composta justamente por esta soma de identidades plurais.*

*Mariana Heck e Rosa Belluzzo.  
Cozinha dos Imigrantes Memórias & Receitas. 1988.*

<sup>1</sup> Foto de Juan José Requena, 2004.

## INTRODUÇÃO

*Estudar memória é falar não apenas de vida e de perpetuação da vida através da história; é falar também de seu reverso, do esquecimento, dos silêncios, dos não-ditos.<sup>2</sup>*

---

<sup>2</sup> FÉLIX, Loiva Otero. In: *Usos de Memórias* (política, educação identidade). Passo Fundo: Ed. U P F. 2002. p.31.

Realizando pesquisas para a pós-graduação na área do Turismo, sob o tema gastronomia espanhola nos restaurantes de São Paulo, pude perceber que, se comparados aos demais imigrantes, os espanhóis não aparecem também no que se refere às tradições gastronômicas. Em visita à biblioteca do Memorial do Imigrante, foi constatada a rara produção acadêmica e literária a respeito dos espanhóis, restrita a não mais que dez livros. Por ser filha de imigrante espanhol de Granada, além de professora do idioma, minha atenção foi despertada para a causa desse silêncio e a ausência de referenciais, sobretudo nas práticas gastronômicas em restaurantes espanhóis e em famílias de imigrantes.

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 presentes na raiz de muitos paulistanos compatível com sua presença, que, a partir de 1902, chegou a ocupar o segundo lugar, quando a vinda de italianos foi proibida por lei.<sup>3</sup> Faz-se necessária, então, uma leitura mais atenta, no intuito de buscar os detalhes e as marcas ocultas, o que “[...] requer uma paciente busca de indícios, sinais e sintomas, uma leitura detalhada para esmiuçar o implícito e o oculto, para descortinar as estruturas do cotidiano”<sup>4</sup>, ou um olhar mais apurado que permita ao historiador perceber os movimentos existentes, as permanências, as tramas contidas nas experiências dos sujeitos, as diversas manifestações culturais, pois segundo Roncayolo, “[...] no termo

---

<sup>3</sup> KLEIN, H. S. *A imigração espanhola no Brasil*. São Paulo: Ed. Sumaré, 1994. p.43. “No início de 1910 com a proibição formal dos contratos subsidiados houve uma mudança no processo de imigração. Já em 1902 o governo italiano tinha balizado uma ordem expressando sua oposição ao contrato de trabalho brasileiro, o Decreto Prinetti”.

<sup>4</sup> MATOS, Maria Izilda Santos de. *Cotidiano e Cultura: História, Cidade e Trabalho*. Bauru, SP: EDUSC, 2002. p.31.

cidade, mais que o rigor de um conceito, acumula-se uma grande soma de experiências históricas”.<sup>5</sup>

Os grupos sociais e étnicos identificam-se principalmente pelo vestuário, pelo idioma e por suas diversas linguagens, nas quais se inclui a culinária. A cozinha judaica é um grande exemplo disto, quando rememora em suas festas sua história, que é, então, passada aos descendentes, preservando as tradições culinárias, transmitidas através de uma aula que é dada à mesa.

A preservação da memória entre o povo judeu se deve principalmente à mãe e à 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”.<sup>6</sup> Nos tempos da inquisição, na Espanha, um judeu podia demonstrar que se tornara um cristão novo pelo tipo de alimento que ingeria, como os chamados embutidos, as lingüiças, os *chorizos* e a carne de porco, o que contrariaria suas tradições culinárias. O caráter nômade do povo judeu tornou-o culturalmente mais rico pela mescla de ingredientes incorporados dos diversos países por que passou, além de haver fortalecido os traços de identidade. Revel destacou que “a cozinha regional tradicional se transmite com a fixidez de um patrimônio genético”.<sup>7</sup>

A imigração européia, por ter sido impulsionada pela fome, deu grande importância à alimentação, à produção e à elaboração dos alimentos, uma vez que a abundância tentaria apagar o estigma vivido em seus países de origem, através da fartura à mesa, onde sempre estavam presentes: o pão, o vinho, o azeite, etc.

---

<sup>5</sup> RONCAYOLO, Marcel. Cidade. In: *Região*. Enciclopédia Einaudi. vol.8. Lisboa: Imprensa Nacional, Casa da Moeda, 1986. p.397.

<sup>6</sup> ARIES, Philippe; DUBY, Georges. *História da Vida Privada*. Da Primeira Guerra a nossos dias. nº5. “Ser imigrante na França”. São Paulo: Cia. das Letras, 2001. p.465.

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

Os espanhóis vieram para São Paulo em duas grandes ondas imigratórias, sendo a primeira no final do século XIX e início do século XX, de 1897 a 1930, período chamado de a *Grande Imigração*, constituída em sua maioria por camponeses galegos e *jornaleros andaluces*, em geral analfabetos, fugindo da fome e em busca de terras para a lavoura, já que na Espanha vivia-se uma crise econômica. A segunda onda, após a Guerra Civil Espanhola e a II Guerra Mundial, de 1946 a 1963, foi composta por pessoas melhor escolarizadas, que mostraram alguma preocupação com a manutenção dos costumes alimentares espanhóis aos chegarem aqui, tanto que iniciaram a abertura de casas de refeições, pensões, bares e restaurantes desta cozinha na cidade. Além disso, dos poucos trabalhos existentes sobre os imigrantes espanhóis, este grupo é o menos estudado.

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 XIX até os anos setenta do século XX, 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, terminam por compor a 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”.<sup>8</sup>

Assim, foi sendo construída a cozinha paulistana caracterizada pela multiplicidade de costumes numa mescla de vivências, destacando-se cozinhas como a dos árabes, chineses e japoneses, de imigração numericamente inferior à espanhola, mas que predominam em número de restaurantes, nos hábitos dos

---

<sup>8</sup> FLORESCANO. Apud CASASOLA, Luis. *Turismo y ambiente*. México: Ed. Trillas, 1983. p.3.

paulistanos, já que quibes, *esfihas*, tabules, frangos xadrezes, rolinhos de primavera, *sushis*, *tempurás*, *yakissobas*, entre outros, são familiares às mesas paulistanas.

Os imigrantes, principalmente os italianos, mantêm suas manifestações culturais gastronômicas incorporadas ao cotidiano da cidade, ao paladar das famílias, com pratos compostos de massas, molhos, as pizzas de final de semana e até na macarronada da “mama” que reunia toda a família, além das diversas festas que compõem o calendário da cidade, onde a cozinha surge como fator de memória. Os bairros étnicos como a Bela Vista e a Liberdade, as festas típicas, a oferta gastronômica de seus muitos restaurantes, regionais, nacionais e internacionais classificam a cidade como uma capital gastronômica que possibilita provar sabores diversos.

Conforme Heck, “a culinária tradicional de cada cultura passou a ser adotada por famílias de imigrantes, no exato momento em que estas se viram lançadas na tarefa de construir para si mesmas um universo simbólico”.<sup>9</sup> Na medida em que as culturas foram expostas a influências externas, acabaram mesclando-se e, assim, foi ficando mais difícil conservar as identidades culturais ou ainda impedir que elas se alterassem através da “inevitável infiltração da cultural local e de outras culturas, num processo que pode ser amplificado para a própria compreensão de uma identidade brasileira composta justamente por esta soma de identidades plurais”.<sup>10</sup>

A alimentação de um grupo de imigrantes contém significados de memória e torna-se um elo afetivo principalmente se perpetuado por mãos femininas, que lembram a mãe. Fora de seu país, o imigrante tem necessidade de cultivar sua identidade, que pode ser mais autêntica até do que no país de origem.

---

<sup>9</sup> HECK, Marina; BELLUZZO, Rosa. *Cozinha dos Imigrantes*. Memórias & Receitas. São Paulo: Ed. Melhoramentos, 1999. p.17.

<sup>10</sup> Ibidem. p.17.

São Paulo transformou-se em um mosaico cultural, de múltiplas representações, costumes e tradições, tornando-se um 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”.<sup>11</sup> Conforme destaca Burke<sup>12</sup>, “o que tornou e ainda torna uma metrópole um importante local de troca cultural é a presença de diferentes grupos de imigrantes”. Esta mescla de hábitos alimentares, acrescida aos hábitos locais, resultou no que hoje pode ser constatado como a nossa cultura alimentar.

Por meio da história, as pessoas comuns procuram compreender as revoluções e mudanças por que passam em suas próprias vidas: guerras, transformações sociais como as mudanças de atitude da juventude, mudanças tecnológicas como o fim da energia a vapor, ou a migração pessoal para uma nova comunidade. De modo especial, a história da família pode dar ao indivíduo um forte sentimento de uma duração muito maior de vida pessoal, que pode até mesmo ir além de sua morte. Por meio da história local, uma aldeia ou cidade busca sentido para sua própria natureza em mudança, e os novos moradores vindos de fora podem adquirir uma percepção das raízes pelo conhecimento pessoal da história.<sup>13</sup>

A chegada de tantos imigrantes, com suas trajetórias de vida, incorporou-se à história da cidade de São Paulo. Os imigrantes tornaram-se autores dessa história e formadores da cultura da cidade, que é feita do conjunto dos costumes expressos, das histórias das pessoas comuns e seus rastros, como Menezes ressalta: “A memória diz respeito à história concebida, não como conhecimento do homem no

---

<sup>11</sup> VERO, Judith. *Alma Estrangeira: Pequena história de Húngaros no Brasil, processos identitários*. São Paulo: E. Agora, 2003. p.71.

<sup>12</sup> BURKE, Peter. *Hibridismo cultural*. São Leopoldo, RGS: Ed. Unisinos, 2003. p.71.

<sup>13</sup> THOMPSON, Paul. *A voz do passado: história Oral*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992. p.21.

passado, mas como o conhecimento da dimensão temporal do homem comum, do homem ‘sem história’”.<sup>14</sup>

Das muitas manifestações culturais expressadas por um grupo que emigra, a gastronomia foi escolhida como prisma de observação, por tratar-se de uma expressão de memória, de pertencimento, de identidade, além de ser a que mais perdura no caso de distanciamento, uma vez que é um hábito arraigado ao cotidiano, um dos últimos a serem abandonados por um povo que emigra. “Os hábitos alimentares têm raízes profundas na identidade social dos indivíduos, e por isso os hábitos mais persistentes no processo de aculturação dos imigrantes”.<sup>15</sup>

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. A sociologia dos deslocamentos: “considera a alimentação como um elemento central da construção das identidades e constata que os particularismos alimentares estão entre os últimos traços diacríticos a desaparecer”.<sup>16</sup> Assim, o estudo da gastronomia é muito mais que o estudo do alimento em si, pois a história da alimentação é a história do homem, e o estudo da cozinha brasileira retrata a história do homem brasileiro em todas as suas implicações e complexidades.

A palavra “gastronomia” foi empregada pela primeira vez em 1623, originando-se da tradução de uma obra: “uma transposição do título da obra perdida de Arquestrato, neto de Pércles e grande apreciador de sensações gustativas raras

---

<sup>14</sup> MENESES, Ulpiano; CARNEIRO, Henrique. *A História da Alimentação: balizas historiográficas*. História e Cultura Material. Anais do Museu Paulista. Nova série. vol.5. São Paulo, USP, 1997. p.184.

<sup>15</sup> FRANCO, Arioaldo. *De caçador a gourmet*. São Paulo: Ed. SENAC, 2001. p.24. A este respeito a bibliografia é vasta. Ver, por exemplo: POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação*. Florianópolis, SC: Editora da UFSC, 2004; ARIES, Philippe; DUBY, Georges. Op. cit.; FAUSTO, Boris. *Imigração: Cortes e continuidades*. In: *História da Vida Privada no Brasil*. São Paulo: Cia. das Letras, 1998.

<sup>16</sup> POULAIN, Jean-Pierre. Op. cit. p.166.

e variadas, cuja existência somente se conhece por citações no Banquete dos sofistas de Ateneu”.<sup>17</sup>

No Brasil, os estudos referentes à gastronomia apenas se iniciaram e, portanto, este é um território a descobrir, um tema inexplorado, de relevância por sua dimensão cultural, embora Câmara Cascudo e Gilberto Freire já tenham apresentado trabalhos referentes à alimentação básica brasileira, com estudos de produtos como mandioca, milho e açúcar.<sup>18</sup> Menezes ressalta que “não se trata de se propor uma nova história, mas apenas de não ignorar uma problemática ubíqua e de suma relevância”, e complementa: “Se a história não tiver como objeto essencial de atenção a sociedade como um todo, forçosamente comprometerá sua capacidade de produzir conhecimento ao invés de simples informação e entendimento dos fenômenos e seus atributos”.<sup>19</sup>

A cozinha de caráter étnico surgiu na cidade com o hábito das mulheres das diferentes imigrações na socialização dos pratos, num intercâmbio cultural que fez emergir os valores e os costumes, influenciando tanto a cultura local como as culturas de origem, popularizando e mesclando práticas gastronômicas de pratos como arroz com feijão, macarronada, *baklavas*, quibe, bacalhoadada, que passaram a integrar a mesa de todos, conforme Fausto, que conclui dizendo: “[...] religião, língua e comida, não são veículos de um circuito doméstico; fazem parte da interação entre

---

<sup>17</sup> PITTE, Jean Robert. *A gastronomia francesa: história e geografia de uma paixão*. Porto Alegre: L&PM, 1993. p.17.

<sup>18</sup> Em sua obra “História da Alimentação no Brasil”, Cascudo faz um verdadeiro tratado sobre a cozinha indígena, iniciando um estudo antropológico único no tema. Freyre, em “Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil”, registra a história da doçaria no Brasil, quando os doces brasileiros feitos por mãos portuguesas, como ele mesmo ressalta, marcaram sua presença no cotidiano brasileiro. Em “Nordeste: Aspectos da influência da cana sobre a vida e a paisagem do Nordeste do Brasil”, seguem seus estudos sobre a cana e o açúcar na cozinha brasileira. Ver: CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1983. FREIRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1939. FREIRE, Gilberto. *Nordeste: aspectos da influência da cana sobre a vida e a paisagem do nordeste do Brasil*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1937.

<sup>19</sup> MENESES, Ulpiano; CARNEIRO, Henrique. Op. cit. p.57.

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”.<sup>20</sup> A comida tornou-se um elemento importante na socialização dos imigrantes em São Paulo, facilitando a interação entre eles.

O objeto de estudo desta dissertação é a cozinha dos imigrantes espanhóis, as transformações das tradições e as expressões da cultura espanhola na cidade de São Paulo, buscando ruídos, sons, ecos, marcas e permanências presentes na gastronomia, enquanto fator identitário e de memória, da segunda leva de imigração, no momento em que São Paulo surgia como pólo industrial e oferecia oportunidades de trabalho que funcionavam como um forte atrativo.

O objetivo do presente estudo é conhecer os costumes gastronômicos praticados na cidade e as manifestações culturais alimentares que permanecem até os dias atuais. Busca-se, ainda, na gastronomia, o referencial de memória e identidade presentes, os sinais perceptíveis, as permanências através das práticas gastronômicas, das vozes, dos sentimentos e das experiências vividas pelos imigrantes, numa tentativa de visualizar como ocorreu a adaptação, o estranhamento, as rupturas e as mudanças; como foi sendo construída a tradição alimentar, a importância dos ingredientes e temperos na redefinição do cardápio, na reinvenção das tradições em terras distantes, bem como os mecanismos usados.

Foram entrevistados dezoito imigrantes da segunda leva de imigração e uma imigrante da primeira leva, com 91 anos de idade, para expressar as experiências do primeiro grupo ainda não pesquisado sobre o assunto. Os entrevistados pertencem a diversas regiões da Espanha, são de diferentes faixas etárias, emigraram com

---

<sup>20</sup> FAUSTO, Boris. Imigração: Cortes e continuidades. In: *História da Vida Privada no Brasil*. São Paulo: Cia. das Letras, 1998. p.59.

crianças, adultos, sozinhos ou em família. Estes depoimentos constituíram-se em importantes fontes orais na elaboração do estudo.

Portelli considera que “a história oral é ao mesmo tempo, um gênero de narrativa e um discurso histórico e um agrupamento de gêneros, alguns compartilhados com outros tipos de discurso”.<sup>21</sup> O mesmo autor destaca a necessidade de interpretar os discursos nos relatos porque: “a memória é uma elaboração multifacetada, multi-direcionada, tensa e conflituosa acerca dos acontecimentos, significando essa narrativa que articula o passado e presente, e que se molda pelas experiências do indivíduo”.<sup>22</sup>

Por tratar-se a gastronomia espanhola de um tema inédito em trabalhos acadêmicos, foi necessário ampliar o universo dos interlocutores para além dos imigrantes pertencentes ao recorte estabelecido. Outras pessoas, que de alguma maneira estão envolvidas com a gastronomia espanhola, foram também entrevistadas, como descendentes de espanhóis, filhos e netos, que mantêm essas tradições, um antropólogo espanhol estudioso da alimentação, um *chef* de cozinha, entre outros.

As entrevistas seguiram um roteiro que se iniciava com a trajetória de vida do imigrante, suas memórias, principalmente as referentes à alimentação e às substituições de ingredientes, aos pratos de preparação possível, às permanências desta gastronomia no cotidiano. Durante as entrevistas, foi possível notar o prazer que os imigrantes espanhóis demonstravam, misturado a um certo orgulho, em poder relatar suas histórias de vida e suas memórias, alguns chegando às lágrimas ao recordarem certas situações. Procurou-se respeitar as falas dos depoentes na

---

<sup>21</sup> PORTELLI, Alessandro. História Oral como gênero. In: *Projeto História*. São Paulo, nº 22, junho de 2001. p.10-1.

<sup>22</sup> PORTELLI, Alessandro. *Aprender um pouquinho: algumas reflexões sobre a ética na História Oral*. São Paulo: Revista do Projeto História PUC-SP. Ética e História Oral. Vol.15. 1997. p.17

íntegra durante a transcrição, tendo o texto sofrido apenas as interferências necessárias para melhor compreensão, principalmente no caso de uma palavra incompreensível dita em espanhol.

Houve necessidade de retornar a alguns entrevistados, seja para tirar uma foto ou para esclarecer melhor uma resposta. Neste retorno, podia-se perceber a boa vontade em ajudar, em complementar os dados, em oferecer fotos, etc. num relacionamento muito amistoso e cordial. Os depoentes inclusive apresentavam amigos que também gostariam de participar da pesquisa. Na medida em que as entrevistas foram sendo realizadas e o contato com os espanhóis foi aumentando, paralelamente ao diálogo com outras fontes, foi possível visualizar um pouco do contexto brasileiro encontrado pelos imigrantes e, assim, foi revelando-se um pouco da “alma” dos espanhóis, bem como seus hábitos alimentares de memória e pertença.

As entrevistas foram realizadas no período de fevereiro de 2004 a abril de 2005. Apenas o depoimento de Don Curro, já falecido, foi colhido fora deste período, em 21 de outubro de 2001, para outro mestrado, em Turismo. O entrevistado relatou sobre os restaurantes espanhóis da cidade de São Paulo, e seu depoimento foi utilizado por sua importância no cenário da gastronomia.

Em termos de procedimentos de pesquisa, não bastaria coletar todo o material referente à gastronomia espanhola e ao processo de imigração ocorrido na cidade de São Paulo, para posteriormente somente descrevê-lo. A construção do trabalho exigiu sensibilidade para perceber os múltiplos caminhos que surgiram no decorrer da investigação, quando novas questões começaram a aparecer no percurso. A partir deste movimento, das interrogações que surgiram, o estudo foi tomando forma e as respostas aos questionamentos iniciais começaram a ser

encontradas. Isto só ocorreu a partir do debate entre as questões metodológicas e as fontes que servem de apoio, num diálogo que foi respondendo às inquietações que motivaram este estudo.

Além das fontes orais, foram utilizados jornais, revistas, documentos públicos e acervos de museus e de instituições. As fontes oficiais consultadas ajudaram a retratar os trajetos destes imigrantes. A Sociedade Hispano Brasileira de Socorros Mútuos, hoje Casa de Espanha, fundada em 1898, abriga o CEME - Centro de Estudos e Memória da Espanha, que contém periódicos, revistas, fotografias, calendários e folhetos das festas regionais, além de atas das diversas sociedades regionais espanholas, algumas já extintas, que conservam sua história através destes registros.

Embora este material não esteja organizado, a consulta às atas de reuniões pode oferecer importantes dados do período, na busca de acontecimentos envolvendo alimentação. O acervo da biblioteca do Museu da Imigração e os registros de desembarque de imigrantes espanhóis realizados no porto de Santos possibilitaram a pesquisa de dados numéricos referentes à segunda onda imigratória.<sup>23</sup> Foi também realizado um estágio de pesquisa através de visitas às diversas regiões da Espanha, no período de 2000 a 2004, que possibilitou a compreensão do que é a gastronomia espanhola na sua origem.

Os estudos culturais, como um novo paradigma, propiciaram a ampliação do campo de estudos da História, com ênfase aos estudos de mentalidades, do cotidiano, das minorias, dos sentimentos e a investigação a respeito da cozinha dos

---

<sup>23</sup> No Arquivo Histórico do Estado de São Paulo, verificaram-se nas latas que contém a documentação algumas cartas de desembarque dos imigrantes e relatos de imigrantes da época. A Oficina de Turismo da Espanha apresenta farto material de pesquisa a respeito da gastronomia regional espanhola, através de folhetos e livretos de divulgação a turistas e visitantes. As bibliotecas da PUC-SP, Faculdade SENAC, USP-SP, Universidade de Barcelona, Mário de Andrade, Universidade Complutense de Madrid e Nacional de Espanha em Madrid permitiram a expansão das leituras a respeito dos espanhóis e de sua gastronomia.

imigrantes espanhóis na cidade. Stuart Hall, pertencente ao grupo britânico, muito contribuiu para fundamentar teoricamente o que se refere às diásporas, etnias,<sup>24</sup> a mescla de culturas de imigrações, o hibridismo das nações modernas e a identidade, como ressalta: “a experiência de migração afeta a identidade, pois ninguém se traslada de um lugar a outro, se apropria de culturas diversas sem ser afetado por essa experiência, movimento este que se integra na constituição da identidade”.<sup>25</sup>

Hall destaca também que sempre desafiou o homem a conhecer o seu passado, sua herança cultural, sua origem, para compreender melhor o presente: “Her damos um legado que não é menos precioso pelo fato de que constantemente seja indecifrável ou inconveniente”.<sup>26</sup> Este legado cultural ainda envolve o gastronômico, que quando decifrado, permite entender as raízes, os valores outorgados, o gosto adquirido, além de contribuir para uma maior compreensão de si mesmo.

Na visão de Hall, a cultura não é uma prática, nem apenas a soma descritiva dos costumes e da cultura popular das sociedades, mas ela está perpassada por todas as práticas sociais e constitui a soma do seu inter-relacionamento, sendo um processo integral, por meio do qual significados e definições são socialmente construídos e historicamente transformados.<sup>27</sup>

---

<sup>24</sup> Embora o termo etnia não se aplique aos espanhóis, por não se constituírem em etnia, o que se destaca é que São Paulo, como uma metrópole que recebeu uma grande imigração de europeus, asiáticos e africanos, possui uma mescla de culturas e de manifestações culturais distintas, entre elas a gastronomia que a tornou capital gastronômica pela variedade, chamada cozinha étnica. No dizer de Hall: “a etnia é o termo que utilizamos para nos referirmos às características culturais: língua, religião, costume, tradições, sentimentos de ‘lugar’, que são partilhadas por um povo. A Europa Ocidental não tem qualquer nação que seja composta de apenas um único povo, uma única cultura ou etnia. As nações modernas são todas híbridos culturais”. HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro: DP & A Editora, 1999. p.62.

<sup>25</sup> Ibidem. p.198.

<sup>26</sup> LOWENTHAL. Apud HALL, Stuart. *A questão da identidade cultural*. Campinas: FCH - UNICAMP, nº 18, dezembro de 1995.

<sup>27</sup> HALL, Stuart. *Da Diáspora: Identidades e Mediações Culturais*. Belo Horizonte, MG: UFMG, 2003. p.136.

A cultura humana acompanha o homem desde seu nascimento, pois ele, simultaneamente, reproduz e cria sua cultura. Thompson, quando destacou a “experiência” como o termo ausente, incorporou a análise dos elementos culturais, valorizando não só o que se refere à política e à economia, como também os sujeitos sociais e seus costumes, suas tradições, modos de vida, redes de relações familiares e de sociabilidade.<sup>28</sup>

Como Halbwachs destaca, a História é tida como a compilação dos feitos que ocuparam o maior espaço na vida dos homens, um movimento contínuo que retém aquilo que ainda está vivo ou que é capaz de viver na consciência do grupo que a mantém.<sup>29</sup> A história cultural ou história social abarca o estudo de todas as atividades sociais, o homem, suas lutas, os fazeres, incluindo as culturas diversas dos grupos étnicos que fizeram parte da história do país e suas manifestações culturais, envolvendo o comer, o beber, o andar, o falar e assim por diante.<sup>30</sup> Permite também a leitura das realidades sociais, dos costumes, segundo Chartier: “a história cultural tem por principal objeto identificar o modo como em diferentes lugares e momentos uma determinada realidade social é constituída, pensada, dada a ler”.<sup>31</sup>

As questões memória e identidade permeiam todo o trabalho, seja no estudo das histórias de vida dos imigrantes, na pesquisa bibliográfica ou na historiografia existente. O ato de alimentar-se evoca a memória e produz identidade, principalmente em se tratando de cozinha étnica, que está também relacionada com a memória coletiva que seleciona o que considera um valor. Nessa sentido,

---

<sup>28</sup> THOMPSON, E. P. “O termo ausente: experiência”. In: *A miséria da teoria: ou um planetário de erros*. Rio de Janeiro: Zahar, 1981.

<sup>29</sup> HALBWACHS, Maurice. *A Memória Coletiva*. São Paulo: Vértice. Ed. Revista dos Tribunais, 1990, p.80.

<sup>30</sup> BURKE, Peter. *A Cultura Popular na Idade Moderna*. São Paulo: Companhia das Letras, 1989. p.16.

<sup>31</sup> CHARTIER, Roger. *A História Cultural: entre práticas e representações*. Rio de Janeiro: Difel / Bertrand, 1990. p.16.

Halbwachs<sup>32</sup> expressa: “Somos arrastados em múltiplas direções como se a lembrança fosse um ponto de referência que nos permitisse situar em meio à variação continua dos quadros sociais e da experiência coletiva histórica”.

A função da memória<sup>33</sup> torna-se importante na medida em que, através da lembrança, se tenta relacionar o presente com o tempo vivido, numa releitura do passado, embora “rememorar não seja o mesmo que viver o passado, mas sim a releitura do sujeito que a produz, numa sociedade que se diferencia daquela à qual se refere a lembrança”.<sup>34</sup> É preciso considerar que a memória não é estática, envolve “tempos” e espaços que podem ser percorridos, no dizer de Seixas, “[...] a memória não se possui, mas se percorre”.<sup>35</sup>

Num diálogo com Seixas, pode-se perceber que a memória não é uma retrospectiva, um resgate passivo e seletivo de fatias de passado que vêm, como um decalque, compor ou ilustrar nosso presente, mas a memória possui um movimento que não é regressivo somente, como se algo do presente se fixasse no passado; mas a memória é prospectiva, projetiva e se lança em direção ao futuro.

O retorno às memórias, ao tempo histórico, pode trazer ao presente os significados de uma identidade cultural, por suas experiências vividas, pois “o tempo

---

<sup>32</sup> HALBWACHS, Maurice. Op. cit. p.14.

<sup>33</sup> O sentido etimológico de Memória, na sua matriz grega, leva ao significado de *mnemosyne*, bem como à forma alegórica em que se apresenta em Platão: “Beber da água fresca do lago Mnemosyne é recuperar a memória a lembrança”. Em “Teatros da Memória”, Samuel diz que, para os gregos antigos, a memória era pré-condição do pensamento humano. *Mnemosine*, a deusa da memória, era também a deusa da sabedoria a mãe de outras musas e, portanto, a progenitora de todas as artes e ciências, entre elas a história, Clio uma de suas nove filhas. Ver: SAMUEL, Raphael. Teatros da memória. *Projeto História. Cultura e Representação*. (Revista do Programa de Estudos Pós-graduados em História, PUC/SP). São Paulo, n°14, fevereiro de 1997. p.44.

<sup>34</sup> Lucena, no seu estudo dos migrantes mineiros em São Paulo, coloca que, depois de superarem os medos, angustias e os ressentimentos do momento da mudança, o olhar para trás, o juntar traços vivenciados no passado, reforçam os sentimentos de pertencimento do grupo. A memória reescreve a realidade vivida pelo grupo, e as lembranças são imagens construídas, produzindo o conjunto de representações dos entrevistados e que adquirem um caráter coletivo. *Revista História* n.17. Departamento de História da PUC SP, p.398.

<sup>35</sup> SEIXAS, Jacy Alves de. *Os tempos da memória: (Des)continuidade e Projeção. Uma reflexão (in)natural para a história?* Projeto História n. 24. PUC-SP, Artes da História & Outras linguagens. EDUC, 2002. p.46.

histórico e o contexto social encontram-se (re)elaboram e resgatam significados de identidade cultural a partir das experiências e necessidades do presente”.<sup>36</sup> Tudo indica que as lembranças apresentam-se como realidades virtuais reveladoras da identidade de um determinado grupo social, trazendo o passado à tona e mesclando-o com as percepções do presente. Assim:

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.<sup>37</sup>

Foi possível perceber que as cozinhas étnicas falam mais de um povo do que parece, pois, para entender certos tabus alimentares, é necessário conhecer a religião, a história e a cultura de um povo; para saber porque os hindus não consomem carne de vaca, é preciso debruçar-se nas crenças e na história do hinduísmo. A comida de seu país constitui-se para o imigrante em memória da terra distante e afirmação de identidade, como uma ponte que o liga às origens.

Fausto indica o que pode representar a comida étnica quando afirma: “De qualquer forma, a comida étnica representou, sobretudo nos primeiros tempos de imigração, uma ponte para a terra de origem, a manutenção de um paladar, assim como uma afirmação de identidade”.<sup>38</sup> Pode-se dizer que, em cada cultura, existem práticas culinárias específicas com significados simbólicos, que diferem cada uma

---

<sup>36</sup> TEDESCO, João Carlos (org.). *Usos de Memórias* (política, educação e identidade). Universidade de Passo Fundo, RS: UPF, 2002. p.67.

<sup>37</sup> 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.

<sup>38</sup> FAUSTO, Boris. Op. cit. p.57.

delas por serem reveladoras de gostos, preferências e rejeições, sendo que “o modo de comer define não só aquilo que se come, mas também a pessoa que o ingere, uma vez que cristaliza estados emocionais e identidades culturais”.<sup>39</sup>

A elaboração dos pratos de seus países de origem à sua maneira, segundo suas tradições e crenças, revela o que o grupo social valoriza ou tende a evitar. Segundo Schulter, “muitas são as implicações envolvidas na escolha dos ingredientes e na elaboração dos pratos, seja de ordem nutricional, social, religiosa ou cultural”.<sup>40</sup>

Estes pressupostos levaram à escolha da gastronomia como manifestação cultural perceptível, que oferece uma série de indicações que permitem classificar pessoas e comunidades. Para abordar todos esses assuntos, o trabalho está dividido em três capítulos:

**O primeiro - IMIGRAÇÃO, TRABALHO E CIDADANIA** - aborda o contexto histórico espanhol que impulsionou a saída destes imigrantes, bem como o contexto brasileiro e os atrativos da cidade de São Paulo que definiram a viagem. Os depoentes relatam suas memórias no que se refere à alimentação, às histórias de vida, aos motivos da imigração, às experiências de viagem, à chegada, à adaptação, à inserção no trabalho e ao estranhamento.

**O segundo capítulo - GASTRONOMIA ESPANHOLA: SABORES E MEMÓRIAS** -, a partir de uma descrição que descortina o diversificado cenário espanhol, analisa a diversidade gastronômica de sua cozinha, originária de um mosaico de culturas, de idiomas, resultante das invasões sofridas e de aspectos

---

<sup>39</sup> SCHULTER, Regina. *Gastronomia e Turismo*. São Paulo: Ed. Aleph, 2003. p.23.

<sup>40</sup> *Ibidem*. p.16.

geográficos de clima e vegetação. Apresenta as tradições mantidas, os pratos reproduzidos, os ingredientes que, por seu sabor, evocam a terra distante e que se constituem em manifestação cultural e de memória, e os novos rumos da gastronomia espanhola contemporânea.

**O terceiro capítulo - AS MARCAS DA GASTRONOMIA ESPANHOLA NA CIDADE** - enfoca a alimentação como manifestação cultural presente nas práticas cotidianas dos imigrantes. Busca encontrar as marcas da gastronomia na relação identidade e cozinha, a sua presença nas festas regionais e nos festivais de comidas típicas da cidade, por envolver um sentimento de pertença num grupo que emigra, partindo das experiências vividas e relatadas pelos entrevistados. Também aborda o papel dos restaurantes e dos frigoríficos espanhóis na manutenção da tradição através dos sabores.

## FONTES ORAIS – IMIGRANTES DEPOENTES



### **AGOSTÍN RECENA QUEVEDO**

Veio com seis anos acompanhado da mãe e três irmãos, para encontrar-se com o pai que havia emigrado um ano antes, de Linares, Jaén, Andaluzia em 1953. Hoje com 58 anos, industrial, em sociedade com dois irmãos continua a fabricação de embutidos iniciada por seu pai no Frigorífico Torres.



### **ANGEL RIBAS VALLS**

Com 57 anos, veio em 1952 aos quatro anos de Girona, na Catalunha, com seus pais e irmão. Havia aqui um tio, irmão de seu pai, José Ribas Quintano, desde 1958 e após a morte do tio, que era proprietário do frigorífico Pirineus de produtos embutidos espanhóis, assumiu a empresa que produz artesanalmente o *fuet*, *butifarra*, *morcillas*, *sobrasada*, *chorizo* e *chistorra*.



### **BALTAZAR MACIAS GARCÍA**

Nascido em Lomba, na região de *Castilla y León* veio para São Paulo em 1958 com 29 anos, de avião pela Cia. Ibéria, para trabalhar como garçom no Othon Palace Hotel. Há 40 anos é sócio na Casa Garcia de produtos importados, hoje com 76 anos. Viveu os anos da guerra e se recorda das dificuldades por que passara: "*Nem a lavoura não dava nada, nem batata, era fome em todo lugar*".



### **BELARMINO FERNANDEZ IGLESIAS**

Emigrou sozinho com vinte anos, em 1951, de Rosende, província de Lugo hoje com 74 anos. É um dos renomados empresários espanhóis com os restaurantes Rubaiyat e A Figueira, um marco da gastronomia espanhola na cidade. “Fui para uma pensão no Brás. Uma cidade que estava crescendo, via que tinha potencial. Não escolhi o Brasil queria ir para a Venezuela, mas o cônsul nos proibiu, foi sorte”.



### **ELIAS GARCIA MARIÑO**

*Gallego*, serralheiro, aposentado, veio ao Brasil com 23 anos, solteiro, morou em pensões brasileiras e espanholas, onde a comida se restringia a peixe frito, um bife, pernil curado para lanche, conforme destacou: “*Só não me adaptei ao arroz e feijão. Ponho feijão no prato e como só feijão com uma mistura, ou arroz com uma mistura*”.



### **EMILIO FERNÁNDEZ CANO**

Madrilenho, de 75 anos, professor de espanhol na Sociedade Hispano-Brasileira. Veio sozinho aos 24 anos, por motivos políticos numa emigração espontânea a São Paulo, considerá-la uma cidade cheia de oportunidades. Engajou-se nas passeatas promovidas pelos alunos da USP sempre combativo às propostas ditatoriais.



### **FRANCISCO BLANCO GARCÍA**

Em 1954 veio de Leon, de Belluza. Sentiu-se roubado em negócios e resolveu sair espontaneamente da Espanha. O destino Brasil foi oferecido pela atendente da agência de viagens de Madri. Começou trabalhando em quitanda, mas há 45 anos é sócio proprietário da Casa Garcia, de produtos importados.



### **FRANCISCO DOMINGUEZ, Don Curro**

Sevilhano com 91 anos de idade, hoje falecido, foi toureiro espanhol em Sevilha. Veio em 1957 com esposa e quatro filhos. Assim destacou: *En verdad fue el problema de la guerra, y todo eso, España estaba muy mal y para negocio no daba.* Comprou um bar, que se tornou o restaurante Don Curro, o mais antigo e renomado restaurante de cozinha espanhola da cidade, onde a *paella* de Doña Carmem, sua esposa, é o prato mais procurado até hoje.



### **FRANCISCO JAVIER FERNÁNDEZ LÓPEZ**

Veio de Gijón, Astúrias ainda bebê, com seis meses de idade trazido por sua mãe e irmãos para juntar-se ao pai que viera a trabalho. Economista, criado com a comida espanhola feita por sua mãe, onde o raro era comer prato brasileiro de arroz com feijão. Considera a dança, a música e a comida como fortes marcas da cultura.



### **ISABEL GRETTEL MARÍA ERES FERNANDEZ**

Dra. da Faculdade de Educação da USP, veio em 1961, aos três anos de idade, com sua mãe e dois irmãos, de Cartagena, Murcia na região do Mediterrâneo. Considera prato típico espanhol: *“a paella era assim em ocasiões pontuais. Normalmente o cocido, feijão branco muito mais que o feijão típico brasileiro, arroz e feijão em casa era algo esporádico, aliás, até hoje é algo esporádico. Eu gosto faço de vez em quando, mas meu pai até hoje não come arroz e feijão”*.



### **JOSÉ LUIS ALMANSA ESQUETINO, Don Pepe**

Nascido em Málaga, Andaluzia, é filho único, veio em 1954 com seus pais aos doze anos, com intenção de emigrar para Argentina. Proprietário de conceituado restaurante espanhol, o La Alhambra, *chef* de cozinha, se apresenta em programas de televisão. *“Minha mãe fazia paella e eu pescava com meu pai com quem aprendi a limpar peixe, salgar, preparar azeitona em casa”*.



### **JOSÉ MARIA ALDARIZ GUTIERREZ**

Asturiano veio só em 1959, aos dezesseis anos, para encontrar-se com a mãe que vivia no Brasil. Com a morte do pai num acidente de trabalho em mina de carvão ele foi para um colégio interno: *“Com sete anos, fiquei interno, longe de casa. O governo amparava os órfãos, alimentando, dando roupa e estudos. Vivi numa época da História da Espanha, na qual quem era pobre passava fome mesmo”*.



**MARIA AMERICA MILLÁS SAN MIGUEL, Maruja**

Veio da Galicia em 1961 com 11 anos, acompanhada de seu irmão de nove anos, sob cuidados da Missão Católica para encontrar-se com os pais que haviam emigrado sete anos antes, os quais não mais conhecia. Sobre a cozinha espanhola: *“Porque minha base é a espanhola, que faço diariamente. Eu faço ao contrario, arroz e feijão uma vez por mês e olhe lá”*.



**MARIA CATALINA PAEZ GARCÍA e neto**

Veio de Murcia em 1952, aos vinte e quatro anos, hoje com setenta e seis anos, acompanhada da filha mais velha, para encontrar-se com o marido que já estava aqui a trabalho. Ele costumava fazer *paella* para amigos e família.

**MARIO SERGIO BENEDETTI**

Filho de pai italiano e mãe filha de espanhóis, com 21 anos reproduz a *“Paellas Pepe”* seguindo o padrão estabelecido pelo avô após seu falecimento.



**MARIA DEL ROSARIO RODRIGUEZ BENITEZ**

Com 92 anos de idade veio em 1923, com 10 anos, na primeira leva de imigrantes espanhóis ao Brasil, numa imigração familiar atendendo a convite feito pela tia, que já havia vivido aqui oito anos e retornado. Por seus quatro irmãos estarem em idade de servir o governo, sua mãe com medo de perdê-los porque este serviço era prestado por três anos, fora da Espanha, optou por emigrar.



### **MATILDE BLAT**

Veio de Valencia em 1955, com dezessete anos, acompanhada do pai, da “segunda mãe” e de um irmão menor. O pai perdeu tudo, partiu então para o Brasil, atendendo ao chamado de uma irmã. Começou como cabeleireira e hoje é proprietária e *chef* do Restaurante Açafração e Cia., onde diariamente reproduz a cozinha espanhola e a tradicional *paella*.



### **ROSA VIDAL GONZALEZ, Rosita**

Hoje com 62 anos, veio aos doze anos de idade de Valencia, filha única acompanhando os pais. Foi costureira, hoje não trabalha e mantém as tradições gastronômicas espanholas em sua família, por duas ou três vezes por semana quando prepara pratos de pescados, cordeiro e a *paella*, seguindo a receita de sua mãe.



### **ROSARIO GUTIERREZ ESTEVES**

Com onze anos de idade, em 1962 imigrou acompanhando seus pais. É professora e organizadora das festas regionais do Clube Espanhol. Preocupa-se com as tradições e a manutenção dos pratos típicos das festas das diversas regiões espanholas. Para ela é cozinha espanhola: “a *tortilla*, *caldo verde*, *cocido*, *paella*, *fabada asturiana*, *muita batata*, *cozida com legumes*”.



### **ROSAURO DIEZ VALLEJO DE GONZALEZ, ROSE**

Veio de Reinoso na Cantábria em 1959, com 21 anos de idades, hoje com 67 anos. Casou-se por procuração e recebeu uma passagem do governo espanhol para encontrar-se com o marido, que aqui estava há dois anos. Em família faz os pratos espanhóis como *tortilla*, *paella*, e outros, sendo muito entusiasmada da cozinha espanhola.

## **ENTREVISTADOS NÃO IMIGRANTES QUE SE RELACIONAM COM A GASTRONOMIA**



### **ALLAN VILA ESPEJO**

De 42 anos, *expert* em gastronomia, *chef* de cozinha e apresentador do programa Mestre Cuca da Rede Mulher, com 22 anos dedicados a profissão. Aprendeu a cozinha no dia a dia com a mãe, valenciana e com seu pai na *paella* de domingo. Publicou na área da alimentação: “Arroz sem feijão”, “A Cozinha Cantineira” e uma coleção de vídeos e fascículos da Abril Vídeo.



### **ANTONIO GARCIA LOPES**

Toninho dos Churros, de 71 anos, filho de Antonio Garcia Ruiz, de Motril que veio aos oito anos e de dona Josefa, filha de espanhóis. Há quarenta e quatro anos faz o *churro* espanhol, sem recheio nenhum em três tamanhos, em caracol, como o autêntico espanhol, mantendo uma tradição muito semelhante ao prato original sem nunca ter estado na Espanha.



### **JESUS CONTRERAS HERNANDEZ**

Prof. Dr. da Universidade Central de Barcelona no Departamento de Historia e Antropologia, com 58 anos, é um estudioso da gastronomia e alimentação, como autor de várias obras como: “Antropologia de la Alimentación”; “Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres” e “Alimentación y Cultura: Perspectivas antropológicas”.



### **JUAN JOSÉ REQUENA ARAEZ**

Apaixonado pela gastronomia, faz cursos e aperfeiçoa a arte de cozinhar. Dupla nacionalidade, paulistano de 53 anos, filho de espanhóis da Catalunia, mantém vivas as tradições gastronômicas espanholas aprendidas com seu pai como a *paella* que reproduz para amigos e familiares, além de outros pratos espanhóis.



### **MARCELO LOPEZ**

Filho de um espanhol da Galicia e mãe italiana, professor universitário de Propaganda e Marketing resolveu aplicar seus conhecimentos num restaurante *experience*, em São Paulo, com uma estratégia mercadológica unindo a dança e a culinária. Os pratos típicos espanhóis mais modernos e adaptados ao paladar do brasileiro são oferecidos em seu restaurante.



Imagem 2 – Campos de Açafão.<sup>41</sup>

*El Viaje definitivo*

... Y yo me iré  
 Y se quedarán los pájaros  
 Cantando;  
 Y se quedará mi huerto, con su verde árbol,  
 Y con su pozo blanco.  
 Todas las tardes, el cielo será azul y plácido;  
 Y tocarán, como esta tarde está tocando,  
 Las campanas del campanario.  
 Se morirán aquellos que me amaron,  
 Y el pueblo se hará nuevo cada año;  
 Y en el rincón aquel de mi huerto florido  
 Y encalado  
 Mi espíritu errará nostálgico...  
 Y yo me iré, y estaré solo, sin hogar,  
 Sin árbol verde, sin pozo blanco  
 Sin cielo azul y plácido...  
 Y se quedarán los pájaros cantando.<sup>42</sup>

<sup>41</sup> Campos de Açafão. TRUTTER, Marion, et alii. *Un paseo gastronómico por Espana*. KOLN: Ed. Culinária Konemann.1998. p. 314/315.

<sup>42</sup> JIMÉNEZ, Juan Ramón. (1881-1958).

## I – IMIGRAÇÃO, TRABALHO E CIDADANIA

*Pensar as diferenças culturais é pensar a alma de um povo: contornos emocionais e míticos que envolvem determinadas comunidades tornando-as diferentes das demais.*<sup>43</sup>

---

<sup>43</sup> VERO, Judith. *Alma Estrangeira: Pequena história de Húngaros no Brasil, processos identitários*. São Paulo: E. Agora, 2003. p.71.

## 1.1 PERSPECTIVAS DO OLHAR

Os emigrantes, ao deixarem a Espanha, estavam imersos em motivos, sonhos e esperanças, próprios de sua faixa etária, estado civil ou das implicações da vida cotidiana. Os diversos fatores impulsionadores da emigração produziam diferentes perspectivas no olhar do emigrante.

“Do barco eu via a Espanha se distanciando...”.<sup>44</sup> O emigrante despedia-se da terra que via afastando-se cada vez mais, sem se dar conta de que era ele quem se distanciava, motivado pelas marcas em sua memória provocadas pela Guerra Civil Espanhola. A Espanha estava reorganizando-se e recompondo-se de duas guerras: a II Guerra Mundial e a supracitada Guerra Civil.

Para Rosita, que emigrou quando tinha apenas doze anos, a partida de seu país de origem significava:

Uma saída muito triste muito masoquista. Porque tocou a música “El imigrante”, de Juanito Valderrama, o tempo todo, um dramalhão espanhol. Todo mundo chorando e Juanito Valderrama cantava El imigrante.<sup>45</sup>

Houve duas grandes levas de imigrantes espanhóis com destino a São Paulo. A primeira ocorreu de 1887 a 1930, quando desembarcaram no Brasil 560.539 espanhóis, de acordo com a tabela I (que poderá ser observada mais à frente). Neste período da história, denominado “a grande imigração”, um expressivo contingente de europeus destinava-se à América, no intuito de suprir a necessidade

---

<sup>44</sup> Emilio Fernández Cano, entrevista concedida à autora em 22 de dezembro de 2004, na Casa de España - São Paulo, às 14hs.

<sup>45</sup> Rosa Vidal Gonzalez, a Rosita, entrevista concedida à autora em 21 de fevereiro de 2004, no Jardim Bonfiglioli - São Paulo, às 14hs.

de mão-de-obra da lavoura cafeeira no Brasil. Era fundamentalmente um problema de terra, de mão-de-obra, conforme destaca Klein: “Na Europa a terra era cara e a mão de obra barata, enquanto na América a terra era abundante e estava disponível e a mão de obra era escassa”.<sup>46</sup>

Este fenômeno vem sendo discutido por estudiosos há muitos anos, por constituir um movimento sem precedentes e “por estar inserido no contexto de expansão do capitalismo, que gera elementos que desalojam os indivíduos em sua região de origem e elementos que exercem atração sobre eles nas regiões de destino”.<sup>47</sup> Via-se, então, um movimento intenso de “navios franceses, alemães e espanhóis pelos portos de Vigo e La Coruña, que apanhavam o maior número possível de imigrantes, em sua maioria galegos, bascos ou navarros”.<sup>48</sup>

Dos portos mediterrâneos de Barcelona, Valencia e Málaga saiu um significativo número de imigrantes para o Brasil em navios franceses, italianos e austríacos. Esporadicamente, as embarcações faziam uma parada em Almeria ou Gibraltar,<sup>49</sup> que, em 1910, se tornou o principal porto de partida para os imigrantes do sul da Espanha. Neste período, este país chegou a ocupar o terceiro lugar em número de emigrantes com destino ao Brasil.

Os espanhóis constituíam os grupos familiares de prole mais numerosa, e apenas 17% estavam registrados como alfabetizados, ou seja, sabiam ler e

---

<sup>46</sup> KLEIN, Herbert S. *A imigração Espanhola no Brasil*. Série Imigração, vol.5. Tradução de Pedro Maia Soares. São Paulo: Ed. Sumaré, IDESP, 1994.

<sup>47</sup> MOURA, Esmeralda Blanco B. *O processo de imigração em São Paulo nas primeiras décadas republicanas: questões em aberto*. Texto 8. São Paulo: CEDHAL, série Cursos e Eventos 08, 1996.

<sup>48</sup> KLEIN, Herbert.S. Op. cit. p.41.

<sup>49</sup> *Ibidem*. p.42, 45. O autor relata “que o vapor Orleans chegou a Santos em 8 de novembro de 1907, tendo partido de Marselha, com 440 passageiros, dos quais 397 eram espanhóis. Desses, 157 tinham embarcado em Málaga, outros 223 em Valencia e 17 em Gibraltar. Embora alguns viessem de Sevilha, Cádiz e Córdoba, o grosso dos imigrantes que partiram de Gibraltar vinham da tradicional região de Andaluzia”.

escrever.<sup>50</sup> Eram, ainda, considerados os mais pobres, somente podendo imigrar pela imigração subsidiada.

Outro motivo que justificava a saída de espanhóis era a fuga da farda, já que a Espanha passava por guerras para manter suas últimas colônias: África (1893), Cuba (1895) e Filipinas (1896). Assim, famílias com rapazes em idade de prestar o serviço militar buscavam um lugar seguro:

Meu pai já estava de idade, um de meus irmãos ia servir o governo, que era de três anos lá. Num tinha chegado um já ia outro, num tinha chegado um já ia outro, e assim viemos para não servir o governo. Minha mãe falou que era para não perder os filhos. Minha mãe veio para o Brasil, para que meus irmãos que eram quatro, não servisse o governo lá. Se voltasse vivo eram três anos. Tinha que ir para onde mandava, não era lá, era pra onde mandar. Meus irmãos não *tinha* emprego lá. Viviam plantando coisas: batata, cebola, estas coisas.<sup>51</sup>

Esta e outras tantas famílias imigravam objetivando melhorar a vida de seus filhos homens e preservar-lhes a vida, uma vez que o serviço militar deveria ser prestado por um período de três anos, que seriam passados fora do país, no intuito de defender a Espanha em guerra, num período de crise de alimentos e fome. “Dentro aquí en España, en principios del siglo, los jornaleros andaluces, que fueron un grupo de los que más inmigró. Es pensar que en principio del siglo tenían una cocina hecha con aceite y pan.”<sup>52</sup>

Em relato de imigrantes andaluzes, tais como D. Rosária, verifica-se que as *migas* eram o prato de subsistência:

<sup>50</sup> Arquivo da Hospedaria dos Imigrantes. Mapoteca 4, Gaveta 31.

<sup>51</sup> Maria del Rosário Rodriguez Benitez, Dona Rosária, entrevista concedida à autora em 29 de março de 2004, no Aeroporto - São Paulo.

<sup>52</sup> Hernandez Jesus Contreras, entrevista concedida à autora em 27 de setembro de 2004, na Universidad Central de Barcelona - Espanha, às 13:30 hs.

Comia as *migas* todos os dias e a noite uma sopa com todos legumes dentro. Dias de almoço de *migas de pão*, la colocando na frigideira, ia cortando virando, óleo do bom. Os mais pobres faziam as *migas* de fubá e farinha, que era mais gostosa e sustentava mais. Comia *migas* com azeitona, com salada de alface, de tomate, lingüiça, bacalhau, sardinha, que nem aqui o arroz e feijão.

Estas *migas* nada mais eram que migalhas de pão, fritas em azeite e alho, que acompanhavam sardinhas ou pimentões fritos, podendo ser feitas de farinha de rosca ou de fubá. Nos períodos de crise, o alimento oferecido diariamente a um *bracero* ou *jornalero* andaluz era tão escasso, que o levava a aprender muito cedo a enganar a fome depois de uma jornada de trabalho, conforme destaca o texto literário sobre a alimentação em Andaluzia no início do século XX e a escassez por que passavam os moradores do campo:

Era verdad que el amo daba la comida, pero ¡Qué comida! En verano, durante la recolación les daba un potaje de garbanzos, manjar extraordinario, del que se acordaban todo el año. En los meses restantes, la comida se componía de pan, solo de pan. Pan seco en la mano y pan en la cazuela, en forma de gazpacho fresco y caliente, como se en el mundo no existiese para los pobres otra cosa que el trigo. Una panilla escasa de aceite servia para diez hombres. Había que añadir unos dientes de ajo y un pellizco de sal...Tres comidas hacían al día los braceros, todas de pan: una alimentación de perros. A las ocho de la mañana, cuando llevaban más de dos horas trabajando, llevaba el gazpacho caliente, servido en un lebrillo. Lo guisaban en el cortijo, llevándolo adonde estaban los gañanes... A mediodía era el gazpacho frío, preparado en el mismo campo. Pan también pero nadando en un caldo de vinagre, que casi siempre era vino de la cosecha que se había torcido. Y por la noche, otro gazpacho caliente: pan guisado y pan seco, lo mismo que por la mañana. Al morir alguna res cuya carne no podía aprovecharse, era regalada a los braceros, y los cólicos de la intoxicación alteraban por

la noche el amontonamiento humano... Los hombres empezaban de pequeños el aprendizaje de la fatiga aplastante, del hambre engañada.<sup>53</sup>

A tabela apresentada a seguir relaciona dados numéricos da entrada de imigrantes no Brasil, possibilitando uma análise comparativa. No período de 1887 a 1930, quando ocorreu a primeira leva imigratória, os espanhóis ocupavam o terceiro lugar em número de imigrantes ingressados.

#### PRINCIPAIS GRUPOS DE IMIGRANTES ESTRANGEIROS PARA O BRASIL (1820 – 1972)<sup>54</sup>

Período	Italianos	Portugueses	Espanhóis	Japoneses	Total
1820 – 1876	16.562	160.119	2.901	-	350.117
1877 – 1886	132.153	83.998	15.715	-	273.162
<b>1887 – 1903</b>	<b>995.620</b>	<b>305.582</b>	<b>193.607</b>	-	<b>1.654.830</b>
<b>1904 – 1914</b>	<b>212.063</b>	<b>412.607</b>	<b>243.617</b>	<b>15.543</b>	<b>1.085.849</b>
1915 – 1918	17.647	41.897	31.539	9.728	111.648
1919 – 1930	116.319	337.723	91.776	75.382	945.284
1931 – 1940	18.328	95.740	9.937	86.414	288.607
1941 – 1945	276	9.073	275	1.548	18.432
<b>1946 – 1963</b>	<b>115.754</b>	<b>320.595</b>	<b>123.590</b>	<b>59.556</b>	<b>799.365</b>
1964 – 1972	4.527	22.980	4.467	5.836	74.082
<b>Totais</b>					
1820 – 1930	1.490.364	1.341.926	579.155	100.653	4.420.890
1820 – 1972	1.629.249	1.790.314	717.424	248.007	5.691.376

<sup>53</sup> BLASCO IBÁÑEZ, V. Apud CANOVAS, Marília Dalva Klaumann. *A imigração espanhola e a trajetória do imigrante na cafeicultura paulista. O caso de Villa Novaes*. Dissertação (Mestrado em História), USP-SP, 2001. p.84.

<sup>54</sup> LEVY, Maria Stella Ferreira. *O papel da imigração internacional na evolução da população brasileira (1872-1972)*. São Paulo: Revista da Saúde Pública vol.8., 1974. p.74. Os dados oficiais do governo para 1884-1953 encontram-se em IBGE, Anuário Estatístico do Brasil – 1954, ano XV, p.59. In: KLEIN, Herbert. Op. cit. p.36

A maioria dos estudos acadêmicos que tem como tema a imigração espanhola recaem sobre este período.<sup>55</sup>

Entre 1946 e 1963, foi contabilizada a entrada de 123.590 espanhóis, que ocupavam o segundo lugar em número de imigrantes para o Brasil. Neste período, imigraram pessoas melhor preparadas, com alguma formação que as capacitava para o trabalho na indústria automobilística que se formava no ABC paulista. Estes espanhóis foram ainda os que iniciaram a preocupação com a questão da gastronomia, na abertura dos primeiros bares e restaurantes da cidade.<sup>56</sup>

Não existem registros exatos quanto ao número de espanhóis que vieram por regiões nem no Brasil, nem na Espanha, mesmo porque, além da imigração subsidiada, havia a imigração espontânea e a clandestina. Contudo, pode-se afirmar que os motivos da imigração quase sempre estavam ligados a uma expectativa de vida melhor, com perspectivas de trabalho que eram visualizadas em São Paulo:

Não vim para o Brasil ou para outro lugar de graça, a não ser que você tenha espírito de aventura, mas os imigrantes que vieram naquela época, até a década de sessenta, que eu conheça pelo menos, a gente veio aqui para melhorar de vida, estava difícil lá

---

<sup>55</sup> Podemos citar os trabalhos realizados por: MARTINS, José de Souza. *A imigração espanhola para o Brasil e a formação da força de trabalho na economia cafeeira. 1880-1930*. In: *Revista de História*, n.12, São Paulo, 1989. p.5-26. AGUIAR, Cláudio. *Os espanhóis no Brasil*. Tese (Doutorado em Direito Universal), Universidade Salamanca, 1986. GALLEGO, Avelina Martinez. *Os espanhóis em São Paulo: Presença e Invisibilidade*. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais), PUC-SP, 1993. KLEIN, Herbert S. Op. cit. GATTAZ, André Castanheira. *Braços da Resistência, uma história oral da imigração espanhola*. Dissertação (Mestrado em História), FFLCH-USP, 1995. MACIEL, Laura A.; ANTONACCI, Maria Antonieta Martinez. *Revisitando a imigração: cultura, cotidiano e experiências de espanhóis em São Paulo. 1890-1930*. São Paulo: EDUC - FAPESP, PUC-SP, 1997. CANOVAS, Marília Dalva Klaumann. Op. cit. D'AVILA, Rosemeire Pereira. *Lembranças da Imigração: cenas e cenários de vida dos imigrantes espanhóis em Bauru*. Dissertação (Mestrado em História), USP, 2004. MORAES, Maria Candelária Volponi. *CDE: Um pedaço da Espanha no coração de São Paulo. Centro de Cultura e Resistência ao franquismo: 1957-1975*. Dissertação (Mestrado em História), PUC-SP, 1997. OLIVEIRA, Sérgio Coelho. *Os espanhóis*. Sorocaba, SP: Ed. TCM, 2002. PERES, Elena Pájaro. *A inexistência de terra firme: Imigração Galega em São Paulo. (1946-1964)*. São Paulo: Edusp, 2002.

<sup>56</sup> Os primeiros restaurantes de cozinha espanhola de São Paulo foram: o “Fuentes”, o “Don Curro”, “La Coruña” e o bar-restaurant do Clube Espanhol, hoje “O Gaiteiro”, inaugurados nos fins dos anos cinqüenta. A questão dos restaurantes será aprofundada em outro capítulo.

viver, alguns vieram por motivos políticos sem dúvida nenhuma, a maioria não, a maioria veio para fazer a América, como se falava na época, melhorar de vida. O trabalho que não tinha, poder comer que tinha pouca comida, e sobreviver.<sup>57</sup>

Portanto, poucos vieram por espírito de aventura, mas muitos ingressaram no Brasil por fatores de expulsão do contexto espanhol de então, já que o país, como já visto, encontrava-se esfacelado por duas guerras: a Guerra Civil Espanhola (1936-1939) e a II Guerra Mundial (1939-1946).

A Guerra Civil dividiu os espanhóis em famílias, nacionalistas e republicanos. Os nacionalistas formavam a direita que apoiava Francisco Franco, que se tornou ditador no pós-guerra civil e os republicanos considerados rojos ou vermelhos, os socialistas. Pierre Vilar relata que a intervenção estrangeira foi decisiva nesta guerra espanhola, em que os nacionalistas receberam o apoio ítalo-alemão, tendo a Itália de Mussolini dividido com Franco os soldos de setenta mil “voluntários”. Já a ajuda hitleriana foi mais discreta, mas enviou seus técnicos em transmissões da aviação DCA para auxiliar na Guerra, durante seis meses, com convocações secretas.

Assim, Alemanha e Itália aproveitaram a guerra civil espanhola para testar suas experiências bélicas e suas técnicas, que seriam utilizadas posteriormente na II Guerra Mundial. “A campanha da Catalunha foi do ponto de vista técnico, a necessária experiência motorizada antes das campanhas da Polônia e da França.”<sup>58</sup>

Os republicanos receberam somente apoio moral, sem intervenções de França e Inglaterra, dispondo apenas de homens entusiastas da marinha e das regiões industriais que conheciam tão somente o sistema de guerrilha como forma de combate. Numa guerra do tipo antigo, a vitória estaria assegurada aos

---

<sup>57</sup> José Maria Aldariz Gutierrez, entrevista concedida à autora em 27 de dezembro de 2004, no Ipiranga - São Paulo, às 15hs.

<sup>58</sup> VILAR, Pierre. *História da Espanha*. Lisboa: Livros Horizonte, 1992. p.117.

republicanos; porém, o apoio explícito de países estrangeiros fez a grande diferença de forças, decidindo o vencedor desta guerra, o generalíssimo Franco ou Francisco Franco Bahamonde, que “[...] sem deixar de aceitar para seus fins o dinamismo falangista<sup>59</sup>, empregava fórmulas moderadas de justiça social, ensinamentos da igreja, em que o ideal era: nenhum lar sem luz, nenhum espanhol sem pão”.<sup>60</sup>

Após a guerra civil, Franco uniu-se aos Estados Unidos, tal como fizera em 1940 com a Alemanha. O generalíssimo ainda: “[...] concretiza em 1953 um tratado de ajuda militar, segundo o qual os Estados Unidos emprestam 141 milhões de dólares para fins militares e mais de 85 milhões para fortalecer a base econômica do programa de colaboração militar”.<sup>61</sup>

Entretanto, na prática, o que se viu foi que tanto a Alemanha como os Estados Unidos pensavam em ser servidos pela Espanha, e não em servi-la. Este período de sofrimento e de carências alimentares ficou gravado na memória daqueles que lá estavam.

Por uma contingência da vida – o falecimento do pai, aos sete anos de idade –, um dos entrevistados deste estudo, José Maria Aldariz Gutierrez, foi obrigado a ir para um colégio interno, que oferecia alimentos doados por um programa de ajuda dos norte-americanos aos espanhóis:

No colégio passei muita fome, passei muita fome. Posso dizer o que eu comia lá. Interessante na sua pesquisa pode ficar gravado. Mas eu comi muita sopa com macarrão no meio da água e muita cabeça de peixe, e não tinha nada para comer, nunca vou esquecer. Isto todos os dias, de manhã tomava leite, pra quem é da minha idade se

---

<sup>59</sup> Falangista refere-se à Falange Espanhola Tradicionalista, o partido fundado por José Antonio Primo de Rivera, em 1933, segundo THOMAS, Hugh. *A guerra civil espanhola*. vol.I. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1964. p.18.

<sup>60</sup> VILAR, Pierre. Op. cit. p.123.

<sup>61</sup> Ibidem. p.127.

lembra daquele programa Aliança para o Progresso dos americanos, de leite de soja que não dava para engolir, precisava fechar o nariz, não tinha gosto e logo no jantar era a sopa todo dia, uma cabeça de peixe e três bolachas Maria.<sup>62</sup>

Portanto, a alimentação da infância que Aldariz guarda na memória não é a familiar, como verificado em outros depoimentos, mas aquela oferecida num orfanato. Hoje, por ser o presidente do Centro Asturiano, faz rememorar, em festas típicas da associação, a fabada, prato regional que permanece na memória dos asturianos de São Paulo.

A Espanha tentava recompor-se nestes anos difíceis, embora os problemas continuassem, pois a recuperação econômica e o início da industrialização foram acompanhados de uma inflação bastante forte. “[...] 1956 caracterizou-se por uma intensa agitação social e pela oposição universitária. O plano de estabilização, 1959 – 1960, refreia a fuga de divisas e origina a estagnação econômica. Em 1962 reaparecem manifestações e greves em Astúrias.”<sup>63</sup>

Este período foi, deste modo, marcado pela desigualdade de colheitas que refletiu na alimentação diária. Não aconteceu, como se previa, a resolução do problema da distribuição de terras, permanecendo a existência de terras sem homens, de homens sem terras e de terras onde as pessoas se amontoavam, em que “as castas dirigentes, o clero, exército, juventude rica associada ao Partido, militares e ao Auxílio Social, impuseram-se de forma decisiva, sem que qualquer fórmula econômica nova entrasse na realidade dos fatos”.<sup>64</sup> A unidade do país, tão pretendida pelos nacionalistas, entrou em conflito contra todos os nacionalismos

---

<sup>62</sup> José Maria Aldariz Gutierrez, entrevista concedida à autora em 27 de dezembro de 2004, no Ipiranga - São Paulo, às 15hs.

<sup>63</sup> VILAR, Pierre. Op. cit. p.127.

<sup>64</sup> Ibidem. p.126.

locais galegos, vascos e catalães. No dizer da Falange: “Todo o separatismo é um crime que não perdoaremos”.<sup>65</sup>

Em 1939, Franco iniciou um governo marcado pela perseguição aos que pensavam em manter seus regionalismos idiomáticos e de costumes. O espetáculo das prisões, dos campos de concentração e da pressão moral sobre as vítimas está vivo na memória como testemunho daqueles que passaram pela experiência. Relatos emocionados registrados na memória familiar puderam ser notados nos depoimentos, como o de Matilde, que, embora fosse ainda um bebê nesta época, lembra-se da narração feita a ela por sua mãe:

O acontecimento eu não lembro, minha família é quem fala, que meu pai foi para um campo de concentração e minha mãe deu a luz e ele não estava presente, foi num dia primeiro de janeiro uma data especial, e meu pai veio de Barcelona, ia passar por Valencia. Meu pai conseguiu comprar um lugar na janelinha, e minha mãe sabia que ele ia passar, e me mostrou a ele pela janelinha (olhos cheios de lágrima). Por isso que o imigrante dá tanto valor ao trabalho, respeito, porque aprendeu justamente pelo que passou lá na guerra. Na guerra é triste.<sup>66</sup>

Nota-se o drama passado por esta família espanhola, que teve o seu chefe levado a um campo de concentração. O pai, então, não pôde acompanhar o nascimento de sua filha, tendo que se conformar em observar o bebê pela janela do trem, que passava por Valencia. Este registro da memória da mãe de Matilde agora faz parte de sua história e dificilmente será apagado. Mais tarde, a família emigrou

---

<sup>65</sup> Ibidem. p.120. Começa, então, a repressão a todas as manifestações regionalistas espanholas, inclusive ao uso do idioma, que passou a ser obrigatoriamente o castelhano ou o espanhol, sendo proibida a comunicação e o uso do *gallego*, basco ou catalão.

<sup>66</sup> Matilde Blat, entrevista concedida à autora em 30 de julho de 2004, no Restaurante Açafração & Cia. - São Paulo, às 16hs.

para o Brasil, com sonhos e ilusões de uma vida melhor e digna, advinda, conforme acreditavam, do trabalho.

Existem outros relatos dramáticos a respeito deste período, durante o qual pessoas se escondiam com medo de serem levadas pela polícia espanhola. Conforme descrito por uma das depoentes, em razão da fuga, chegou a acontecer até um óbito:

Entón mi padre, en la guerra tenía mucho miedo que venían a buscarlo, porque él era de la policía secreta, entón tenía miedo que vinieron a buscarlo y tiraran de casa para matarlo, hicieron con muchos y entón él se iba al huerto cuando tocaba en casa la puerta, pues estaba al lado todo esto ahí fue una cosa del corazón, parada cardiaca y él murió así, murió de miedo, murió de miedo.<sup>67</sup>

As memórias, portanto, traduzem todo o sofrimento vivido pelos espanhóis em períodos de guerra, que foram decisivos na hora de emigrar. Parafraseando Halbwachs, “não é na história aprendida, é na história vivida que se apóia nossa memória”.<sup>68</sup> Também estão nela registrada as muitas dificuldades passadas para conseguir o alimento, fazendo-os permanecer em longas filas: “Mi madre repelaba la botella, para la gente comer, pasamos tres años de mucha hambre. Había fila para carbón, para leche, para el pan cada día, no había nada para comer solo naranja, zanahoria cocida y pasamos mucha miseria”.<sup>69</sup>

A fome, como motivo principal da saída do primeiro grupo de imigrantes, também afetou o segundo grupo, como é possível perceber nos relatos: “Tenía una

---

<sup>67</sup> Dona Maria Catalina Paez García, entrevista concedida à autora em 11 de janeiro de 2005, na Casa de España - São Paulo.

<sup>68</sup> HALBWACHS, Maurice. *A Memória Coletiva*. São Paulo: Vértice - Ed. Revista dos Tribunais, 1990. p.60.

<sup>69</sup> Dona Maria Catalina Paez García, entrevista concedida à autora em 11 de janeiro de 2005, na Casa de España - São Paulo, às 15hs.

experiencia de la guerra, lo que abundaba era el hambre, entonces la única cosa que se comía de vez en cuando eran lentejas y a pesar de eso me encantan las lentejas”.<sup>70</sup>

Em suas memórias, os depoentes resgatam ainda o principal alimento que se comia no período de guerra: as lentilhas. Como o Sr. Emilio mesmo disse, “lentejas de la guerra y pos guerra, la única cosa que se comía. Después el cocido, la tortilla que son una delicia y los pescados que prevalece la sardina frita o escabeche, y se es posible las dos”. Pode-se perceber, assim, que sua memória reteve, além das lentilhas, alimento único da guerra, outros pratos que faziam parte de sua alimentação.

A fome, a vida difícil, a falta de empregos e de alimentos e o desejo de melhorar de vida aliado à necessidade de sobrevivência e à fuga das guerras e do serviço militar aparecem na fala dos depoentes: “En verdad fue el problema de la guerra, y todo eso, España estaba muy mal y para negocio no daba”.<sup>71</sup> Também se referindo aos anos de guerra e de pobreza por que passara, o Sr. Baltazar disse que: “Nem a lavoura não dava nada, nem batata, era fome em todo lugar”.<sup>72</sup>

Para preservar o filho único de situações difíceis ligadas às guerras e ao serviço militar, os pais do *chef* Don Pepe, então com doze anos, emigraram:

A minha vinda para o Brasil é porque eu realmente sou espanhol, nascido em Málaga, mas vivi no Marrocos na África, *entón* que acontecia, os árabes marroquinos sempre invadiam os sítios e fazendas e matavam pessoas e a rebelião, o exército ia lá e castigava os marroquinos. Como eu sou filho único a minha mãe e

---

<sup>70</sup> Sr. Emilio Fernández Cano, entrevista concedida à autora em 22 de dezembro de 2004, na Casa de España - São Paulo, às 14hs.

<sup>71</sup> Sr. Francisco Dominguez, Don Curro, entrevista concedida à autora em 21 de outubro de 2001, no Restaurante Don Curro - São Paulo.

<sup>72</sup> Sr. Baltazar Macias Garcia, entrevista concedida à autora em 4 de abril de 2005, na Casa Garcia - São Paulo, às 12hs.

meu pai, acharam melhor vim embora da Espanha, porque já tinham passado a guerra civil espanhola, e a Segunda Guerra Mundial, então eles acharam que podia acontecer alguma coisa pior, eu era filho único e eles queriam me preservar. Era para ir para a Argentina e aconteceu que vieram embora para o Brasil me acabamos ficando aqui no Brasil.<sup>73</sup>

Com a perspectiva de evitar que o único filho sofresse, o casal emigrou para o Brasil, pois eram espanhóis e estavam vivendo no Marrocos, em tempos de rebeliões e conflitos. Outra memória de infância surgiu nos relatos dos imigrantes do período da guerra e, em especial, na narração de D. Maria, que relembrou a época em que sua mãe recebia soldados em sua casa e cozinhava para eles, utilizando os alimentos que traziam:

Mi madre **metía los soldados en la casa con piojos**, para tener café, comida para eles, porque traían en litros de ellos, traían arroz, aceite, café, garbanzos, para ellos. Llenos de miseria y todo. Fue una guerra me quedó bien en la cabeza. No teníamos nada para comer. Teníamos zanahoria, solo frita, solo frita con cebollas, no tenía aceite no tenía na... Mi hermano el más viejo, que ya murió, también estuvo un año pegado a nosotros, y tuvo un año que no sabía si estaba muerto si estaba vivo.

A mãe de Dona Maria preparava comida para os soldados, que, segundo o relato, vinham cheios de piolhos e de miséria, enquanto ela mesma não tinha para dar aos filhos mais que cenoura com cebolas fritas. O fato de seu filho mais velho ter desaparecido a sensibilizava, passando ela a cuidar dos soldados que surgiam nas proximidades de sua casa.

---

<sup>73</sup> José Luis Almanza Esquetino, Don Pepe, entrevista concedida à autora em 11 de janeiro de 2005, no Restaurante La Alhambra - São Paulo, às 17hs.

Muitos saíram de seu país sem nenhuma referência em São Paulo, já que precisavam rapidamente fugir da farda, como se pode notar neste relato: “Era obrigatório o serviço militar e eu não queria perder três anos da minha vida. Galicia era pequena para tantos galegos e víamos um futuro difícil após a Guerra Civil e a Segunda Guerra Mundial, parecia que o futuro estava na imigração”.<sup>74</sup>

Embora tenha sido um período de ausência de alimentos, de guerras e de fome, existem os que guardam de Galicia lembranças da fartura e da economia de subsistência. Contudo, a população excedente provocou os deslocamentos para outros países, na busca de terras.

A Galicia tem uma economia de subsistência, nós produzíamos o porco, o frango, o leite, o cordeiro, porque tínhamos a vaquinha, a horta, o vinho, o trigo para moer e fazer o pão, então nos tínhamos todos os alimentos, o único que nos faltava era o açúcar e o azeite que não havia porque o resto tinha de tudo. Inclusive fazíamos queijo, queijo de vaca, famoso queijo galego *tetilla*, então eu me alimentei a base destes produtos. Minha infância foi criar-me felizmente com estes produtos, porque meus pais eram agricultores e nós comíamos muito bem e crescemos alimentados.<sup>75</sup>

Memórias de uma infância com fartura à mesa, na qual os produtos essenciais não faltaram, tanto na Galicia como no Marrocos, também estão gravados na memória de alguém que não imaginava um dia usar profissionalmente os ensinamentos aprendidos neste período:

Comia muita carne de baleia que é igual a carne de boi, só que tem um pouco mais de sangue, aprendi tudo com a minha mãe, tudo o

---

<sup>74</sup> Sr. Belarmino Fernandez Iglesias, entrevista concedida à autora em 24 de janeiro de 2005, no Restaurante A Figueira - São Paulo, às 14hs.

<sup>75</sup> Idem.

que eu sei. Passei uma infância feliz, vivia num lugar com porto, praia, campo, montanha, pouca criança na vida passou igual a esta, no meio dos morros, das montanhas, vivia na praia, pegava espiga de trigo, pegava rã, enguia, pescava. Meu pai pescava peixe grande, muito polvo, então aprendi a limpar peixe, a preparar uma série de coisas, a salgar peixe, preparava azeitona em casa, preparava baldes de azeitona em conserva. Salgávamos peixe, tomate, carne, enfim, uma série de coisas. Minha mãe não comprava nada morto, ela tinha que comprar vivo pra ser matado, aprendi a preparar animal, a matar animal como frango, cordeiro e cabrito.<sup>76</sup>

Assim, os detalhes da preparação dos pratos espanhóis, que iriam fazer parte do cotidiano do *chef* Don Pepe no Brasil, foram passados empiricamente de pai para filho. A escolha do Brasil como destino veio também em decorrência das facilidades oferecidas pelo governo brasileiro, que permitia a vinda daqueles que “aqui tivessem parentes, bons antecedentes políticos e sociais e boa saúde”.<sup>77</sup>

Porém, as regras mudaram em 1963, quando somente poderiam imigrar os portadores de diploma de curso superior, os capitalistas que transferissem seus bens para o Brasil, os agricultores que pudessem se tornar proprietários agrícolas em território nacional, os técnicos especializados e os que exercessem uma das profissões arroladas na Circular nº 4.622, de 18 de março de 1963.<sup>78</sup> Estas exigências vigoraram até 1964<sup>79</sup>, por meio da circular que restringia drasticamente a

---

<sup>76</sup> José Luis Almanza Esquetino, Don Pepe, entrevista concedida à autora em 11 de janeiro de 2005, no Restaurante La Alhambra - São Paulo, às 17hs.

<sup>77</sup> PERES, Elena Pájaro. Op. cit. p.106. Circular nº 1.184, de maio de 1951, que vigorou até 1963.

<sup>78</sup> Ibidem. p.106, 122. Uma carta telegrama de 6 de novembro de 1963, do ministro de Relações Exteriores João Augusto de Araújo Castro, informa ao cônsul de Vigo que permitisse a imigração somente àqueles considerados úteis ao Brasil. As profissões arroladas pelo governo brasileiro constam de um Ofício do cônsul do Brasil em Vigo. Sr. José Julio C. Pereira de Moraes que cita: ajustadores mecânicos, ferramenteiros, técnicos industriais eletricitas, engenheiros mecânicos, mecânicos de motores, desenhistas mecânicos, ferramentistas, projetistas, caldeireiros de ferro e outras.

<sup>79</sup> Ibidem. p.106. Circular nº 5.000, de 17 de janeiro.

entrada de pessoas que não comprovassem as profissões consideradas úteis ao Brasil, além de impedir a entrada de analfabetos.

Para os que possuíam uma profissão, como o sr. Emilio, o critério foi um fator positivo e facilitador: “Era porque el país no me exigia nada, apenas una profesión, y coloqué la profesión de dibujante (desenhista). Como era una profesión que era muy necesaria, me autorizaron a venir sin más explicación”. Embora tenham favorecido alguns, tais critérios serviram de empecilho para outros, que tiveram dificuldades para obter um visto permanente para o Brasil.

Existiam órgãos oficiais responsáveis pela imigração que facilitavam a vinda de imigrantes durante o período de 1946 a 1960, tais como o CIME - *Comité Intergubernamental para las Migraciones Europeas* e a CICM - Comissão Internacional Católica para as Migrações, além da significativa imigração espontânea. “O CIME desenvolveu, a partir de meados da década de 1950, um importante programa voltado para a América Latina, na questão da mão de obra estrangeira e traslado ao país de recepção.”<sup>80</sup>

A necessidade de mão de obra na América coincidiu com uma das mais difíceis fases da economia europeia. Por ficar esta parte do mundo totalmente devastada pelos efeitos do longo conflito bélico de 1939-1945, tal circunstância apesar de negativa em relação aos países europeus, significou um dado positivo para países como o Brasil, que viam suas ofertas serem aceitas por um grande contingente de trabalhadores especializados, que fugiam dos escombros da guerra. De 1945 a 1960 chegam ao Brasil 103.930 espanhóis, grande parte desta mão de obra especializada contribuiu para a formação do parque industrial brasileiro, notadamente nas indústrias automobilísticas e de autopeças, siderúrgicas e de

---

<sup>80</sup> AGUIAR, Cláudio. *Os espanhóis no Brasil*. Resumo ao estudo da imigração espanhola no Brasil. Rio de Janeiro: Ed. Tempo Brasileiro, 1991. p.211.

eletrodomésticos, suprimindo a necessidade manifesta do mercado de trabalho de trabalhadores industriais qualificados.<sup>81</sup>

A Missão Católica, por sua vez, encarregou-se de reunir os familiares separados pela imigração, reconstruindo, assim, as famílias, como relataram vários depoentes. Aldariz, aos dezesseis anos de idade, viajou sozinho para encontrar-se aqui com a mãe, que havia imigrado antes. Maruja, aos onze anos, acompanhada de um irmão de oito anos, também viajou para encontrar-se com seus pais, que estavam no Brasil há sete anos.

Desembarcamos em Santos, e eu não conhecia os meus pais. Minha avó e tio me deram uma foto da minha mãe, com uns dezessete anos, de cabelo longo. Meus pais estavam do lado de meus tios. O comandante perguntou quem eram meus pais. Eu vi uma mulher estranha, mas aquela mulher não era minha mãe. Eu falava pro comandante: aqueles dois. Ele disse: são dois homens, e a mãe? E eu confirmava: Si, *son mis padres aquellos dos*. Eu apontava pro meu tio Jesus que eu queria que ele nos assumisse para não voltar pra Espanha.<sup>82</sup>

Conforme Maruja relatou, o medo de não poder identificar os pais levou a menina a apontar os tios, que haviam partido recentemente da Espanha, como sendo seus pais. Depois de muito conversar, o comandante do navio apresentou-a a seus pais.

Com apenas seis meses, acompanhando sua mãe e seus quatro irmãos, Francisco veio ao encontro do pai, que havia imigrado a trabalho: “Meu pai saiu em

---

<sup>81</sup> Ministério do trabalho. *A Integração de Imigrantes Altamente Qualificados e a sua Contribuição ao Desenvolvimento Social e Econômico. Força de trabalho: Avaliação e Planejamento*. Brasília, 1974. p.9. In: AGUIAR, Cláudio. Op.cit., 1991. p.211.

<sup>82</sup> Maria América Millás San Miguel, Maruja, entrevista concedida à autora em 17 de dezembro de 2004, em São Paulo, às 10hs.

sessenta de lá, deixou minha mãe grávida e eu vim depois que minha mãe deu a luz, em sessenta e um. Isto. Viemos meus três irmãos e minha mãe, a gente se juntou aqui em São Caetano”.<sup>83</sup> D. Maria, que imigrou para o Brasil aos vinte e quatro anos, relatou: “viajei só com a minha filha. Meu marido já estava aqui há um ano, porque veio contratado. Ele me pagou el viaje, y yo vine sola”.

Rose casou-se por procuração, com vinte e um anos de idade, e veio juntar-se ao marido, que aqui vivia há dois anos: “Meu marido me llamó, hizo la procuración, y me reclamó como esposa, por eso que tuve que casarme por aquí, porque vine como esposa. Aí tardó seis meses. O governo espanhol pagou a passagem”. Outro exemplo de reencontro familiar foi contado em depoimento por Gretel: “Meu pai veio em dezembro de 60 e oito meses depois chamou a família. Então viemos a minha mãe, meus irmãos, um irmão e uma irmã e eu, em agosto de 61”.

Também Quevedo relatou em entrevista ter vindo ao encontro do pai: “Após um ano mais ou menos minha mãe esperou que meu pai mandasse a carta de chamada e como ele não mandou, minha mãe ficou desesperada, pegou um navio e veio para cá com cinco filhos”.<sup>84</sup> Portanto, pode-se notar que era muito comum vir primeiro o homem, que, depois de estabilizado, chamava a esposa e os filhos.

Algumas famílias imigravam já completas, influenciadas por parentes ou amigos que viviam em São Paulo e lhes despertava o interesse pela viagem, como contado em entrevista: “No nosso caso, já tinha pessoas aqui, irmãos da minha mãe principalmente, a irmã de meu pai já tinha falecido, tínhamos parentes e então foi

---

<sup>83</sup> Francisco Javier Fernandez Lopez, entrevista concedida à autora em 27 de dezembro de 2004, no Ipiranga - São Paulo, às 16hs.

<sup>84</sup> Agustín Recena Quevedo, entrevista concedida à autora em 7 de abril de 2005, em São Paulo.

aquela ilusão”.<sup>85</sup> O pai desta depoente que imigrou com 11 anos aceitou o convite de um cunhado sobretudo porque estava descontente com o emprego na Espanha: “Um destes que estavam aqui, foi passear e meu tio convenceu, que a gente viesse, porque a terra era muito boa, quem trabalhasse conseguiria fazer a vida, e com esta ilusão viemos”.<sup>86</sup>

O mesmo aconteceu com Rosita, uma vez que seu pai vendeu a casa que possuíam para comprar as passagens de navio. Sua família foi atraída pela propaganda feita por espanhóis que haviam retornado: “Já havia pessoas da minha cidade que estavam aqui e meu pai tinha já uma certa referência”.<sup>87</sup>

Muitos são os relatos que apontam a facilidade da emigração quando se conhece alguém no país receptor, como completou Matilde: “Tinha uma chamada da minha tia e também porque na guerra, meu pai perdeu tudo, a empresa, a fábrica de calçados, o carro e ficou sem nada. Na guerra foi tudo confiscado, porque Valencia foi a última cidade a se render a Franco”.<sup>88</sup>

Outra família que emigrou completa e já possuía uma referência no Brasil foi a de Angel Ribas Valls, que afirmou: “Foi porque estava meu tio aqui”.<sup>89</sup> Da mesma maneira, aos vinte e três anos, Elias embarcou para o Brasil: “Resolvi porque eu tinha meu irmão aqui, que trabalhava na aeronáutica em São Paulo, então eu escrevi pra ele se eu podia vir, ele disse ‘tudo bem vem que eu te espero’. Comprei minha passagem e vim pra cá”.<sup>90</sup>

---

<sup>85</sup> Rosário Gutierrez Esteves, entrevista concedida à autora em 18 de janeiro de 2005, na Casa de España - São Paulo, às 17hs.

<sup>86</sup> Idem.

<sup>87</sup> Dona Rosa Vidal Gonzalez, a Rosita, entrevista concedida à autora em 21 de fevereiro de 2004, no Jardim Bonfiglioli - São Paulo, às 14hs.

<sup>88</sup> Matilde Blat, entrevista concedida à autora em 30 de julho de 2004, no Restaurante Açafração & Cia. - São Paulo, às 16hs.

<sup>89</sup> Angel Ribas Valls, entrevista concedida à autora em 3 de novembro de 2004, no Frigorífico Pirineus - São Paulo, às 11hs.

<sup>90</sup> Elias García Marino, entrevista concedida à autora em 17 de dezembro de 2004, no Butantã - São Paulo, às 14hs.

Havia também o emigrante que viajava sozinho, com referências ou não, como apontou o relato emocionado do Sr. García, que informou sua decisão de emigrar a seus pais, em Leon, por carta: "Sin mis padres saber sin nada, junto a la maleta un envelope lacrado, aquel lacre con la llave. Y en Barcelona, yo embarqué, puse una carta en los correos diciendo: Estoy indo para América".<sup>91</sup> García morava em Madri, mas, sobretudo por ter sido traído por um funcionário, estava descontente com seu trabalho. Relatou comovido que, ao tomar a decisão de emigrar, entrou em uma agência de turismo pedindo sugestão à atendente, que lhe disse: "Porque não vai para o Brasil?".<sup>92</sup> Embarcou, então, no dia seguinte, deixando os pais informados.

Aos 24 anos, emigrando também sozinho, o Sr. Emilio veio em busca de liberdade de expressão:

Era redactor del departamento de incendios y ganaba relativamente bien, pero no aguataba aquella situación política, no podía leer ningún libro que me interesaba, si alguna vez conseguía alguno en un sebo, algún libro que me interesaba, el dueño del sebo era un amigo mío, me hacía guardar dentro de la chaqueta y me decía: me lo traes cuando termines. Era o fim. No podía leer. Yo conocí Miguel Hernandez, García Lorca y otros tantos Ortega y Gaset aquí, allí no podía verlos. Entonces aquella vida no me resultaba porque había una pared delante de mi y no podía moverme. Estas prohibiciones absolutas que había, entonces yo vine para un poco más de libertad.

Os motivos de expulsão e de atração que trouxeram ao Brasil os imigrantes do segundo grupo coincidem, em parte, com os que impulsionaram a primeira leva de imigrantes. Os fatores que os diferenciam são somente as condições sócio-

---

<sup>91</sup> Francisco Blanco García, entrevista concedida à autora em 4 de abril de 2005, na Casa Garcia - São Paulo, às 10hs.

<sup>92</sup> Idem.

econômicas e de escolaridade, que eram melhores no segundo grupo, chegando alguns até a percorrerem o trajeto de avião, como aconteceu com o Sr. Baltasar, um dos entrevistados.

## 1.2 ENCONTROS E DESENCONTROS EM SÃO PAULO

O homem é precisamente o animal mais desesperadamente dependente de mecanismos de controle, extragenéticos, fora da pele, de tais programas culturais, para ordenar seu comportamento.<sup>93</sup>

Chegando a São Paulo, os imigrantes da segunda leva de imigração, que ingressaram entre 1946 e 1965, encontraram uma cidade dinâmica, com um recém-instalado parque industrial que necessitava de mão-de-obra especializada. Vivia-se uma ditadura, que apresentava problemas muito semelhantes aos que haviam sido deixados para trás.<sup>94</sup> A adaptação desses imigrantes dependia das referências que traziam ou dos contatos que conseguiam.

Os espanhóis não chegaram a ocupar um território definido na cidade de São Paulo, um espaço por eles caracterizado, tais como os bairros de italianos, japoneses, judeus, árabes, entre outros. A princípio, foram para o bairro do Brás, juntamente com os italianos. Até na literatura e nos contos de época, estes imigrantes aparecem em segundo plano, já que os personagens principais são sempre um italianinho, um português, enquanto os espanhóis são ocultados.

Os dados registram que “a cidade recebeu, excluindo os imigrantes já instalados, 63.031 espanhóis e 81.408 italianos em 1940”.<sup>95</sup> O contingente espanhol adensava-se em certos locais da cidade, convivendo com outras nacionalidades, principalmente a italiana, em vilas e cortiços instalados nas antigas várzeas de São Paulo. Dessa forma, os espanhóis, apesar de numerosos, praticamente não se transformaram em matéria literária, pois “não há personagens espanholas em Brás,

---

<sup>93</sup> HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro: DP&A Editora, 2000. p.37.

<sup>94</sup> O Brasil vivia os anos de Getulio Vargas (1951-1954), substituído após seu suicídio por João Café Filho (1954 a 1955), Nereu de Oliveira (1955-1956), Juscelino Kubitschek de Oliveira (1956-1961), Jânio da Silva Quadros (1961) e João Belchior Marques Goulart (1961-1964).

<sup>95</sup> NASCIMENTO, José Leonardo. Trabalho e prestígio Social: os espanhóis em São Paulo. In: SILVA, Sérgio; SZMRECSANYI, Tomás S. (orgs.). *República*. São Paulo: Hucitec, 2002.

Bexiga ou Barra Funda, de Alcântara Machado. Os heróis têm aí exclusivamente nomes italianos: Gaetaninho, Carmela, Liseta, Rubino, Nino, Beppino, etc.”.<sup>96</sup> Posteriormente, estes imigrantes de origem espanhola diluíram-se por São Paulo.

A cidade, como um lugar de memória, guarda as experiências sociais vividas pelas pessoas que nela habitam. Pode-se dizer que “uma rua, para além de ser um lugar onde se passa ou se deixa de passar, está carregada de história, está carregada de memória, de experiências que o sujeito teve, que seu grupo teve e que a história de seu grupo naquele espaço teve”.<sup>97</sup>

São Paulo apresentava-se como uma cidade atrativa, oferecendo empregos na indústria automobilística que surgia, entre outras oportunidades de trabalho. Correspondia, assim, à propaganda feita de cidade que mais cresce no mundo, quando cerca de 80% dos espanhóis a escolheram como destino, segundo a tabela apresentada a seguir:

**ESTADO DE SÃO PAULO: CIDADES DESTINO<sup>98</sup>**

<b>Municípios</b>	<b>Nº Espanhóis</b>
São Paulo	31.702
Penápolis	4.973
Sorocaba	2.867
Santo André	2.150
São Bernardo	1.768
Atibaia	1.703
Bauru	1.690
São Caetano	1.500
Piraju	1.395
Santos	1.041

<sup>96</sup> Ibidem. p.379.

<sup>97</sup> ROLNIK, Raquel. História urbana: História na cidade? Apud: FERNANDEZ, Ana; GOMES, Marco Aurélio. *Cidade & História. Modernização das cidades brasileiras nos séculos XIX e XX*. Salvador: ANPUR, 1992. p.28.

<sup>98</sup> Fonte: IBGE, censos de 1920 e 1940. Atlas da População do Estado de São Paulo, p.78, Governo do Estado de São Paulo - Biblioteca do Memorial do Imigrante.

Embora os dados sejam do censo de 1940, a tendência permaneceu nos anos que se seguiram, com uma expressiva porcentagem de espanhóis que vieram para a cidade de São Paulo. Estes imigrantes estavam divididos ideologicamente entre nacionalistas e republicanos. Mantinham associações notadamente regionais, tais como Centro Asturiano, Casa de Galicia, Centro Andaluz e outros, apresentando também uma cozinha regional nas suas festas.

O tempo era de perseguição aos contrários ao regime estabelecido na Espanha. Fugindo de uma ditadura, os espanhóis encontraram aqui outra, a do governo Vargas<sup>99</sup>, que proibiu no país a expressão de associações estrangeiras na época da Segunda Guerra Mundial. Inclusive as associações como a Sociedade Hispano Brasileira de Socorros Mútuos, entre outras, foram impedidas de possuírem uma diretoria estrangeira, devendo esta ser composta por brasileiros. Além disso, os encontros e as reuniões da Sociedade de Socorros Mútuos somente poderiam ocorrer com a presença de um representante legal da Delegacia de Ordem Política e Social, o DOPS.<sup>100</sup>

Nos relatos, é possível sentir os problemas pelos quais passaram, sofrendo perseguição política por envolvimento nos movimentos contrários ao regime ditatorial:

---

<sup>99</sup> O Estado Novo foi marcado pelo autoritarismo e, posteriormente, o governo Dutra, que havia fechado o Partido Comunista, em 1947, cassando mandatos de seus afiliados e se posicionado ao lado dos Estados Unidos na guerra fria, iniciou uma perseguição aos que vinham com idéias socialistas e anarquistas.

<sup>100</sup> Livro de Atas de Reuniões da Sociedade Hispano Brasileira de Socorros Mútuos, hoje Casa de España, de número 62, página 34, verso, realizada em 30 de julho de 1942. Segue-se um ano sem reuniões, sendo que a reunião seguinte somente ocorreu em fevereiro de 1943 e depois somente em 28 de janeiro de 1944, reuniões antes mensais, passaram a ser anuais.



**Imagem 3 – Diretoria da Sociedade Hispano Brasileira de Socorros Mútuos.<sup>101</sup>**

Llegué aquí con Getulio, ¿no? Que ahora está siendo muy alabado, no sé porque. Pero yo recuerdo que participé aquí de manifestaciones, después de un mes aquí en la calle, cantando con amigos de la USP, por la calle: “Getulio fora do Catete, paulistas para nossa salvação.” Y ponía en todas la paredes una R que quería decir “Renuncia.” Lo que no podía hacer ahí podía hacer aquí, entonces, aquí fico. Teníamos más de mil alumnos, en la Avenida Paulista, el último edificio de la Avenida Paulista, tres pisos (tres andares), teníamos una escuela magnífica que fue destruida naturalmente por los militares, claro. Mataron a dos profesores, el cuarto no está más aquí y yo no sé ni como me salvé.<sup>102</sup>

Emilio, que chegou ao Brasil em 1953, era uma pessoa muito politizada na Espanha e pôde aqui lutar ao lado dos professores da USP para derrubar o governo Vargas, em consonância com seu espírito contestador.

<sup>101</sup> Concedida pelo acervo da sociedade, tendo ao fundo a foto de Getulio Vargas.

<sup>102</sup> Emilio Fernández Cano, entrevista concedida à autora em 22 de dezembro de 2004, na Casa de España - São Paulo, às 14hs.

Havia uma associação que reunia os *gallegos* da cidade, a Casa de Galicia, Hogar Español, que, embora alegasse um caráter apolítico, dava indícios de que a maior parte de seus associados apoiavam o regime franquista, “como comemorar com entusiasmo a Fiesta de la Raza ou da Hispanidad em 12 de outubro e negar-se a participar nos eventos vistos como ofensivos ao governo espanhol”.<sup>103</sup> Por essas e outras evidências, foram chamados de “franquistas enrustidos”.<sup>104</sup>

Outra associação de galegos, o Centro Gallego, foi organizada em 1932, passando a se chamar, em 1957, Centro Gallego Democrático Español, denominação que permaneceu até 1964, quando perdeu o “Gallego”, passando a chamar-se Centro Democrático Español, até 1975. Este território criado era de resistência ao franquismo, onde se organizavam vários eventos, como encontros e festivais, com a finalidade de arrecadar fundos para auxiliar os espanhóis em situação difícil na Espanha do pós-guerra.

A historiadora Maria Candelária<sup>105</sup> descreve a resistência às formas de repressão e afirma que os imigrantes espanhóis de São Paulo assumiram seu papel de sujeitos da história, atuando no espaço de que necessitavam e exercendo a militância política e cultural. Da mesma maneira, Gattaz<sup>106</sup>, em “Braços da Resistência”, coletou depoimentos de espanhóis que em São Paulo mantinham-se organizados, enviando ajuda aos que permaneceram na Espanha e mantendo os ideais em que acreditavam.

A comida, de certa maneira, uniu os espanhóis em São Paulo, uma vez que os fazia se reunir ao redor da mesa e para arrecadar fundos:

---

<sup>103</sup> PERES, Elena Pájaro. Op. cit. p.313.

<sup>104</sup> Ibidem. p.313.

<sup>105</sup> MORAES, Maria Candelária Volponi. Op. cit.

<sup>106</sup> GATTAZ, André Castanheira. Op. cit. nota 47.

Nós fazíamos comidas, trabalhávamos, viu! Fazíamos comida para 120 pessoas! Pedíamos aos espanhóis: aqueles que sabíamos que tinham uma padaria, eu ia lá, pois ele era da minha terra: “Não podia nos dar o pão? Estamos precisando de 200 ou 300...”. Íamos ao mercado central, falávamos a todos: ao Ponces, bonzinho – que em paz descansa – pedíamos *garbanzos*, ele nos dava o grão de bico; outro patrício nos dava batata, tinha um senhor que fazia chorizos...<sup>107</sup>

A divisão até então regionalizada dos espanhóis em São Paulo passou a ser dicotômica, verificando-se os pró e os anti-franquistas, envolvendo esforços para preparar o auxílio aos que permaneciam no país de origem. A Espanha sofria um cruel cerceamento de sua cultura, que estava sob censura do governo e da igreja, enquanto aqui os espanhóis podiam manter leituras, assistir as representações teatrais, bem como exhibir filmes de arte.<sup>108</sup> Em São Paulo, este foi um período marcante no desenvolvimento das artes em geral, com apresentações teatrais e cinematográficas que uniram os espanhóis pelo sofrimento.

---

<sup>107</sup> Ibidem. p.196.

<sup>108</sup> O primeiro festival de teatro, sob a direção de Juan Blanco, apresentou a peça *Los fusiles de la Madre Varrar*, escrita em 1937 pelo poeta e dramaturgo alemão Bertold Brecht. Todas as atividades culturais do CDE convergiam para o mesmo propósito. As mulheres do CDE, imbuídas de seu papel, participantes ativas da Seção Feminina, procediam alinhadas ao trabalho dos homens, reverenciando a memória daqueles que, mesmo vitimados pelas represálias de Franco, permaneciam leais à Espanha. Ao organizar o Gran Festival Artístico com música e dança de Andaluzia, escolheram para ilustrar a capa do catálogo uma reprodução da escultura de Alberto Sánchez, *La mujer de la Bandera*. Essa obra integrava o conjunto de esculturas chamado: ciclo *de las Mujeres Castellanas*. Os cenários para as apresentações das obras de García Lorca, *La zapatera prodigiosa*, *Bodas de Sangre* e *Casa de Bernarda Alba*, estavam entregues a Alberto Sánchez, que, depois de ter suas obras destruídas pelos bombardeios fascistas, imigrou para Moscou, onde continuaria produzindo arte espanhola, inclusive o conjunto de esculturas sobre as Mulheres castelhanas. Sem nunca mais retornar a Espanha, passou a ser considerado por seu trabalho “um embaixador da cultura espanhola”. MORAES, Maria Candelária Volponi. Op.cit. p.141.

### 1.3 REVELANDO NOVOS CAMINHOS

¡NO! NO IMPORTA EL PRINCIPIO NI EL FIN!  
 (...) Lo importante: ¡Salirse del camino!  
 Darse el salto, rodar por la pendiente  
 Aunque las piedras nos magullen  
 y las espinas arranquen a tiras nuestra piel.<sup>109</sup>

Os primeiros contatos com a cidade provocaram impressões diferentes nos imigrantes, tendo se destacado em vários depoimentos a que se refere a ver pela primeira vez um negro: “Eu nunca tinha visto preto. Não que seja racista, mas quando cheguei no Rio de Janeiro, porque ao descer lá, nunca tinha visto preto na vida, e fazia calor, as pessoas sem camisa, só de short, então eu fiquei impressionado”.<sup>110</sup> Outro relato aponta: “Era assim muito calor, e as pessoas negras, né? Nós éramos do interior e nunca tínhamos visto uma pessoa preta, negro, então foi uma impressão assim um pouco forte, um calor e aquelas pessoas negras”.<sup>111</sup>

Outros imigrantes sofreram este “choque” ainda na viagem, quando uma escala foi feita pelo navio francês em Dakar, Senegal, então república francesa. Lá, as pessoas assustavam-se ao ver tantas pessoas negras: “Allí me asusté de ver tantos negros, tan grandes, tan gigantes era raro ver gente de color. Fue la primera vez que vi negros, diríamos que sí, había visto soldados, cuando Franco llevó de Marruecos para la aldea en la guerra civil”.<sup>112</sup> Depois de ter conhecido negros em sua viagem, o Sr. Elias, ao instalar-se na cidade, foi viver em uma pensão assim descrita: “Justamente fui parar numa pensión de negros, vi um negro um monstro de

<sup>109</sup> ALBERTI, Rafael. *España Fuera de España*. Centro Cultural de la Villa. Ministerio de Trabajo y Seguridad Social - Ayuntamiento de Madrid, 1988. p.214. ALTED, Alicia. *El exilio valenciano en America: Obra y Memoria. Exils et migrations iberiques au XXe. Siècle. Exilios y migraciones ibéricas en el siglo XX*. Publication de L'Université Paris, 7 Denis Diderot nº 3 / 4, 1997.

<sup>110</sup> José Maria Aldariz Gutierrez, entrevista concedida à autora em 27 de dezembro de 2004, no Ipiranga - São Paulo, às 15hs.

<sup>111</sup> Rosário Gutierrez Esteves, entrevista concedida à autora em 18 de janeiro de 2005, na Casa de España - São Paulo, às 17hs.

<sup>112</sup> Elias García Marino, entrevista concedida à autora em 17 de dezembro de 2004, no Butantã - São Paulo.

homem, aí me apresentou: Este aqui veio da Espanha, não sei que... muito negro, eu nunca tinha visto negro”.<sup>113</sup>

Em seus depoimentos, os entrevistados afirmaram que não estranharam somente os negros, mas também os japoneses: “Quando eu cheguei dei de cara logo com um japonês. Eu sabia que existia esta raça japonesa, mas nunca tinha visto ao vivo”.<sup>114</sup>

Além disso, ao chegarem em São Paulo, alguns imigrantes surpreenderam-se também com a fertilidade da terra:

Sinceramente, a impressão que eu tive é que aqui, você não podia deixar um caroço que brotava uma árvore. Coisa que choca que chama a atenção, com, tanta, como eu diria? Na Espanha não é assim. Vocês com tanta fartura na terra, fertilidade e vocês não apreciam o que tem. Na Espanha tem que plantar, adubar, regar, esperar pra ter uma outra colheita. Aqui fui alugar uma casa, um sobrado, com meu pai que tinha estado num quintal, que tinha um canteiro do lado. O tempo que demorou pra fazer os documentos, dez dias, dezoito dias não mais do que isto, quando voltamos o mato estava com mais de meio metro. Então isto é uma coisa que me chamou muita a atenção.<sup>115</sup>

Se comparada com o solo da Espanha, a terra da cidade de São Paulo era muito generosa, propiciando o crescimento rápido de plantas. No olhar do imigrante que chegava sozinho, numa emigração espontânea e sem referências, a primeira impressão era de uma cidade com potencial:

---

<sup>113</sup> Idem.

<sup>114</sup> Maria América Millás San Miguel, Maruja, entrevista concedida à autora em 17 de dezembro de 2004, em São Paulo, às 10hs.

<sup>115</sup> Matilde Blat, entrevista concedida à autora em 30 de julho de 2004, no Restaurante Açafraão & Cia. - São Paulo, às 16hs.

Sozinho, subi e fui para uma pensão no Brás. Uma cidade que estava crescendo, via que era uma cidade que tinha potencial, eu não escolhi o Brasil porque quis escolher, eu queria ir para a Venezuela, mas não havia mais corpo de imigração, então a oportunidade de vir para o Brasil e como o Brasil está rodeado de países hispanos, pensei que depois daqui eu poderia ir para Argentina, Uruguai, ou para outro país. O cônsul nos proibia de sair daqui, foi uma sorte para mim.<sup>116</sup>

Esta proibição de re-emigrar determinou o destino de muitos espanhóis, que foram obrigados a permanecer no país e a sair em busca de trabalho. Não foi difícil a colocação profissional em São Paulo, não só por estarem dispostos a aceitar qualquer tipo de trabalho, mas também porque a cidade oferecia realmente muitas oportunidades, já que iniciava um processo de desenvolvimento e de industrialização que exigia mão-de-obra em todas as áreas da economia.

O Sr. Elias, entre outros imigrantes, atendeu ao convite de um irmão e começou imediatamente a trabalhar no mesmo ramo que deixou na Espanha: “Muitas chapas pra fazer tanque pra petróleo, então procurei serviço de serralheiro. Sempre teve trabalho. Deixava uma firma já ia trabalhar na outra, saia a cinco da tarde ia trabalhar em outra até dez horas da noite”.<sup>117</sup> Já Emilio, que havia exercido diversas atividades no campo profissional, tais como professor, decorador e escultor, iniciou trabalhando como desenhista: “Comencé a trabajar dibujando”.<sup>118</sup>

A indicação de um amigo ou de um parente facilitava o encontro de um emprego, como destacou Aldariz, em entrevista: “Meu padrasto era colocador de azulejos e fui ajudá-lo. Continuei estudando a noite, completei o segundo grau e

---

<sup>116</sup> Belarmino Fernandez Iglesias, entrevista concedida à autora em 24 de janeiro de 2005, no Restaurante A Figueira - São Paulo, às 14hs.

<sup>117</sup> Elias García Marino, entrevista concedida à autora em 17 de dezembro de 2004, no Butantã - São Paulo, às 14hs.

<sup>118</sup> Emilio Fernández Cano, entrevista concedida à autora em 22 de dezembro de 2004, na Casa de España - São Paulo, às 14hs.

construí durante muito tempo. A convite de um cunhado, passei a corretor de seguros e estou na profissão até hoje”.<sup>119</sup> O esforço também incluía o estudo à noite para os que buscavam uma melhor capacitação para o trabalho.

Outro relato mostra a trajetória de um imigrante no ramo da gastronomia, até transformar-se no empresário bem sucedido, proprietário de restaurantes importantes da cidade:

Me empreguei no dia seguinte sem documentos. Entrei numa obra pedi emprego, era contador. Fiquei fiscal de obras lá durante uns meses. Depois fui para restaurante e para uma lanchonete, cafeteria no Largo Paissandu. Depois para uma churrascaria na Rio Branco, “A Cabana” dos pais do Máximo Ferrari e para outra churrascaria que se chamava Guaciara, fui subindo, comecei como garçom, cheguei a *maitre*, gerente, e depois estes sócios da Guaciara me ofereceram a gerência de uma nova casa que era a Rubaiyat da Vieira de Carvalho, e eu insisti que além da gerencia que me dessem uma participação.<sup>120</sup>

Como os espanhóis estavam dispostos a exercer qualquer tipo de trabalho que surgisse, mesmo sem referências, aproveitavam qualquer oportunidade possível. As promessas de casa e emprego feitas na Espanha pelo governo brasileiro nem sempre se cumpriam. Isto aconteceu com o pai de Francisco, que veio para trabalhar na indústria automobilística como torneiro, tendo gastado tudo o que tinha para poder viajar, e “...chegando aqui era mentira, mas como era fácil na

---

<sup>119</sup> José Maria Aldariz Gutierrez, entrevista concedida à autora em 27 de dezembro de 2004, no Ipiranga - São Paulo, às 15hs.

<sup>120</sup> Belarmino Fernandez Iglesias, entrevista concedida à autora em 24 de janeiro de 2005, no Restaurante A Figueira - São Paulo, às 14hs.

época encontrar emprego, um espanhol amigo arranhou um emprego, sem registro sem nada”.<sup>121</sup>

Entretanto, também existem memórias tristes de imigrantes, tais como a de um espanhol, o pai de Matilde que, de empresário de fábrica de calçados em Valencia, acabou trabalhando num posto de gasolina, porque a fábrica da irmã, que o convidara para viver em São Paulo, havia fechado. Este imigrante sentiu-se humilhado ao receber as primeiras moedinhas como gorjeta: “De uma empresa de calçados voltar a trabalhar num posto de gasolina de um amigo, na primeira gorjeta que ganhou ele se trancou no banheiro e chorou até... Mas logo em seguida se recuperou”.<sup>122</sup> Com o orgulho ferido, sujeitar-se a um trabalho muito simples e sofrer humilhação foi para este homem um duro golpe.

Em geral, as mulheres trabalhavam até o casamento, quando passavam a se ocupar somente das prendas domésticas, como relata Maria América: “Trabalhei de dezesseis pra dezessete anos como secretaria de escritório e depois casei e nunca mais trabalhei. Com os filhos com sete, oito anos comecei a costurar para fora”.<sup>123</sup> O mesmo aconteceu com Dona Rosita, que chegou ao Brasil com doze anos e aos quinze já estava trabalhando em oficina de costura: “Trabalhei numa oficina de costura e recebia salário de menor. Depois fui para a Rua Augusta trabalhar no ateliê de Dona Odila Matias onde conheci uma amiga asturiana que montou ateliê próprio e me levou junto. Casei e parei de trabalhar”.<sup>124</sup>

As mulheres que continuaram a trabalhar mesmo depois do casamento desempenhavam funções que não as afastavam da casa, como costureiras ou

---

<sup>121</sup> Francisco Javier Fernandez Lopez, entrevista concedida à autora em 27 de dezembro de 2004, no Ipiranga - São Paulo, às 16hs.

<sup>122</sup> Matilde Blat, entrevista concedida à autora em 30 de julho de 2004, no Restaurante Açafração & Cia. - São Paulo, às 16hs.

<sup>123</sup> Maria América Millás San Miguel, Maruja, entrevista concedida à autora em 17 de dezembro de 2004, em São Paulo.

<sup>124</sup> Rosa Vidal Gonzalez, a Rosita, entrevista concedida à autora em 21 de fevereiro de 2004, no Jardim Bonfiglioli - São Paulo, às 14hs.

cabeleireiras. Rose, que veio casada por procuração, trabalhou como cabeleireira: “Fui trabajar aqui, num salão de belleza, trabajar ahí en la Alameda Jaú, y yo me comuniqué bastante hasta que nació Coquinho, mi hijo. Abri un salón aquí en casa y hace... trabajé muchos años hasta veinte años atrás”.

Outra imigrante relata que começou a trabalhar no primeiro dia útil depois de sua chegada: “Vim numa sexta-feira, na segunda já estava trabalhando. A amiga de uma senhora que veio comigo no barco conhecia uma valenciana que tinha um salão de beleza e depois quando casei, meu marido comprou um restaurante”.<sup>125</sup> A compra de um restaurante lançou-a no mundo da gastronomia, e hoje é uma renomada *chef* de cozinha espanhola em São Paulo, atualmente no restaurante espanhol Açafrão & Cia., que, por ter uma valenciana comandando a cozinha, tem na *paella* um prato muito requisitado para eventos, tanto pela colônia espanhola, como pelas entidades brasileiras.

A facilidade para um imigrante encontrar trabalho era tanta que, ao buscar emprego de garçom no Club Atlético Paulistano, Baltazar, que logo conquistou a simpatia do gerente russo, de nome Boris, recebeu a proposta de começar a trabalhar imediatamente. O gerente justificou a rápida contratação dizendo que haveria naquela noite um banquete que necessitava de um garçom com urgência: “Quando disse que não havia trazido uniforme, o gerente providenciou um e solicitou o início imediato de trabalho”.<sup>126</sup>

Após se instalarem em casa de amigos, parentes ou nas muitas pensões existentes, os imigrantes iam descortinando a cidade que abrigava uma gama de imigrantes e migrantes brasileiros, que traziam em suas bagagens também sua

---

<sup>125</sup> Matilde Blat, entrevista concedida à autora em 30 de julho de 2004, no Restaurante Açafrão & Cia. - São Paulo, às 16hs.

<sup>126</sup> Baltazar Macias Garcia, entrevista concedida à autora em 4 de abril de 2005, na Casa Garcia - São Paulo, às 12hs.

cultura alimentar. Para os imigrantes vindos de pequenas cidades, a metrópole surgia como um impacto, não só pelo amplo mercado de trabalho, mas também pelas variedades culturais. Já havia em São Paulo uma somatória de cozinhas, com a fusão de algumas delas com a cozinha nacional e com a incorporação de alimentos e de procedimentos que podiam ser percebidos em famílias, bares e em pensões. “Algunos de estos efectos han sido la reinterpretación de las cocinas autóctonas, a partir de la adición, sustitución y reelaboración de elementos procedentes de unos y de otros sistemas, las llamadas comidas étnicas”.<sup>127</sup>

A cozinha era um espaço de encontro, de aconchego e de convivência mais que de conflito, presente sim em termos de idiomas ou no sentimento de pertença dos diversos grupos.

---

<sup>127</sup> CONTRERAS, Hernandez Jesús. *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005. p.245.

## 1.4 A COZINHA DO IMIGRANTE

Trabajareis de sol a sol, cuando menos diez horas. Si llueve, solo es agua. Si hace sol os achicharraréis. A la hora de comer tendréis arroz y “feijão”. ¿Sabéis lo que es? Es un plato típico de Brasil, algo sin el cual no puede pasar el brasileño y que para el extranjero es algo que suena fuerte. ¿Pan? [...] Solo unas tortas de maíz. ¿Vino? Ese es un sueño, un sueño loco. Agua y gracias.<sup>128</sup>

Aquele que emigra leva consigo uma cultura impregnada que será confrontada com a cultura do país de recepção, como os imigrantes judeus em Paris, segundo Ariès:

O imigrante não chega como tabula rasa, pronto a adotar costumes, mas vem socializado pela cultura de seu país. Pode apenas retraduzir ou reintegrar as exigências da sociedade em que se estabelece segundo as normas de sua própria cultura.<sup>129</sup>

Os costumes alimentares exigiram um tempo para adaptação às novas formas de alimentação, diferentes da cultura original, com a introdução de novos ingredientes: “Achava que o óleo, não tinha o gosto do azeite, porque a gente tinha azeite direto lá. Então, os condimentos fizeram muita falta no começo, mas depois a gente foi se adaptando”.<sup>130</sup> Para fazer os pratos de sua cozinha, os imigrantes espanhóis encontravam a maioria dos ingredientes, mas alguns eram substituídos por produtos nacionais, uma vez que importá-los somente seria possível em um

---

<sup>128</sup> La Voz de Galicia, 09.05.1953. In: PERES, Elena Pájaro. Op. cit. p.70.

<sup>129</sup> ARIES, Philippe; DUBY, Georges. *História da Vida Privada*. Da Primeira Guerra a nossos dias. nº 5. “Ser imigrante na França”. São Paulo: Cia. Das Letras, 2001. p.500.

<sup>130</sup> Maria América Millás San Miguel, Maruja, entrevista concedida à autora em 17 de dezembro de 2004, em São Paulo, às 10hs.

segundo momento, quando conseguissem um salário melhor, mesmo porque a cultura alimentar também pertence à bagagem dos que emigram.

Ao se pensar em identidade culinária, se faz necessário pensar em ingredientes, na sua combinação, na bebida, no sabor, no aroma ou nos procedimentos que a caracterizam. Os ingredientes e os procedimentos para elaboração dos pratos são determinantes neste momento de reprodução dos pratos.

Assim, o homem que emigrava só, rapidamente abandonava seus costumes alimentares, adaptando-se ao que era possível comer, até porque, a princípio, fazia suas refeições em pensões. Portanto, os que moravam em pensões dependiam do tipo de cozinha oferecida, como aconteceu com o Sr. Elias, que, tendo ido morar numa pensão de cozinha brasileira, foi obrigado a acostumar-se com a nova alimentação. Outros imigrantes estranhavam tanto o alimento encontrado que passavam a comer apenas lanches e frutas: “Recuerdo que en los primeros días fue penoso porque no tenía apetito y comía un bocadillo y los famosos plátanos que alimentan mucho y son muy ricos”.<sup>131</sup>

O ato de emigrar envolve, portanto, um período de adaptação, durante o qual o financeiro decide o que comer: “Asumían algunas formas de alimentación de la clase obrera. Y cuando ya estuvieran más asentados, entonces podían importar y recuperaban algunos platos y algunos aspectos de su alimentación de origen”.<sup>132</sup> Muitos se adaptaram rapidamente ao alimento, conforme a situação, mas outros tardaram algum tempo: “Depois que eu entrei na atividade gastronômica foi fácil. Foram difíceis estes seis meses, desde a chegada até eu ir a um restaurante a

---

<sup>131</sup> Emilio Fernández Cano, entrevista concedida à autora em 22 de dezembro de 2004, na Casa de España - São Paulo.

<sup>132</sup> Hernandez Jesus Contreras, entrevista concedida à autora em 27 de setembro de 2004, na Universidad Central de Barcelona - Espanha.

trabalho, porque morava numa pensão e a pensão nos dava uma comida horrórosa”.<sup>133</sup>

Depois de algum tempo, a adaptação à comida no Brasil foi tal, que havia aquele que não mais se acostumaria aos costumes culinários espanhóis, como relatou o Sr. Elias: “Fui lá duas vezes, na casa onde nasci é muito diferente, são outros costumes agora, não acostumaria lá. Não me adapto, porque as comidas são fortes como carne de porco”.<sup>134</sup> Dona Rosaria declarou: “Não voltei mais a Espanha. Não moraria mais na Espanha. Vou fazer o que lá?”.<sup>135</sup> Da mesma maneira, Gretel afirmou que: “Porque toda a minha vida está aqui. Adoro a Espanha procuro ir sempre que posso, tenho família lá, mas a minha vida e mentalidade está aqui. Fui criada aqui, tenho forma de pensar, de agir, muito mais próxima do brasileiro que do espanhol”. Este é o sentimento que envolve a maioria.

A dignidade de vida que o trabalho poderia oferecer, propiciando melhores condições financeiras, era buscada pelos imigrantes em outras terras. No intuito de preservar sua memória e sua identidade, os espanhóis procuravam adquirir não só os ingredientes, mas também os utensílios necessários para a elaboração dos pratos, tais como as *paellas*, *pucheros*, *morteros* ou *almirez*, que fazem parte da cultura material, uma vez que:

[...] o valor simbólico que atribuímos aos objetos ou artefatos é decorrente da importância que lhes atribuímos a memória coletiva, a memória que nos impele a desvendar em relação ao presente e a

---

<sup>133</sup> Belarmino Fernandez Iglesias, entrevista concedida à autora em 24 de janeiro de 2005, no Restaurante A Figueira - São Paulo.

<sup>134</sup> Elias García Marino, entrevista concedida à autora em 17 de dezembro de 2004, no Butantã - São Paulo, às 14hs.

<sup>135</sup> Maria del Rosário Rodriguez Benitez, D. Rosária, entrevista concedida à autora em 29 de março de 2004, no Aeroporto - São Paulo.

inventar o patrimônio dentro dos limites possíveis, estabelecidos pelo conhecimento.<sup>136</sup>

Sem cair na questão dicotômica – permanência e mudança –, pretendeu-se analisar as incorporações, transformações, substituições, alterações e adaptações havidas ao longo das temporalidades, tentando evitar a perda de referenciais. Viu-se, entre outros fatores, que a questão da memória e da identidade impregnava o preparo dos alimentos na cozinha dos imigrantes, que se preocupavam em reproduzir aqui os sabores da terra deixada.

---

<sup>136</sup> CAMARGO, Haroldo L. *Patrimônio Histórico e Cultural*. São Paulo: Ed. Aleph, 2002. p.31.



Imagem 4 – Paella.<sup>137</sup>

*Existem sensações gustativas para sempre inscritas em letras de ouro na memória ou que dão origem à literatura. Iguarias habitualmente julgadas comuns podem ser sublimadas pelas circunstâncias e pelo quadro: o sanduíche de arenque defumado devorado a dentadas e regado de aligoté na aurora fresca das vindimas de Borgonha, a castanha grelhada da esquina das ruas de Paris nos dias de cerração gelada, os mexilhões com batatas fritas degustado diante do Sena, são iguarias tão gastronômicas quanto o foie de gras d'Argent.<sup>138</sup>*

<sup>137</sup> Foto cedida por Juan José Requena, 2004.

<sup>138</sup> PITTE, Jean Robert. *A gastronomia francesa: história e geografia de uma paixão*. Porto Alegre: L&PM, 1993. p.19.

## **II – GASTRONOMIA ESPANHOLA: SABORES E MEMÓRIAS**

## 2.1 SABOR E MEMÓRIA NA COZINHA DOS IMIGRANTES

Cada época da história modifica o que se põe no fogão e cada povo come segundo sua alma, antes talvez que segundo seu estômago.<sup>139</sup>

A alimentação é também memória e opera muito fortemente no imaginário de cada pessoa por estar associada aos sentidos: olfato, visão, paladar e até mesmo audição. Quem não se recorda de um prato feito por sua mãe? Pode ser o bolinho de chuva ou o molho de macarrão dos domingos, com seus odores característicos que se espalham pela casa. Assim, quando evocados, os alimentos imediatamente voltam à memória, pois provocam sensações que a impregnam.

Relembrando uma memória de infância, Gretel relatou uma lembrança alimentar vivida aqui no Brasil de um prato feito pelo avô, que era quem cozinhava na sua casa: “Como meus pais trabalhavam, meu avô cozinhava. A tarde fazia um lanche e me lembro até hoje do sabor das torrijas. Por mais que a minha mãe tente as torrijas da mesma maneira, não sai igual, saem boas, mas eu lembro daquelas”.<sup>140</sup>

A memória do país de origem permanece repleta de recordações gastronômicas, pois o gosto sentido no lar da infância acompanha o indivíduo por toda a sua vida, constituindo-se em elemento de identidade. Muitas nações são definidas por seus pratos típicos, que podem ser transformados em símbolos, tais como *esfihas*, pizzas, bacalhoadas, *paellas*, crepes, *suquiakis*, entre outros.

Em se tratando de cozinha de imigrantes, a elaboração dos pratos da terra de origem favorece a lembrança e reforça pertencimentos, como destaca Heck:

---

<sup>139</sup> BAZAN, Emilia Pardo. Apud QUEIROZ, Maria José. *A Comida e a Cozinha. Iniciação à Arte de Comer*. Rio de Janeiro: Ed. Forense Universitária, 1988. p.128.

<sup>140</sup> Isabel Gretel Maria Eres Fernández, entrevista concedida à autora em 21 de fevereiro de 2005, no Departamento de Educação da USP - São Paulo, às 16hs.

Principalmente pelos sabores e odores próprios, eles testemunham que o passado não se perdeu, mas está vivo e acompanha por toda a vida, nas memórias evocadas pelos odores dos ingredientes, e no caso de imigração quando preparados em casa vão impregnando os quartos e corredores de memória.<sup>141</sup>

Nos odores e nos sabores está marcada a lembrança, que faz reviver lugares e situações. Neste relato, em que a imigrante refere-se à falta que sentiu dos antigos hábitos alimentares deixados em seu país de origem, é possível perceber a memória alimentar guardada dos tempos de infância:

Estranhei um pouco, mas eu gostava. Como a minha mãe era espanhola ela fazia muita batata, batata no almoço, batata no jantar e de manhã era leite com chocolate e a falta que senti quando vim de lá é o leite de vaca. A gente ordenhava as vacas e vinha tomando direto da ordenha, na caneca o leite, isto me fez muita falta e os *chorizos*. Toda comida, a gente fazia em casa lá na Espanha e punha muito nas comidas, carne de porco, a gente matava em casa os animais.<sup>142</sup>

Vinda da Galicia, meio rural, para um bairro comercial de São Paulo, a menina imigrante percebeu as mudanças na alimentação de forma marcante, principalmente em razão da dificuldade de sentir aqui o sabor do leite ordenhado. Quanto aos pratos que estava acostumada a saborear, para que fossem reproduzidos, teriam que ser preparados da mesma maneira que no país de origem, o que se tornava difícil devido à indisponibilidade de ingredientes.

---

<sup>141</sup> HECK, Marina; BELLUZZO, Rosa. *Cozinha dos Imigrantes*. Memórias & Receitas. São Paulo: Ed. Melhoramentos, 1999. p.13.

<sup>142</sup> Maria América Millás San Miguel, Maruja, entrevista concedida à autora em 17 de dezembro de 2004, em São Paulo, às 10hs.

Nesse sentido, a memória perpetua o prato, podendo-se, portanto, pensar que a sua função, “[...] enquanto lembrança, é exatamente a de evitar a morte, e dessa maneira, realizar e consolidar pertencimentos”.<sup>143</sup> A memória revive o cultural e o que foi aprendido como um trabalho sobre o tempo vivido. Segundo Ecléia Bosi, “[...] a memória é sim, um trabalho sobre o tempo, mas sobre o tempo vivido, conotado pela cultura e pelo indivíduo”.<sup>144</sup>

Dentre as diferentes formas de memória coletiva, uma das mais persistentes é a memória culinária, com sua variedade de sabores, aromas e cores que resistem ao impacto do tempo e até mesmo ao desenraizamento cultural e geográfico. A culinária representa um amplo arsenal de identidades, que por não se diluírem no contato com o outro, mantém a tensão da alteridade, do convívio multicultural que resiste aos efeitos pasteurizadores da globalização.<sup>145</sup>

Os aromas característicos de uma cozinha evocam o seu país de origem, quase sempre pelo uso de condimentos que atuam como diferenciais identificadores. As cozinhas que emigram têm a dimensão nacional ou regional, como marcas de identidade e permanência do grupo, e o que mais as distingue é uma combinação específica de aroma e sabores, como os trazidos pelo *curry* na cozinha indiana, pelo molho de soja e o gengibre na cozinha chinesa e pela combinação de azeite e alho na cozinha espanhola. Então, pode-se dizer que compreender como cada cultura pensa seus alimentos e sua elaboração permite ingressar num campo repleto de noções e de significados que envolvem principalmente o paladar e o olfato.

---

<sup>143</sup> TEDESCO, João Carlos. *Usos da Memória* (política, educação e identidade). Passo Fundo, RS: Universidade de Passo Fundo – UPF, 2002. p.31.

<sup>144</sup> BOSI, Ecléia. *O Tempo Vivo da Memória: Ensaios de Psicologia Social*. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003. p.53.

<sup>145</sup> HECK, Marina; BELLUZZO, Rosa. Op. cit. p.14.

A cozinha nacional é representada pelos pratos cotidianos e regionais, que, na prática, nada mais são que a cozinha “normal” de um grupo. Entretanto, esta nem sempre é reconhecida pela sociedade como um modo de afirmação de sua identidade, como acontece também com outras práticas sócio-culturais, como o artesanato e a música.<sup>146</sup>

Pode-se considerar que o gosto e o cheiro deixam de ser apenas reações orgânicas e estímulos analisados pela biologia para adquirirem um sentido cultural, uma vez que “revelam um conjunto de conhecimentos que marcam formas sociais de captar e ordenar o mundo”.<sup>147</sup> A cozinha é, por conseguinte, antes cultural que biológica.

Os hábitos alimentares e o sentido do gosto são transmitidos de geração a geração de maneira inconsciente e empírica, fazendo parte desse processo a escolha dos ingredientes, a técnica de preparo e o modo de servir os alimentos, bem como a classificação, produção, colheita e conservação dos alimentos. Cada cultura reproduz normas básicas, habilidades e regras culinárias que se interiorizam e refletem nas particularidades de atuação de cada grupo. Fichler, em seu artigo, conclui que “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”.<sup>148</sup>

Assim sendo, o gosto aprendido e ensinado é dado pela cultura, pela família e pelas tradições gastronômicas vividas como uma herança recebida dos costumes e do lar de infância. Alvarez, dialogando com Bordieu, relata que: “o gosto não é só

---

<sup>146</sup> Ibidem. p.73.

<sup>147</sup> SILVA, Paula Pinto e. *Entre tampas e panelas: por uma etnografia da cozinha no Brasil*. Dissertação, Mestrado em Antropologia, FFCLH – USP/SP, 2001. p.14.

<sup>148</sup> FISCHLER, Claude. *Presentation*. Communications. nº 31. Seuil, Paris, 1979. p.1.

produto ou indicador de classe, mas também uma prática com a qual nos classificamos”.<sup>149</sup>

As diversas cozinhas são sempre definidas pelos produtos básicos e geralmente abundantes da localidade. Portanto, são esses ingredientes que lhes dão o sabor característico, como o azeite de dendê da cozinha baiana, o molho de soja da cozinha japonesa e a batata da cozinha portuguesa, que se tornam características culturais ou símbolos de identidade nas regiões onde estão disponíveis.

A identidade é mantida através da cozinha, da condimentação dos pratos que, em geral, são muito semelhantes por serem elaborados com os produtos da horta, as carnes, as massas, o arroz, a carne de porco e seus derivados. O sabor dos alimentos pode ser considerado uma herança cultural originária da mãe, uma vez que é ela quem normalmente se dedica à cozinha e de quem dependerá o oferecimento do alimento e, conseqüentemente, a formação do gosto, a ponto de a alimentação da infância marcar o paladar e se cristalizar numa pessoa, criando até uma aversão ao alimento desconhecido.

Dessa forma, as mulheres desenvolvem um papel central no processo de criação de hábitos alimentares, como destaca o *chef* Allan<sup>150</sup>, em entrevista: “o *chip* do ser humano é da mãe dele, se ela é espanhola, é a cozinha da casa, vai guardar o que a mãe dele usava, o filho de um alemão vai lembrar de um chucrute, o filho de italiano vai lembrar o molho de tomates que ela fazia”.<sup>151</sup> Ou seja, se uma pessoa foi

---

<sup>149</sup> BORDIEU, Pierre. Apud ALVAREZ, Marcelo; CASTRONUOVO, Estela. *La cocina como patrimonio (in) tangible*. Buenos Aires: Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, 2002. p.19.

<sup>150</sup> Allan Vila Espejo, *chef* de cozinha, entrevista concedida à autora em 15 de março de 2005, na Rede Mulher - São Paulo, às 15hs.

<sup>151</sup> A respeito do gosto, ler também: BORDIEU, Pierre. *La distinción: Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus, 1988. KORSMEYER, Carolyn. *El sentido del gusto: Comida, estética y filosofía*. Barcelona: Paidós, 2002. FISCHLER, Claude. Presentation. *Communications*, nº31. Seuil. Paris, 1979.

criada numa família que não utilizava na cozinha cotidiana os miúdos de porco ou de boi, na idade adulta, este indivíduo apresentará uma certa resistência ao prato, porque este não faz parte de seus hábitos alimentares. Assim, pode-se afirmar que os ingredientes e o modo de preparação dos pratos “penetram no gosto coletivo e instruem o paladar, que ficam saturados com as memórias deles, passam a ser indiferentes ou intolerantes com relação a outros sabores”.<sup>152</sup>

Os estudos culturais possibilitam pesquisar e analisar as marcas da alimentação por perspectivas diferentes, tais como a visão do imigrante, do proprietário de restaurantes, do neto de imigrante, do intelectual que nunca emigrou, da criança que tem como parâmetro os pratos feitos pela mãe ou a pessoa que elabora *churros* na cidade há anos, mantendo uma tradição sem sequer conhecer a Espanha. Em cada trajetória de vida, em cada olhar único, estão presentes as memórias, que permitem refletir sobre as implicações de permanências e rupturas com os costumes na alimentação.

Como destacam Menezes e Carneiro, em “Balizas Historiográficas da Alimentação”, os alimentos podem ser estudados sob diversos enfoques: o biológico, pelo estudo da botânica, do metabolismo e das dietas; o econômico, através do estudo do comércio, dos transportes, da distribuição e do armazenamento de alimentos; o filosófico, no estudo do prazer à mesa, da ética alimentar e da fome; o social, pelas políticas alimentares, nas inter-relações que o alimento evoca obrigatoriamente; e, finalmente, o enfoque cultural, que: “[...] não ignora a necessidade física de alimentação, mas desloca a atenção dos alimentos para as

---

<sup>152</sup> FERNANDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2004. p.209.

formas de prepará-los e consumi-los como espaços de articulação de sentidos, valores, mentalidades, etc”.<sup>153</sup>

A análise dos símbolos exteriores das escolhas alimentares permite compreender os costumes e a identidade, uma vez que: “Se o alimento constitui nosso ser biológico de dentro para fora, desde o invisível do orgânico ao visível da pele, a alimentação nos constitui de fora para dentro, do visível do signo ao invisível da consciência, conforme nossa identidade social”.<sup>154</sup> As preferências e aversões no plano da gastronomia podem ser previsíveis, sobretudo se forem considerados os padrões culturais de um povo, mesmo porque cada sistema cultural possui um tipo de alimentação próprio. Assim, a cultura atua estabelecendo regularidade e especificidade próprias.<sup>155</sup>

Os alimentos e os ingredientes tornam a cozinha identificável pelo aroma e pelo sabor, como Ariès destaca:

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.<sup>156</sup>

Os hábitos alimentares são trazidos pelos imigrantes, juntamente com suas práticas específicas de preparo. Como destacou Maciel<sup>157</sup>, os imigrantes trazem em

<sup>153</sup> MENESES, Ulpiano T. B.; CARNEIRO, Henrique. *A História da Alimentação: balizas historiográficas*. História e Cultura Material. Anais do Museu Paulista. Nova série. Vol.5. 1997. p.9-91.

<sup>154</sup> Ibidem. p.9-91.

<sup>155</sup> Ibidem. p.37. (tradução nossa)

<sup>156</sup> ARIES, Philippe; 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.

<sup>157</sup> MACIEL, Maria Eunice; TEIXEIRA, Sérgio Alves (orgs.). *Horizontes Antropológicos: comida*. Porto Alegre, RS: Programa de Pós Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 1996. p.35.

suas bagagens plantas, temperos, além de preferências, interdições e prescrições, associações e exclusões que, ao serem confrontados com os costumes locais, provocam adaptações e mesclas nas práticas da nova terra. Assim, são criadas cozinhas com características particulares que misturam os ingredientes presentes no país onde vivem com os da região de origem, gerando a cozinha do imigrante.

A princípio, os pratos espanhóis não foram pensados para serem marcadores de identidade, mas acabaram desempenhando este papel com o surgimento da cozinha étnica na cidade. O alimento é um importante fator de revelação do indivíduo ou do grupo e, por isso, ajuda a compreender a alteridade da nossa própria identidade, tanto individual como coletiva, pois “[...] o simples ato de comer está condimentado com complexos e contraditórios significados”.<sup>158</sup>

Poirier ressalta que a alimentação contém também preocupações simbólicas mais ou menos conscientes, que nada têm a ver com o campo da nutrição. Os costumes alimentares, nesse sentido, involuntariamente traduzem o pulsar profundo da cultura. Segundo Lèvi-Strauss: “Assim poder-se-á esperar descobrir para cada caso particular, de que modo a cozinha de uma sociedade é linguagem na qual ela traduz inconscientemente a sua estrutura”.<sup>159</sup>

Portanto, a cozinha é referencial cultural, além de biológico, de um povo, pois muitos são os fatores que atuam para as escolhas e aversões alimentares, que, embora atuem inconscientemente, revelam a essência, os preconceitos e os gostos de determinada sociedade.

Na alimentação o homem biológico e o homem social ou cultural estão estreitamente ligados e reciprocamente implicados, já que

---

<sup>158</sup> NARAYAN; Uma. Apud ALVAREZ, Marcelo; CASTRONUOVO, Estela. Op. cit. p.11. (tradução nossa)

<sup>159</sup> LEVIS-STRAUSS; Claude Apud POIRIER, Jean. *História dos Costumes: O homem e o seu meio natural*. vol.4. Lisboa: Ed. Estampa, 2000. p.218.

nesse ato pesa um conjunto de condicionamentos múltiplos e regulação de caráter bioquímico, termodinâmico, metabólico ou psicológico; pressões de caráter ecológico, modelos socioculturais; preferências e aversões individuais ou coletivas; sistemas de representações ou códigos (prescrições e proibições, associações e exclusões); gramáticas culinárias, etc. Tudo isto influi na escolha, na preparação e no consumo de alimentos.<sup>160</sup>

A escolha dos ingredientes revela aqueles tidos como imprescindíveis, presentes em quase todos os pratos que identificam cada cozinha. Os imigrantes espanhóis entrevistados revelaram os condimentos que caracterizam os pratos de seu país, marcando-os pelo odor ou pelo sabor. Eles foram questionados sobre qual seria o odor característico da cozinha espanhola; o item mais destacado por eles foi o açafrão, seguido do *pimentón* ou páprica, conforme destacou Gretel: “Tem o azafrán, el pimentón, são dois que dependendo do prato dão um toque y el aceite”.<sup>161</sup>

Quanto ao sabor, os ingredientes que o definem na cozinha espanhola, segundo os entrevistados, são o grão-de-bico, o azeite de olivas e o *pimentón*, ou páprica, conforme destacou Matilde: “a páprica, açafrão, azeite, grão-de-bico e carnes”.<sup>162</sup> O Sr. Elias contou em entrevista que considera imprescindível à gastronomia espanhola: “o grão-de-bico, por exemplo. Uma comida assim, que não tem grão-de-bico, não é típico, porque lá a gente comia muito grão-de-bico”.<sup>163</sup>

Quanto aos pratos mais lembrados da cozinha espanhola, pelo paladar e pela memória, os entrevistados citaram a *paella*, a *tortilla* e os *garbanzos* ou grão-de-bico,

---

<sup>160</sup> SCHULTER, Regina. *Gastronomia e Turismo*. São Paulo: Ed. Aleph, 2003. p.16.

<sup>161</sup> Isabel Gretel Maria Eres Fernández, entrevista concedida à autora em 21 de fevereiro de 2005, no Departamento de Educação da USP - São Paulo, às 16hs.

<sup>162</sup> Matilde Blat, 67 anos, entrevista concedida à autora em 30 de julho de 2004, no Restaurante Açafrão & Cia. - São Paulo, às 16hs.

<sup>163</sup> Elias García Marino, entrevista concedida à autora em 17 de dezembro de 2004, no Butantã - São Paulo, às 14hs.

como nos relatos de Ribas: “o prato que mais identifica a culinária espanhola é paella; a paella e os pucheros”.<sup>164</sup> Dona Maria também lembrou os pratos mais presentes à mesa espanhola: “tortilla, arroz, habichuelas, garbanzos, esto es diário, es diário, pescao también se come bastante”.<sup>165</sup>

A questão dos pratos espanhóis está associada aos sabores da infância e aos ingredientes das regiões de origem, fazendo-os reproduzir aqui sua cozinha regional, a retida na memória, aquela que faz parte de sua identidade. Por ser Valencia a terra do arroz, este ingrediente foi o mais citado pelos valencianos, assim como a *paella*, conforme a *chef* Matilde: “A mãe da gente tirava a mamadeira com a paella, o valenciano na paella o que aprecia é o arroz”.<sup>166</sup> Já os galegos não dispensam as batatas em seus pratos: “batatinha, batata sempre, pimentão, muito condimento, uso açafirão”.<sup>167</sup>

Os andaluzes recordam as *migas*, como ressaltou Rosária: “As migas, todos os dias e a noite uma sopa com todos legumes dentro. Dias de almoço de migas de pon [pão]. Ia colocando na frigideira, ia cortando virando com óleo do bom”.<sup>168</sup> Os catalães citam os embutidos, as *butifarras* branca e negra e o *fuet*. Já os asturianos, como o Sr. Aldariz, consideram a *fabada* como o prato regional que mais ressalta o sabor da sua terra, desde que feito com ingredientes do local para manter o sabor:

---

<sup>164</sup> Angel Ribas Valls, entrevista concedida à autora em 3 de novembro de 2004, em São Paulo, às 11hs.

<sup>165</sup> Dona Maria Catalina Paez García, entrevista concedida à autora em 11 de janeiro de 2005, na Casa de España - São Paulo, às 15hs.

<sup>166</sup> Matilde Blat, de 67 anos, entrevista concedida à autora em 30 de julho de 2004, no Restaurante Açafirão & Cia. - São Paulo, às 16hs.

<sup>167</sup> Maria América Millás San Miguel, Maruja, entrevista concedida à autora em 17 de dezembro de 2004, em São Paulo, às 10hs.

<sup>168</sup> Maria del Rosário Rodríguez Benitez, D. Rosária, entrevista concedida à autora em 29 de março de 2004, no bairro do Aeroporto - São Paulo, às 15hs.

“Para uma fabada, por exemplo, não deve faltar a morcilla de Astúrias, tanto é que a gente sempre trás de lá para poder ter sempre à mão.”<sup>169</sup>

Os depoentes foram também questionados sobre o prato que lhes produz aversão, e, assim, foi esclarecida a “não identidade”. A maioria dos entrevistados rejeita pratos com jiló, abobrinha e miúdos de boi. O Sr. Elias García afirma ainda que só não se adaptou ao arroz com feijão: “Se eu como feijão, como feijão. Ponho feijão no prato e como só feijão com uma mistura, ou senão como arroz com uma mistura. Se misturar arroz com feijão meu estômago não aceita”.<sup>170</sup> Assim como o Sr. Elias, o Sr. Francisco Garcia também não come arroz com feijão, come-os apenas separadamente. Portanto, poderia estar configurada uma rejeição ao prato composto de arroz com feijão, que faz parte dos costumes dos brasileiros. Inclusive, a maioria dos entrevistados apontou que o prato que identifica o Brasil para eles é este, o “arroz e feijão”. Contudo, foram também citados a feijoada, o acarajé, da cozinha baiana, o pão de queijo e o tutu de feijão, da cozinha mineira.

---

<sup>169</sup> José Maria Aldariz Gutierrez, entrevista concedida à autora em 27 de dezembro de 2004, no Ipiranga - São Paulo, às 15hs.

<sup>170</sup> Elias García Marino, entrevista concedida à autora em 17 de dezembro de 2004, no Butantã - São Paulo, às 14hs.

## 2.2 UM MOSAICO DE VARIEDADES E SABORES

Es un conjunto de una cocina contradictoria, diversificada y al mismo tiempo individualista muy ligada a las tradiciones y manteniendo la costumbre de celebrar las fechas señaladas con los platos típicos de cada región.<sup>171</sup>

São tantas e tão variadas as cozinhas regionais espanholas, que seria impossível registrá-las, com suas diversidades e particularidades, num relato sucinto. Pretende-se, então, compreender o que é esta cozinha, no intuito de reconhecê-la em São Paulo.<sup>172</sup>

A cozinha espanhola está ligada diretamente à história de invasões e domínios do seu país de origem, que registra culturas distintas e enriquecedoras da sua gastronomia.<sup>173</sup> Os romanos, por exemplo, levaram a irrigação para parte da costa leste e introduziram o plantio de oliveiras para a produção do azeite de oliva, tornando a Espanha o maior exportador e consumidor deste produto no mundo. Os mouros<sup>174</sup>, com uma permanência em território espanhol que abrangeu de três a oito séculos, dependendo da região que ia sendo libertada pela reconquista, influenciou fortemente a gastronomia espanhola com a introdução de procedimentos e, sobretudo, de ingredientes, tais como amêndoas, laranjas, limões, noz moscada, pimenta do reino, *pistache*, berinjela, massas folhadas, doces à base de mel – como

---

<sup>171</sup> MARCH, Lourdes. *La cocina mediterránea*. Madrid: Ed. Alianza, 1988.

<sup>172</sup> Após pesquisa bibliográfica feita também na Oficina de Turismo da Espanha, em São Paulo, e de várias visitas à Espanha, foi possível descrever em linhas gerais a cozinha regional espanhola.

<sup>173</sup> Passaram por seu território os fenícios, os gregos, que se aproximaram para o comércio com seus navios; o mais famoso deles é o Ampurias, que, a princípio, foi *Emporion*, ou *comércio* em grego. Depois, os cartagineses sucederam aos fenícios e os romanos aos gregos. Ler também VILAR, Pierre. *História da Espanha*. Lisboa: Livros Horizonte, 1992. CORTÁZAR, Fernando García de; VESGA, José Manuel Gonzalez. *Breve Historia de España*. Madrid: Alianza Editorial, 1994.

<sup>174</sup> CORTÁZAR, Fernando García de; VESGA, José Manuel Gonzalez. Op. cit. p.155. Os autores destacam que: “em 756 llega a Córdoba Abd Al-Rahman I proclamando-se emir en la gran mezquita”, tendo durado seu reinado até 788.

*torrone* e *marzipan* –, além do açafrão, que aromatiza pratos como a *paella*.<sup>175</sup> Atualmente, a Espanha é um dos poucos produtores mundiais de açafrão<sup>176</sup>, além de ser o maior consumidor. Além disso, os *churros* espanhóis também são considerados de influência árabe.

Vilar ressalta a preponderância moura na agricultura espanhola: “os muçulmanos aqui não criaram, como dizem, os sistemas de regadio e a prosperidade agrícola, mas melhoraram, complementaram e embelezaram a obra dos romanos, introduzindo frutos novos e práticas hortícolas da África e Pérsia”.<sup>177</sup> Os judeus chamados *sefarditas*, ou seja, os que viviam na Península Ibérica, devido à permanência secular na Espanha, também muito influenciaram a gastronomia não só por suas festas marcadas pelos pratos de tradição, mas ainda por terem sido os primeiros a transmitirem as técnicas de assar e de submeter as carnes a longo cozimento. Além disso, eles ensinaram o uso correto do vinho e de outras bebidas alcoólicas na comida, bem como a utilização de alguns vegetais difundidos na dieta mediterrânea, como alcachofra, alho poró e funcho.<sup>178</sup>

O descobrimento do Novo Mundo propiciou um grande intercâmbio de alimentos entre os continentes, que favoreceu o enriquecimento gastronômico e influenciou sobremaneira as cozinhas mundiais, gerando uma grande revolução na história da comida. “Isso possibilitou o transplante de produtos para novos climas, como o tomate levado à Espanha pelos descobridores, sendo o primeiro país

---

<sup>175</sup> Segundo uma versão, trata-se de uma palavra que é corruptela espanhola da palavra persa *pilaf*, que designa arroz cozido com carnes e especiarias. FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet*. São Paulo: Ed. SENAC, 2001. p.73.

<sup>176</sup> *Ibidem*. p.74. O açafrão é obtido de pistilos do *Crocus sativus*, extraídos da flor manualmente, um a um, e depois postos a secar. Devido ao seu peso de poucos gramas, são necessários muitos pistilos para obter um quilo, o que aumenta o custo.

<sup>177</sup> VILAR, Pierre. *Op. cit.* p.17.

<sup>178</sup> FERNANDEZ, Cristobal Jimenez; RODRIGUEZ, Belén López. *Gastronomía Andaluza y Dieta Mediterránea*. Málaga: Ed. Miramar, 2000. p.50. Os autores são formados em Farmácia e Ciência da Tecnologia de Alimentos, pela Universidade de Granada, e docentes da Universidade de Turismo. No período 1999-2000, realizaram, na Universidade de Málaga, um curso de Especialistas em Gastronomia.

européu a introduzi-lo na culinária, enquanto os demais somente o fizeram no século XVII ou início do século XIX.”<sup>179</sup> Na Itália e na França, o tomate foi considerado um fruto tóxico, causador de vômitos e diarreias, além de afrodisíaco; por ter sido avaliado como exótico, foi cultivado apenas para ornamento.

Os produtos da América, tidos como de sabor e odor inconfundíveis, logo se tornaram imprescindíveis às cozinhas européias; afinal, não seria possível conceber os pratos italianos sem seus molhos com tomates e pimentões, ou as cozinhas alemã e portuguesa sem as batatas. A *creme anglaise* para seu sabor dependerá da aromática baunilha. O amendoim, por sua vez, integrou-se à culinária asiática, assim como o peru, como destaca Fernández-Armesto: “[...] o natal da classe trabalhadora britânica, apesar de seu nome em inglês [*turkey*] dar a impressão errônea de uma origem turca, foi em uma época iguaria exclusiva do Novo Mundo”.<sup>180</sup>

O chocolate revolucionou o paladar de todos quando na Europa lhe foi acrescentado o leite, passando a ser oferecido em barras. No México, era servido em forma de bebida e também com pimenta. Os espanhóis, em 1525, levaram o cacau e os utensílios para a fabricação do chocolate do México para Trinidad, de onde era enviado à Espanha. Neste país, era muito apreciado e permaneceu por muito tempo como segredo da corte, que lhe atribuía poderes afrodisíacos.<sup>181</sup> Foi mantido em segredo pelos espanhóis por quase dois séculos, tornando-se, então, a bebida da moda em toda a Europa.

Assim, houve uma verdadeira revolução, uma viagem de plantas, animais e condimentos, com mudanças radicais nos hábitos alimentares da época. Pode-se dizer: “como observa a etnobotânica, a ratatouille provençal, o pisto espanhol ou a

---

<sup>179</sup> FISCHLER, Claude. *O modelo alimentar Mediterrâneo: mito e/ou realidade*. Projeto História n.25. Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados em História, Departamento de História da PUC-SP, 2002. p.26.

<sup>180</sup> FERNANDEZ-ARMESTO, Felipe. Op. cit. p.251.

<sup>181</sup> FRANCO; Ariovaldo. Op. cit. p.54.

ciambotta da Calábria são, portanto, necessariamente posteriores à descoberta do Novo Mundo”,<sup>182</sup> bem como as polentas, os nhoques italianos e as *tortillas* espanholas. A Espanha deve à América o seu prato nacional, o seu símbolo, já que “[...] se não fosse a América, não haveria a tortilla espanhola, que não passaria de um omelete.”<sup>183</sup> Entretanto, reciprocamente, esta troca também propiciou à América a aquisição de produtos que mudaram costumes e paladares, como a uva, que deu origem ao vinho, e as outras diversas frutas, tais como maçã, figo, pêssigo, cereja, laranja, etc.

Neste mesmo período, foi iniciada na América a criação de animais, deixando a população de utilizar somente a caça e a pesca como alimento. Ainda neste momento, foram introduzidas na alimentação as carnes de aves, porcos, coelhos, cabras e patos. A avicultura, por sua vez, incrementou a elaboração dos doces brasileiros com a utilização dos ovos e das receitas das mulheres portuguesas, num país onde havia açúcar em abundância.<sup>184</sup>

A agricultura desenvolveu-se com a introdução de outros produtos, como o trigo, utilizado na elaboração de pães, bolos e biscoitos, uma vez que, até então, o milho e a mandioca eram a base da alimentação que dava o sustento. Somente em 1798 os produtos da América apareceram em um livro de receitas inglesas, escrito por Amélia Simmons, que introduziu a farinha de milho em preparações como a *tortilla* – introduzida, segundo a autora, com a invasão dos espanhóis –, a *chili* (pimenta verde), da cozinha asteca, o queijo fresco moldado, o *asedero*, a *carne con*

---

<sup>182</sup> AUBAILLE–SALLENAVE Apud FISCHLER, Claude. Op. cit., 2002. p.26.

<sup>183</sup> Jesus Contreras Hernandez, entrevista concedida à autora em 27 de setembro de 2004, na Universidad Central de Barcelona - Espanha, às 13:30hs.

<sup>184</sup> Ver a respeito em: FREYRE, Gilberto. *Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Cia. das Letras, 2002.

*chili* e os coagulantes (fragmentos dessecados de estômago e intestino de mamíferos).<sup>185</sup>

Os pratos da cozinha espanhola revelam a sua história e um pouco de sua cozinha mediterrânea ocidental, que pode ser vista neste relato:

Se Heródoto, o pai da História que viveu no século V antes de nossa era retornasse em meio aos turistas de hoje, caminharia de surpresa em surpresa. Imagino-o, escreve Lucien Febvre, refazendo hoje seu périplo do Mediterrâneo oriental. Quantas surpresas! Essas frutas de ouro, nesses arbustos verde-escuros, laranjeiras, limoeiros, mexeriqueiras, ele não tem lembrança de tê-los visto durante sua vida. Verdade! São extremos orientais, veiculados pelos árabes. Essas plantas bizarras de silhuetas insólitas, picantes, hastes floridas, nomes estranhos, cactos, agáveas, aloés, figueiras de Barbárie – ele nunca os viu em sua vida. Verdade! São americanas. Essas grandes árvores de folhagem pálida, que, no entanto, tem um nome grego, *eucaliptus*: jamais ele contemplou semelhantes. Verdade! São australianos. E os cipestres nunca também, são persas. Tudo isso pela decoração. Mas, quanto à mínima refeição, quantas surpresas ainda – quer se trate de tomates, essa peruana; da berinjela, essa indiana; da pimenta, essa guiana; do milho, esse mexicano; do arroz, esse bem dos árabes, para não falar do feijão, da batata, do pessegueiro, montanhês chinês, tornado iraniano, nem do tabaco.<sup>186</sup>

Os invasores que se estabeleceram na Espanha trouxeram, como visto, uma grande variedade de plantas e outros cultivos. Posteriormente, o descobrimento da América registrou um intenso intercâmbio de produtos e ingredientes, que incrementaram ambas as cozinhas. Por tudo isto, os espanhóis chamam seu país de “as Espanhas”, o que demonstra a diversidade de pratos que possui, resultado de

---

<sup>185</sup> ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. *A Alimentação através dos tempos*. Florianópolis, SC: Ed. da UFSC, 2003. p.220.

<sup>186</sup> FEBVRE, Lucien. *Annales*, XII, 29. Apud BRAUDEL, F. *O Espaço e a História no Mediterrâneo*. São Paulo: Martins Fontes, 1988. p.2.

sua história e de sua situação geográfica estratégica, uma passagem entre a África e a Europa.

A pluralidade gastronômica espanhola deve-se também às condições de clima, relevo, costa, natureza e agricultura, protegidas no inverno por estufas, além de uma variedade de frutas e de frutos secos. Mares como o Cantábrico, o Mediterrâneo e o Oceano Atlântico colocam à disposição da sua gastronomia uma grande variedade de pescados e mariscos. Os suínos, criados em condições especiais, recebem alimentação específica para a produção do *jamón*<sup>187</sup>, que, após passar por um processo especial de curação que pode chegar a vinte meses, apresenta um sabor ímpar, presente em quase todas as mesas do país.



Imagem 5 – *Jamonería* de Trevelez.<sup>188</sup>

---

<sup>187</sup> O *jamón* é conhecido entre nós como presunto, pois se trata do pernil do porco submetido a um processo especial de curação. O porco também é alimentado com um fruto da árvore *encina*, as *bellotas* e não com restos de comida, tornando-o uma iguaria fina e requintada, diferente do que é para nós o presunto cozido.

<sup>188</sup> *Jamonería* de Trevelez. Foto da autora, em 2002.

Trata-se de uma cozinha regional, familiar, de raiz popular, simples, com produtos da terra e do mar e práticas tradicionais de longa história que foram transmitidas pelos ancestrais:

Lo difícil que ha sido y sigue siendo es identificar una cocina española. Porque aquí mas bien diríamos, la cocina ha estado diríamos no descompuesta: sino que hay como catalana, vasca, gallega, etc. y además se perciben como diferentes unas cocinas de otras. Se diría que no hay una cocina española porque los que podrían haber abierto un restaurante de cocina española estaban pensando en otra cosa.<sup>189</sup>

Portanto, para estudar a gastronomia espanhola em São Paulo, se faz necessário compreender o que é esta cozinha e quais ingredientes são utilizados para reproduzir seu odor e seu sabor. Nesta discussão sobre a cozinha regional, nacional e internacional, Trutter ressalta que: “A célula gastronômica é a região não a nação. Uma *pauchouse* de Mâconnais na França é difícil ou até impossível de realizar-se tanto em Marselha como na Sicília”.<sup>190</sup>

A gastronomia realizada em restaurantes, conhecida como dos ricos, dos privilegiados, mesmo sendo mais elaborada e sofisticada, não pode ser considerada melhor que a campesina, mesmo porque muitos pratos populares, de raízes regionais, são servidos em grandes restaurantes. O *chef* Allan ressalta que, em se tratando de cozinha, a que fica na memória é a de casa, com seus pratos feitos pela mãe. Ele afirma ainda que, nas várias regiões da Espanha, não se poderia classificar um prato ou um ingrediente unicamente como espanhol:

---

<sup>189</sup> Jesus Contreras Hernandez, entrevista concedida à autora em 27 de setembro de 2004, na Universidad Central de Barcelona - Espanha, às 13:30 hs.

<sup>190</sup> TRUTTER, Marion. et al. *Un paseo gastronómico por España*. Ed. Culinária Konemann, 1998. p.247.

Se a mãe é espanhola é a cozinha da casa, então vai sempre guardar o que a mãe dele usava, então, evidentemente você vai ter elementos como azeite, comer com pão, esses são os elementos, o alho, o louro, serão guardados no cancionero dos filhos de espanhóis, como o filho de um alemão vai lembrar de um chucrute, não sei... E o filho de italiano vai lembrar do delicioso molho de tomates, que ela fazia na Itália ou então a massa al dente, ou a massa feita. Eu não vejo que tenha algum ingrediente, que seja ele o ingrediente, porque volto a repetir, são várias regiões da Espanha, cada uma tem o seu detalhe.

A cozinha, seja ela regional ou nacional, expressa identidades. Contudo, delimitar espacialmente uma cozinha, ou seja, dizer que ela é local ou identificar que um prato se tornou emblemático, não é tão simples como pode parecer, conforme destacou Maciel: “[...] muito além das fronteiras geográficas que seriam seu suporte físico, implica na significação que é dada a certos pratos, que vão caracterizá-la”.<sup>191</sup>

A cozinha espanhola não aparece entre as grandes culinárias mundiais, como a francesa, a chinesa e a italiana, por diversos motivos, tais como por ser uma cozinha caseira, cotidiana e, em muitas épocas, apenas de sobrevivência, além de não ser devidamente divulgada. No entanto, a Espanha possui regiões que oferecem uma cozinha muito apreciada pelos especialistas, como o País Vasco, constituído de bosques ricos em aspargos, colinas verdes e rios de montanha. Além disso, esta região apresenta clima úmido, que favorece o crescimento das *setas*, um tipo de cogumelo, e é considerada o paraíso dos *gourmets* e o berço da culinária espanhola.

Por serem aficionados à gastronomia, os vascos formaram as primeiras sociedades gastronômicas criadas no país e a *Unión Artesana*, em 1870.<sup>192</sup> Estas

---

<sup>191</sup> MACIEL, Maria Eunice; TEIXEIRA, Sérgio Alves (orgs.). Op. cit. p.35.

<sup>192</sup> TRUTTER, Marion. Op. cit. p.170.

sociedades são uma espécie de irmandade gastronômica masculina, cujos membros se reúnem regularmente para cozinhar e desfrutar os prazeres da comida e da bebida, e para experimentar as novas criações de uma cozinha especial, diferenciada, moderna e refinada. Por ser inspirada na *nouvelle cuisine* francesa, esta cozinha se tornou o centro gastronômico da Espanha, sendo os únicos mestres na hora de utilizar molhos refinados e pratos famosos como o *bacalau al pil pil*, *bacalau a la vizcania*, os *calamares en su tinta*, as lulas e as enguias.<sup>193</sup>

No século XVI, os pescadores vascos descobriram o bacalhau, uma rica fonte de proteínas, e o apresentaram à Espanha. Por não precisar de refrigeração, já que pode ser conservado com sal, era facilmente transportado. Antigamente, era considerado um prato de pobre, mas hoje é encontrado a preços altos em restaurantes e supermercados, estando fora do alcance dos menos favorecidos economicamente. Os criativos cozinheiros vascos descobriram que o bacalhau fresco tem excelente sabor se servido ligeiramente defumado e em lâminas finíssimas, como o *carpaccio*.<sup>194</sup>

O bacalhau, prato nacional de vascos e catalães na Península Ibérica e de piemonteses na Itália, só apareceu nos manuais de cozinha portuguesa, hoje seu prato principal, por volta de 1850.<sup>195</sup> Os vascos são reconhecidamente amantes da culinária, “amam tanto a comida e bebida que até inventaram o almoço das dez horas da manhã o *amarretako*; o almoço das onze horas o *amaoketako* e o lanche-jantar o *aparimeriendá*”.<sup>196</sup>

---

<sup>193</sup> Ibidem. p.154.

<sup>194</sup> Ibidem. p.155.

<sup>195</sup> Ibidem. p.159.

<sup>196</sup> Ibidem. p.154.

Também a Catalunia<sup>197</sup> se destaca por sua gastronomia, que é considerada atualmente a mais sofisticada e completa da Espanha; sua cozinha é tida como uma das mais importantes no mundo gastronômico, graças à criatividade de seus chefes renomados. Já Barcelona, sua cidade vizinha, é a grande metrópole do Mediterrâneo, pois mesmo na parte francesa não há outra de tal importância. Com sua longa tradição gastronômica, cujo apogeu aconteceu no século XIX, abriga os melhores restaurantes da Espanha. Localizada na fronteira com a França, muito perto da influência da cozinha italiana, ela está entre a cozinha de mar e montanha, que combina doce e salgado, famosa também por seus embutidos e vinhos servidos, muitas vezes, em um utensílio denominado *porrón*.<sup>198</sup>

Além destas cozinhas citadas, existem outras não menos importantes e também reconhecidas. Muitas delas vieram com os imigrantes, por serem maioria, e aqui são reproduzidas como a cozinha da Galicia<sup>199</sup>, rica em peixes e frutos do mar, com pratos como o caldo *gallego*. No relato de um de seus imigrantes, pode-se vislumbrar a variedade de alimentos que a terra produzia:

A Galicia tem uma economia de subsistência, então nós produzíamos o porco, o frango, o leite, o cordeiro, porque tínhamos a vaquinha, a horta, o vinho, o trigo para moer e fazer o pão, então nós tínhamos todos os alimentos, então o único que nos faltava, que nós tínhamos que comprar o alimento era o açúcar e o azeite que não

---

<sup>197</sup> A produção agrícola catalã cultiva berinjela, alcachofra, espinafre, pimentão, batata, cebola, couve, ervilha e outros; os frutos secos como amêndoas, avelãs, nozes, castanhas e pinhões, também as ervas aromáticas como tomilho, orégano, hortelã, salvia, alecrim e menta.

<sup>198</sup> *Porrón* serve para levar o vinho diretamente à garganta, sem utilizar taças, semelhante às “botas” de couro, só que de vidro.

<sup>199</sup> Os celtas se fixaram nesta região e influenciaram a língua, a gastronomia, a cerâmica, os costumes e as crenças, além de evidenciarem o sobrenatural e as bruxas, que fazem do galego um supersticioso. Fabricante da aguardente de resíduos de uva chamados *orujo*, internacionalmente conhecida, com a qual fazem a “queimada”, de um ritual do tempo dos celtas, geralmente realizado numa praia, onde um bruxo vestido de roupas de peles e chapéu de chifres serve a bebida composta da aguardente em chamas, o *orujo*, em recipiente de barro, acrescida de limão, açúcar e grãos de café, para expulsar os maus espíritos, conforme OTERO, Gloria. *La gastronomía Española*. Espanha: Ed. Turespaña, Secretaria de Comércio, Turismo y Pyme, 1998. p.6.

havia, porque o resto tinha de tudo. Inclusive fazíamos queijo, queijo de vaca, famoso queijo galego *tetilla*, então eu me alimentei a base destes produtos.<sup>200</sup>

Galicia produz queijos especiais, como o *tetilla*, em formato de uma úbere, suave e cremoso, o *San Simón*, queijo picante, e o *Cebreiro*, além de pães e empanadas de sabor inesquecível. Sem contar o cultivo de milho, batata, tomate, feijão branco, nabo, couve e cereais.

O gado bovino das raças *Rubia Gallega* e *Morena del Norte* oferece a carne de novilha para o consumo de toda a Espanha. As sobremesas, por sua vez, levam amêndoas, como a Torta de Santiago, as tortinhas doces, rosquinhas, as *filloas*, um tipo de castanha glaceada, e o *marron glacê*.<sup>201</sup> O vinho da região que se destaca é o branco *Albariño*, feito por monges.

Cantábria e Astúrias estão isoladas por uma cordilheira, os Picos da Europa, que seguem paralelos à costa com montanhas nevadas ou cobertas de bosques e prados, lembrando um pouco a paisagem dos Alpes, com seus rios de montanha repletos de trutas e salmões. O prato regional cantábrico é o arroz *santanderino*, feito com salmão e leite. A fabada asturiana, uma espécie de feijoada branca feita com favas e carne de porco que é vendida em latas para toda a América espanhola, e a *caldereta*, com frutos do mar, são seus pratos mais conhecidos.<sup>202</sup> Os queijos da região são fortes, como o “Cabrales, feito de leite de vaca, cabra e ovelha, cremoso, azul, envolto em folhas e maturado como o Roquefort. Mais os queijos Beijos das

---

<sup>200</sup> Belarmino Fernandez Iglesias, entrevista concedida à autora em 24 de janeiro de 2005, no Restaurante A Figueira - São Paulo, às 14hs.

<sup>201</sup> OTERO, Gloria. Op. cit. p.6.

<sup>202</sup> A gastronomia asturiana utiliza também ouriços do mar de diversas cores, que os antigos gastrônomos gregos ofereciam junto com as ostras em festas e banquetes, em forma de caviar e patê de ouriços, produtos caseiros vendidos a preços dispendiosos.

montanhas de Covadonga, o Afuega'l Pitu, ou seja 'afoga a garganta' e o Peñamellera".<sup>203</sup>

O vinho característico da região é a sidra feita de maçãs. Relatando sobre os pratos que se come diariamente em Astúrias, Francisco destacou: "Lá um dia você come *garbanzos*, um dia você come *lentejas* [lentilha] ou caldo *gallego*". Rosário conta as memórias alimentícias de sua cidade, Leon: "O que é muito típico em Leon é em quase toda a Espanha, muita carne de porco, muitos ovos, o mantecado e o cocido assim de grão-de-bico com carne de porco e toucinho".<sup>204</sup>

Andaluzia é a maior produtora do azeite de oliva da Espanha e de *jamón*, tido como um dos melhores do país, além de *chorizos* e *morcillas*. Próxima ao Mediterrâneo, esta cidade tem clima quente e campos de oliveiras e de videiras, além de uma cozinha peculiar e diferente. Os vinhos da região devem ser tomados pouco a pouco, como dizem os andaluzes, para sentir melhor o sabor. "Dizem os especialistas, que a Andaluzia possui os melhores vinhos da Espanha incluído o Jerez cantado na literatura universal, incluindo os textos gregos do século IV a.C., continuando por Shakespeare até nossos dias."<sup>205</sup> Os mais famosos vinhos procedentes da serra de *Montilla* são o moscatel de Málaga e os licorosos: Lágrima de Cristo, Málaga Virgem, Pedro Ximenez, etc. A respeito do vinho espanhol, cabe lembrar que "o de *La Rioja* é o mais conhecido internacionalmente e há registro de sua fabricação artesanal desde o século XII".<sup>206</sup>

O relato de uma imigrante espanhola da primeira onda imigratória ressalta um pouco do cotidiano de sua infância em Granada:

---

<sup>203</sup> OTERO, Gloria. Op. cit. p.7.

<sup>204</sup> Rosário Gutierrez Esteves, entrevista concedida à autora em 18 de janeiro de 2005, na Casa de España - São Paulo, às 17hs.

<sup>205</sup> OTERO, Gloria. Op. cit. p.21.

<sup>206</sup> Ibidem. p.12.

Levantava ia para o campo, depois vinha almoçar meio dia. Tinha fartura, criava tudo lá. Criava batata, criava cebola, alface, repolho, tomate. Tudo, tudo de legume se criava lá. Tinha porco, galinha, três vacas, mas eram do dono da terra, não se bebia leite de vaca, de cabra só, nem carne de vaca nunca comi na Espanha, só de porco, galinha, de *pollo*.

A cozinha de *Castilla* é famosa por seus assados, *jamón*, queijos, embutidos, produção de açafrão e de grão-de-bico, presente nos hábitos diários de toda a Espanha.<sup>207</sup> Já a cozinha de Aragão é a única feita de “*chilindrón* seu prato mais típico, pratos de carnes, cabrito no espeto, cordeiro e as perdizes com chocolate”.<sup>208</sup> São tantas as diversidades culinárias que seria impossível registrar a todas.

---

<sup>207</sup> Ibidem. p.25. Trazido pelos cartagineses, é o ingrediente principal dos cozidos espanhóis.

<sup>208</sup> Ibidem. p.10.

## 2.3 DIVERSIDADES DA COZINHA ESPANHOLA

Pensar as diferenças culturais é pensar a alma de um povo: contornos emocionais e míticos que envolvem determinadas comunidades tornando-as diferentes das demais.<sup>209</sup>

O prato espanhol mais comum em todas as regiões da Espanha é a *tortilla*, considerada um símbolo por ter as cores da bandeira: o amarelo (ovos) e o vermelho (pimentões). Muito presente nas mesas espanholas, foi o mais lembrado pelos entrevistados e pode ser considerado um dos pratos emblemáticos da Espanha, como Maciel define: “a figura emblemática como uma forma de expressão sintetizadora de uma dada identidade regional, que traduz idéias e imagens que o grupo ao qual está relacionada tem ou quer que os outros tenham sobre si mesmo”.<sup>210</sup>

A *tortilla* é costumeiramente incrementada com os ingredientes locais, como pimentões vermelhos, verduras, bacalhau, alho poró, tomates ou aspargos. As diversas regiões reproduzem o prato à sua maneira. Em Granada, a chamada *tortilla Sacromonte*, originária de ciganos do Sacromonte, que vivem em grutas, é um prato fino e requintado, feito de miolo frito ou empanado, testículos de boi ou cordeiro, ervilha e pimentão vermelho. “A *tortilla* aparece nos apontamentos de Francisco Martinez Montiño, chefe de cozinha dos Austrias Felipe III e IV e autor de uma das obras mais importantes da gastronomia espanhola: *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*”.<sup>211</sup>

---

<sup>209</sup> VERO, Judith. *Alma Estrangeira. Pequena história de Húngaros no Brasil, processos identitários*. São Paulo: Ed. Agora, 2003. p.71.

<sup>210</sup> MACIEL, Maria Eunice; TEIXEIRA, Sérgio Alves (orgs.). Op. cit. p.34.

<sup>211</sup> TRUTTER, Marion. Op. cit. p.155.

A *tortilla* espanhola acrescenta batatas aos ovos batidos, enquanto a versão francesa é feita somente de ovos, o chamado omelete. “Recebeu este nome quando Maria Teresa de Austria casou-se com Luís XIV, o rei Sol, e levou para a corte uma cozinheira dona Molina, que introduziu na corte de Versalhes o prato espanhol”.<sup>212</sup>

Contudo, tudo indica que a *paella* é um dos cartões postais da Espanha, considerada uma arte internacional de uma cozinha feita pelos chefes em família ou entre amigos em confraternizações, correspondendo, assim, ao churrasco ou à feijoada brasileira.



Imagem 6 – *Paella* no campo.<sup>213</sup>

<sup>212</sup> OYARBIDE, Iñaki. *Los mejores guisos caseros*. León, Espanha: Ed. Everest, 1996. p.18.

<sup>213</sup> Autor: José Manuel Alfonso Moreno. Barcelona, 2001.

O nome *paella* tem origem na palavra latina *patella*, que significa vasilha plana, uma bandeja usada pelos romanos nos rituais de fecundação da terra.<sup>214</sup> A forma circular, rasa e larga permite a boa evaporação da água e o bom cozimento do arroz, que deve ficar solto e seco, tratando-se do continente e não do conteúdo. Na verdade, *paella* é o nome da panela ou da frigideira negra onde é feita, sendo que todo prato com arroz feito nesta panela denomina-se *paella*.

Com cerca de cem anos, a *paella* é um prato da região de La Albufera considerado recente. Popularizou-se nos anos sessenta como o prato internacional da cozinha espanhola, o mais conhecido fora da Espanha. É, ainda, “o quarto prato de maior aceitação na França, graças ao arroz, o ingrediente básico, versátil, econômico, mas que poderia ser qualquer outro como macarrão, grão-de-bico, etc”.<sup>215</sup>

Os habitantes da região de Valência utilizam o arroz como base de seus pratos, sempre o colorindo com açafrão, páprica ou *pimentón* e acrescentando a ele legumes ou carnes, já que não há o costume de fazer o arroz branco: “Solo vi aqui comi o arroz blanco. El arroz siempre con alguna cosa, con frango, con alguna cosa se hacia el arroz. Solo blanco no”.<sup>216</sup> Dona Maria, em entrevista, conta como sua mãe fazia o prato: “a veces solo tenía un pimiento solo ponía un pimiento y hacía un arroz, con un pimentão hacía un arroz... Paella, yo nunca comi cangrejo en la paella”.<sup>217</sup>

Muitos imigrantes conheceram a *paella* aqui no Brasil: “Um domingo era o cocido que é o prato que vai carne de porco, repolho, judías que é a vagem, e o

---

<sup>214</sup> OYARBIDE, Iñaki. Op. cit. p.56.

<sup>215</sup> Jesus Contreras Hernandez, entrevista concedida à autora em 27 de setembro de 2004, na Universidad Central de Barcelona - Espanha, às 13:30 hs.

<sup>216</sup> Rosaura Diez Vallejo de Gonzalez, Rose, entrevista concedida à autora em 13 de dezembro de 2004, no Jardim Bonfiglioli - São Paulo, às 10 hs.

<sup>217</sup> Dona Maria Catalina Paez García, entrevista concedida à autora em 11 de janeiro de 2005, na Casa de España - São Paulo, às 15hs.

outro domingo era empanada. Aquilo era sagrado. Na terra minha não se fazia paella. Comi muita paella no exército, nos dias festivos”.<sup>218</sup> O asturiano Sr. Aldariz<sup>219</sup> também disse que não conheceu a *paella* na Espanha, vindo a conhecê-la aqui. Do mesmo modo, dona Rosaria, da primeira onda de imigração de Andaluzia, não se recorda de haver comido o prato nem na Espanha, nem no Brasil: “Minha mãe nunca fez paella para nós. Aqui tem todas as carnes, frango, tem tudo, porco, peixe, temperinhos, açafrão que não sei se encontra no Brasil, se substitui com o colorau”.<sup>220</sup> Dona Rosário<sup>221</sup> comenta: “Por exemplo, paella é uma coisa que eu nunca fiz”.

Muitos consideram a *paella* preparada no Brasil superior à feita no seu país de origem, principalmente pela qualidade do nosso arroz, que, ao ser incorporado ao paladar dos imigrantes, não permite o emprego do arroz tipo “bomba”, com o qual se faz o prato na Espanha. Assim classificaram o arroz espanhol: “El arroz es de pantano, lá el arroz se cria en los pantanos, num rio lá perto, sabes? Ele é muito aguado, no fica firme como o de aqui, desmancha mucho”.<sup>222</sup> O Sr. Aldariz concorda com esta idéia e faz a comparação: “Conheci aqui e depois voltei a comer lá, se bem que no Brasil se faz paella tão boa, ou melhor que da Espanha, mesmo por causa do arroz.”

O fato de ter sido abasileirada, para ser servida em restaurantes ao gosto do consumidor, e enriquecida por ingredientes como camarões fez a *paella* espanhola adquirir outras características. E, como destaca o *chef* Allan: “Lá se faz paella ao

---

<sup>218</sup> Elias García Marino, entrevista concedida à autora em 17 de dezembro de 2004, no Butantã - São Paulo, às 14hs.

<sup>219</sup> José Maria Aldariz Gutierrez, entrevista concedida à autora em 27 de dezembro de 2004, no Ipiranga - São Paulo, às 15hs.

<sup>220</sup> Sua memória é perfeita e não se recorda de ver sua mãe fazendo uma *paella*.

<sup>221</sup> Rosário Gutierrez Esteves, entrevista concedida à autora em 18 de janeiro de 2005, na Casa de España - São Paulo, às 17hs.

<sup>222</sup> Dona Maria Catalina Paez García, entrevista concedida à autora em 11 de janeiro de 2005, na Casa de España - São Paulo, às 15hs.

gosto do turista, esqueceram a tradição. A Espanha exportou assim, o restaurante para poder cobrar cem reais um prato de paella, ele só põe um camarão, senão não pode cobrar cem reais”. Os valencianos apreciam o arroz, enquanto os brasileiros preferem os camarões; estes, quando pedem o prato em restaurantes, esperam encontrar muitos camarões, que é o ingrediente que mais os atrai, como reconheceu a *chef* Matilde: “O brasileiro vai prá lá e diz: Ah! Matilde a tua paella dá de dez na paella espanhola. Não é isto. É que vocês brasileiros gostam do camarão, nos obrigam a colocar, na verdade não precisaria, porque o sabor da paella é o arroz”. A *chef* Matilde volta seu olhar à sua região, Valencia, onde “o prato do cotidiano é o arroz acrescido de coelho e frango, garrofó, uma fava chatinha e vagem, isto é a valenciana, valenciana mesmo, e a paella marinheira leva sépia e um pouco de camarão, pouca quantidade”.

O *chef* Allan, por ser um gastrônomo e filho de valencianos, considera a *paella* feita no mundo deturpada, uma vez que é diferente da original: “Aí é cultura, mas infelizmente ninguém é obrigado a saber a cultura de um povo. Primeiramente foi feita coelho e legumes, baratíssima, prato caseiro. Está totalmente alterada ao sabor brasileiro, que deturpou e decepou a paella”.<sup>223</sup> Contreras, em entrevista, considera: “Hay los fundamentalistas de la paella, que la verdadera paella es así, que la verdadera paella es asada. La paella fundamentalmente es un procedimiento: arroz, un sofrito y que si no hay dinero verdura, o si hay dinero pescado.”

Segundo o *chef* Don Pepe, a *paella* é um prato que fica saboroso com várias combinações: “qualquer coisa que jogar no arroz fica bom, ave, carne de caça, até jacaré fica bom”. D. Maria, em entrevista, recorda-se de como sua mãe fazia o prato: “a veces solo tenía un pimiento solo ponía un pimiento y hacía un arroz, con un

---

<sup>223</sup> Allan Vila Espejo, *chef* de cozinha, entrevista concedida à autora em 15 de março de 2005, na Rede Mulher - São Paulo, às 15hs.

pimentão hacía un arroz... Paella, yo nunca comi cangrejo [caranguejo] en la paella”.<sup>224</sup>

O prato oferecido aos turistas na Espanha, conforme o *chef* Allan considerou: “não vale nada em Madrid, aquilo não é paella. Paella é o cânone da cozinha espanhola e para comer você tem que ir a Valência, assim como a picanha não é o churrasco do brasileiro, porque o gaúcho come costela”.<sup>225</sup> Pode-se concluir que o prato típico oferecido aos turistas é sofisticado e caro, elaborado com a finalidade do lucro. Em seu depoimento, Aldariz mostra que a *paella* se trata de um prato sem muita expressão para espanhóis de outras regiões: “É representativa aqui no Brasil talvez para os brasileiros, por causa dos restaurantes que fizeram um prato... acho que nem é o melhor. Pra mim não”.<sup>226</sup>

Até poucos anos, a *paella* podia ser feita ao ar livre, como faziam os camponeses valencianos; era um prato de confraternização, cotidiano. Para o seu preparo, colocava-se na *paella*, o recipiente, os produtos locais e uma caça. Atualmente, esta prática está proibida pelo perigo de incêndios, podendo ser feita somente em churrasqueiras. Quanto às confraternizações, estas hoje são feitas com pratos frios.

Requena aprendeu com seu pai a fazer comidas espanholas, seguindo a tradição de que a *paella*, por ter conotação masculina, é um prato feito por homens e fora da cozinha. Quando rememora os diálogos que tinha com seu pai, explica: “Não sou muito fanático em frango e acabei transformando a paella à marinera. Fui mudando o jeito de fazer e meu pai não gostava, dizia: ‘Pôxa Juan, no es asi de esta

---

<sup>224</sup> Dona Maria Catalina Paez García, entrevista concedida à autora em 11 de janeiro de 2005, na Casa de España - São Paulo, às 15hs.

<sup>225</sup> Allan Vila Espejo, *chef* de cozinha, entrevista concedida à autora em 15 de março de 2005, na Rede Mulher - São Paulo, às 15hs.

<sup>226</sup> José Maria Aldariz Gutierrez, entrevista concedida à autora em 27 de dezembro de 2004, no Ipiranga - São Paulo, às 15hs.

manera que se hace”<sup>227</sup> Requena e outros descendentes fazem a *paella* em churrasqueiras no Brasil pelo mesmo motivo. Fotografa suas *paellas* há vinte e nove anos para memória, notando-se que a foto mais antiga está meio apagada pelo tempo.

Portanto, cada pessoa faz o prato à sua maneira e os descendentes o “abrasileiram” ao seu gosto, e, embora se modifique, se adapte à realidade das diversas temporalidades, a tradição vai sendo mantida. Os pratos espanhóis perpetuados pelos costumes são passados às gerações seguintes, pelos relatos orais, nos ensinamentos empíricos, de geração a geração, como aponta Thompson:

As práticas e as normas se reproduzem ao longo das gerações na atmosfera lentamente diversificada dos costumes. As tradições se perpetuam em grande parte mediante a transmissão oral, com seu repertório de anedotas e narrativas exemplares. Sempre que a tradição oral é suplantada pela alfabetização crescente, os produtos impressos de maior circulação – brochuras com baladas populares, almanaques, panfletos, coletâneas de “últimas palavras” e relatos anedóticos de crimes – tendem a se sujeitar a expectativas da cultura oral, em vez de desafiá-las com novas opções.<sup>228</sup>

O prato diário, caseiro e popular da Espanha é o cozido. Dona Rose, em entrevista, assim se expressou: “Creo que es el cocido el plato más típico de Espanha. Es consumido más que la paella por ejemplo. El cocido es toda la España. Ahora paella es más de la parte del sur, la parte de Valencia.” Todas as regiões espanholas têm seus cozidos, como o *cocido madrileño*, o andaluz, o *puchero*, entre outros, feitos com vários tipos de carnes e embutidos. “É considerado o prato mais

---

<sup>227</sup> Juan José Requena Araez, entrevista concedida à autora em 26 de novembro de 2004, em São Paulo, às 13 hs.

<sup>228</sup> THOMPSON, E. P. *Costumes em comum: Estudos sobre a cultura popular tradicional*. São Paulo: Cia. das Letras, 1998. p.18.

primitivo do mundo, pois surgiu quando o homem inventou o fogo, colocou água e começou a juntar coisas: raízes, folhas, como primitivamente cozinhavam”.<sup>229</sup> Trata-se de uma sopa aprimorada, preparada geralmente no inverno e servida em três fases: primeiro o caldo onde foram cozidos os ingredientes, depois os legumes e verduras, e, por fim, a carne.

Barcelona tem seu cozido, a *escudella i carn d'olla*, que até os anos trinta era comida diária dos catalães; hoje, é servida nos restaurantes e continua sendo o prato típico catalão por excelência. A escudela é a versão catalã do cozido, que não leva *chorizo*, nem *morcilla*, como os outros cozidos espanhóis, mas *butifarra* branca e negra.<sup>230</sup> O cozido da Galícia é o caldo galego, com batatas, *alubias* (tipo de feijão branco), costela de porco e *jamón*. Um cozido espanhol, a *olla podrida*, aparece na obra Don Quixote, numa frase de Sancho: “aquele prato que está mais adiante me parece uma olla podrida, que pela diversidade das coisas que existem nas ollas podridas, não poderei deixar de encontrar alguma coisa que seja de meu gosto e proveito”.<sup>231</sup>

Outro cozido muito popular em Andaluzia é o *puchero*<sup>232</sup>; presente em todas as regiões espanholas, faz parte dos pratos diários e é destacado como sabor característico da Espanha. “Me criei com o carbón e a lenha, tínhamos o braseiro e minha mãe, pegava o puchero, um balde de barro ou de ferro, deixava de noite tudo preparado, o fogo aceso, o braseiro e ia dormir; de manhã cedo estava tudo macio,

<sup>229</sup> José Luis Almanza Esquetino, Don Pepe, entrevista concedida à autora em 11 de janeiro de 2005, no Restaurante La Alhambra - São Paulo.

<sup>230</sup> É o cozido com mais ingredientes feito na Espanha, com carne de boi, de frango, de ovelha, toucinho, osso de *jamón*, grão-de-bico, batatas, couve, nabo, cenoura, vagens, alho, farinha, pimenta, canela e salsinha.

<sup>231</sup> CERVANTES, Miguel. In: TRUTTER, Marion. Op. cit. p.68. Este nome de *olla podrida* vem do espanhol antigo *poderida* poderosa ou nutritiva. Com o tempo, perdeu o “e” e ficou *podrida*.

<sup>232</sup> *Puchero* além de ser o nome do prato é também o nome da panela onde é feito com grão-de-bico, batatas, lingüiças e folhas de repolho ou vagem.

bem cozido”.<sup>233</sup> O grão de bico é o ingrediente básico deste cozido, assim como o *potaje*.

Embora Sevilha seja sua capital, as *tapas* são servidas em toda a Espanha. Consumidas nos bares ou nas casas, acompanham pratos quentes ou frios e são servidas antes da refeição como entrada. Existem muitas versões atribuídas à origem do nome deste prato; uma delas destaca que, devido ao clima de Andaluzia, comê-las ao ar livre era usual, assim como servi-las acompanhadas de uma jarra de vinho *jerez*. Para proteger esta bebida de insetos, costuma-se tapar, daí o nome, a taça de vinho com um pires que continha azeitonas, peixe frito, *migas* ou *jamón*.

Possivelmente, as *tapas* originaram-se dos árabes, para quem servir pequenas porções era um símbolo de hospitalidade. Existem outras versões, como relatado em entrevista por Marcelo<sup>234</sup>, que, conversando com um senhor conhecedor da cultura espanhola e de outros países, ouviu a seguinte história das *tapas*: “Os soldados na guerra odiavam tomar quinino e para agüentar lhes ofereciam *jamón* para acompanhar, o que virou as famosas *tapas*”. Segundo outra versão, as *tapas* tiveram origem com “uma enfermidade do rei Alfonso X, o Sábio, que necessitava alimentar-se entre as refeições, momento em que bebia um pouco de vinho e comia algo”.<sup>235</sup> Afirma-se também que as *tapas* eram a refeição acompanhada de vinho que os agricultores faziam para agüentar a chegada da hora do almoço.

As *tapas* fazem parte de todo um clima espanhol, de uma tradição que inclui um bom vinho, embutidos como salame espanhol, chamado *chorizo*, ou algum petisco. O *chef* Allan não considera as *tapas* como um prato, mas um costume, não importando o que se esteja comendo: “Trata-se de um momento, a hora, que

---

<sup>233</sup> José Luis Almanza Esquetino, Don Pepe, entrevista concedida à autora em 11 de janeiro de 2005, no Restaurante La Alhambra - São Paulo, às 17hs.

<sup>234</sup> Marcelo Lopez, entrevista concedida à autora em 6 de agosto de 2004, no Restaurante *Plaza del Tablao* - São Paulo, às 19hs.

<sup>235</sup> TRUTTER, Marion. Op. cit. p.82.

envolve a forma de comer em pé, isto são tapas. Mas, não existe e nunca vai existir aqui este costume. Quer comer tapas? Vai para a Espanha e até lá está se perdendo”.<sup>236</sup>

Um prato de Andaluzia, o *gazpacho*<sup>237</sup>, sopa fria consumida no verão e feita com pepinos, tomates, vinagre, azeite de oliva e pão, internacionalmente conhecido como prato espanhol por ser de fácil aceitação, extrapolou as fronteiras espanholas, sendo consumido em outros países. Antigamente, “o pão utilizado no gazpacho era o ásimo, assado no forno ou num tabuleiro sobre brasas cortado em pedaços e misturado ao gazpacho, além de espinafre ou qualquer outra hortaliça, peru, lebre, perdiz ou coelho selvagem”.<sup>238</sup>

Devido à ausência de alimentos, a prática milenar espanhola da matança do porco, que ainda existe nos povoados mais pobres, é um acontecimento que envolve toda a comunidade local. Neste relato, é possível constatar este fato: “uma vez por ano fazia lingüiça, ali diziam longaniza, morcilla, na matança do porco. Pendurava num bambu e depois conforme ia precisando ia gastando”.<sup>239</sup> A matança do porco, realizada na Espanha e também em Portugal,<sup>240</sup> é um momento de fartura de alimentos, pois a carne suína é apreciada em todas as regiões e faz parte da culinária diária. Antigamente, era realizada também no Brasil tanto por portugueses

---

<sup>236</sup> Allan Vila Espejo, *chef* de cozinha, entrevista concedida à autora em 15 de março de 2005, na Rede Mulher - São Paulo, às 15hs.

<sup>237</sup> Revista Cláudia Cozinha, Espanha 2002, diz que a receita de *gazpacho* mais antiga que se conhece data do século X.

<sup>238</sup> QUEIROZ, Maria José. Op. cit. p.132.

<sup>239</sup> Maria del Rosário Rodriguez Benitez, D. Rosária, entrevista concedida à autora em 29 de março de 2004, no bairro do Aeroporto - São Paulo, às 15hs.

<sup>240</sup> “Uma toalha foi estendida sobre uma pequena mesa no celeiro, uns poucos metros distantes do recém defunto, homens e mulheres trouxeram um lanche para os carnicheiros e seus ajudantes. Um grupo seletivo de familiares e matadores de porcos se juntou para comer; lá fora, uma chuva fina. O velho com uma sanfona, a gota de sangue ainda na testa – deu início a um discurso melodioso, um *rap* português, em homenagem ao porco.” BOURDAIN, Anthony. *Em busca do prato perfeito*. São Paulo: Cia. das Letras, 2003.p.29.

como por espanhóis. Hoje, os frigoríficos especializados na fabricação de embutidos oferecem os produtos com sabor muito próximo ao de origem.

## 2.4 CONTEMPORANEIDADE E VANGUARDA

A questão gastronômica é uma questão estética e filosófica. A cozinha relaciona-se com as belas artes e com as práticas culturais das civilizações de todas as épocas. A cozinha dos diversos períodos históricos representam, tanto quanto as pinturas, sonatas, esculturas, peças de teatro ou arquitetura.<sup>241</sup>

A cozinha espanhola apresentou uma inovação que surpreendeu o mundo da gastronomia: o Restaurante *Le Bulli*, que funciona apenas de abril a setembro. Os catalães Ferran Adrià, de 42 anos, e seu irmão Albert e Castro, são os proprietários desse restaurante, que fica na costa da Catalunha, a três horas de Barcelona. O sucesso deste empreendimento é tanto que as reservas para provar a cozinha de vanguarda oferecida pelo *Le Bulli* devem ser feitas com pelo menos um ano de antecedência.

Em entrevista<sup>242</sup>, Ferrán Adrià destacou que a cozinha espanhola não é a melhor do mundo, porque para avaliar isso, seria preciso considerar as gastronomias tradicionais, e aí a de origem hispânica perderia pontos. O que a Espanha tem é a melhor culinária de vanguarda, que, em certo sentido, é uma evolução da *nouvelle cuisine* francesa, uma culinária criativa. Segundo o empresário, o que acontece hoje na Espanha poderá acontecer dentro de dez anos em outro país, com novos cozinheiros vanguardistas, pois: “A gastronomia é como a pintura, com movimentos artísticos em diferentes berços: Itália, França e Espanha e a vanguarda não pertence a um só país”.<sup>243</sup> Esta cozinha, por ser de vanguarda: “deve ser experimentada oito

---

<sup>241</sup> ONFRAY, Michel. *A razão gulosa. Filosofia do gosto*. Rio de Janeiro: Ed. Rocco, 1999. p.124.

<sup>242</sup> Entrevista de Ferran Adrià à Revista Veja, de 8/12/2004. p.11.

<sup>243</sup> Idem. p.11-5.

ou dez vezes por ano, como o teatro. Não é porque você é amante da boa gastronomia que deve ir diariamente a um bom restaurante”.<sup>244</sup>

No *Le Bulli*, o alimento é trabalhado de uma forma chamada de “desconstrução”, um dos estilos de culinária oferecido na elaboração do prato que trabalha com a memória do sabor de forma lúdica, como explica Adrià:

Ela se transformou num ícone que todo mundo menciona, mas 99,9% não sabem do que estão falando. É um movimento da vanguarda: pegar um prato qualquer – feijoada – e mudar sua aparência, por exemplo. Visualmente fica irreconhecível, mas quando começa a comer a pessoa vai se dando conta: “Uau! Tem gosto de feijoada”. **É divertido trabalhar com a memória**, mudar a forma de sabores que estão arquivados.<sup>245</sup>

Porém, o *chef* Allan, em entrevista, relatou que não gosta deste tipo de cozinha que desconstrói o prato:

Sinceramente não acho nada engraçado em desconstruir um prato quer dizer, não acho que tenha que se mostrar um “frango ao curry” sem ser da forma tradicional que ele é. Então se quer mostrar dá outro nome, eu não acho bonito o enganar. Falar: o que você está comendo? Tá vendo, você nem sabia isto aí é tomate. Você mudar a cor do tomate, mudar as coisas, para que as pessoas tenham a sensação no paladar e visualmente não.

Considerou também se tratar de marketing, só imagem, ressaltando: “Não porque as técnicas deles estão embasadas, segundo ele mesmo em Robouchon nas pessoas francesas e ele não vai a lugar nenhum. Quer dizer vai muito longe

---

<sup>244</sup> Idem.

<sup>245</sup> Idem. (grifo meu)

financeiramente, mas não vejo nada nisto”.<sup>246</sup> Para o *chef* Allan, esta revolução na cozinha é um absurdo, por não se tratar de uma cozinha que possa ser reproduzida em geral, mas apenas uma criação do “gênio” Adrià, e conclui: “Um zero, um sonho absurdo. Na minha interpretação uma atrocidade, fora totalmente de contexto, é um artista sem dúvida nenhuma, é uma iniciativa, mas é uma coisa, não é uma tendência, na verdade é uma atrocidade”.

Requena vê esta tendência como relevante, pois *chefs* inovadores ousam na criação de pratos e, com maior liberdade, buscam novos paladares e preparações, mesmo porque a vanguarda na gastronomia sempre esteve com os franceses ou italianos, e agora surge um *chef* catalão, com idéias novas, tornando-se de primeira grandeza e colocando a cozinha espanhola em destaque. Contreras pensa que, com o surgimento desta inovação, o número de restaurantes espanhóis vai aumentar muito e em pouco tempo, em conseqüência do “auge” da cozinha espanhola. Baltazar, por sua vez, declarou não entender as novas tendências da cozinha espanhola; considera que é coisa de catalão, e quem sabe se alguém aqui resolve fazer igual.

Já Belarmino, proprietário de restaurante, foi ao *Le Bulli* provar as inovações de Adrià, que, na sua opinião, é um gênio que vem exercendo sua influência na gastronomia mundial. Em entrevista declarou: “Ele já está influenciando, dá cursos, palestras, publicações em diversos países, é um gênio, é fora de série”. Concluiu dizendo que a cultura de um povo se mede também pela culinária nos países mais adiantados do mundo, à exceção os Estados Unidos, que é um país super adiantado, mas não tem uma boa gastronomia, como os países europeus – França, Itália, Espanha. Este depoente considera os catalães ótimos cozinheiros, mas “não

---

<sup>246</sup> Allan Vila Espejo, *chef* de cozinha, entrevista concedida à autora em 15 de março de 2005, na Rede Mulher - São Paulo, às 15hs.

tem nada com a cozinha original espanhola, muito rica, mas muito mais rica é a comida que a minha mãe fazia. Acho que este boom que a cozinha espanhola está atravessando, deve ser passageiro”.<sup>247</sup>

O *Le Bulli* pode ser considerado uma inovação da cozinha espanhola praticada pelo grupo de Adrià, mas não é o único na Espanha a aplicar esta técnica. Na verdade, o que existe é um grande interesse comercial, pois enquanto os *chefs* querem impor-se como os melhores na cozinha mundial, estão visando lucros. A disputa entre as cozinhas é a luta pelo capital, que envolve, mais que tudo, a questão financeira, que visa atrair o maior número de turistas e, assim, atender ao paladar do comensal que deixará mais entradas no caixa.

Os proprietários de restaurantes tentam fugir dos prejuízos e estão preocupados em agradar ao paladar do cliente, motivo de almejado lucro por ser um estabelecimento comercial, como declara a *chef* Matilde:

Não pode ter prejuízo, você tem que ver teu custo benefício antes de tudo se você quer sobreviver, você tem que ver o que é prático e que o público gosta. Não adianta eu insistir com uma prato que é da minha terra que eu gosto e quero difundir se eu tenho que jogar a metade fora. Não adianta, então eu tenho muito prazer em cultivar as minhas receitas e fazer elas autênticas, e fazer como eu via a minha mãe, e a minha avó fazer.<sup>248</sup>

No País Vasco, berço da gastronomia espanhola, surgem os *chefs* Juan Maori Arzak e Pedro Subijana, com uma cozinha revolucionária, de vanguarda, colocando a cidade de San Sebastián atrás apenas de Paris no Guia Michelin, a

---

<sup>247</sup> Agostín Recena Quevedo, entrevista concedida à autora em 7 de abril de 2005, no Frigorífico Torres - São Paulo, às 16 hs.

<sup>248</sup> Matilde Blat, de 67 anos, entrevista concedida à autora em 30 de julho de 2004, no Restaurante Açafraão & Cia. - São Paulo, às 16hs.

maior referência da gastronomia mundial em restaurantes estrelados. “Paul Bocuse, um dos pais da nouvelle cuisine, em 1976 visitou a região vasca e isto bastou para que os jovens cozinheiros iniciassem a inovação na cozinha.”<sup>249</sup> Paul Bocouse, parisiense, venceu o concurso para ser o cozinheiro do Palácio do Eliseu “ao serviço do Presidente da França Valery Giscard d’Estaing, conseguiu sua primeira estrela no Guia Michelin em 1982 então Chef de L’Aubergue de Tavel de Avignon, a porta da região de Provence no Mediterrâneo”.<sup>250</sup> Portanto, é uma autoridade no mundo da gastronomia.

---

<sup>249</sup> BARTABURO, Xavier. *Os temperos do País Basco*. Revista Próxima Viagem, nº 42, abril de 2003.p.22.

<sup>250</sup> Restaurant Provence, disponível em [www.restaurantprovence.com.mx](http://www.restaurantprovence.com.mx). Acessado em 2 de agosto de 2005.



Imagem 7 – Restaurante "Oásis, estupenda paella".<sup>251</sup>

*Há assuntos que o pensamento erudito considera como menores. A alimentação e a cozinha estão entre eles. O culinário não é um tema serio e não apenas os tratados de cozinha. O próprio Revel, jornalista e filósofo "serio" não escapa ao problema que ele levanta. "Apresso-me a acrescentar, anuncia ele na primeira página do prólogo de Um banquete de palavras, que escrever este livro foi para mim um divertimento. A "ciência da gula", esta ciência tão cara a Montaigne e Rabelais, não teve desde que o mundo é mundo, um lugar considerável na vida das pessoas.<sup>252</sup>*

<sup>251</sup> Foto da autora, 2001. No *buffet* diário são oferecidas a *paella* e a *tortilla* espanhola. A decoração evoca a Espanha seja na mantilha ou no bailarino de *flamenco*.

<sup>252</sup> POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação*. Florianópolis: Editora da UFSC. 2004. p.167.

### **III – AS MARCAS DA GASTRONOMIA ESPANHOLA NA CIDADE**

### 3.1 A CULTURA NO PRATO EM RESTAURANTES DE COZINHA ESPANHOLA

Com o surgimento do conceito de valorização das diferenças regionais e nacionais em um mundo globalizado, encontra-se em franco crescimento o interesse pelos restaurantes étnicos. Em sua maioria serve-se a gastronomia tradicional sem um valor agregado, representado por elementos que permitam uma melhor compreensão da cultura.<sup>253</sup>

A cultura no prato, presente nas famílias de imigrantes e descendentes, também é apresentada nos diversos restaurantes especializados e nos frigoríficos que aqui fazem artesanalmente embutidos espanhóis, como as *morcillas*, os *chorizos*, as *butifarras*, entre outros, como fator de identidade e memória.

O restaurante é um fenômeno da civilização moderna. Até o século XVII, os únicos locais que ofereciam um tipo de alimentação rudimentar fora das casas eram os albergues, as tavernas ou as estalagens. Os restaurantes como conhecemos hoje surgiram após a Revolução Francesa, quando os grandes *chefs*, que até então atuavam na corte, abriram seus próprios negócios ou foram contratados para atender aos novos ricos, a alta burguesia e os comerciantes, que, imitando a aristocracia extinta, ostentavam sua condição e seu poder freqüentando esses estabelecimentos.

O termo *restaurant* surgiu em 1765, quando Boulanger, proprietário de um *estaminet* em Paris, servia sopas como restaurativos. O empresário exibia em seu estabelecimento uma placa bem humorada que dizia: “Venite ad me omnes qui estomacho laboratis ei ego restaurabo vos”.<sup>254</sup> No entanto, considera-se que o primeiro verdadeiro restaurante, com longa lista de pratos preparados e com serviço

---

<sup>253</sup> SCHULTER, Regina. *Gastronomia e Turismo*. São Paulo: Ed. Aleph. 2003.p.44.

<sup>254</sup> FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet*. São Paulo: Ed. SENAC. 2001.p.196.

à *la carte* ou individual, “foi aberto na Rue de Richelieu, 26, Paris em 1782 por Beauvilliers, quem prestava serviços ao conde de Provence, futuro Luis XVIII, o Grande Taverne. Foi por muito tempo, o melhor restaurante de Paris, até a Revolução”.<sup>255</sup>

No século XX, não só os parisienses, iniciadores do costume, mas todos os cidadãos do mundo puderam sentir o prazer gastronômico praticado nos diversos restaurantes e o sabor da culinária de *chefs* famosos. “Surge o encantamento causado por uma culinária bem feita e bem apresentada, como uma arte, como a pintura de um quadro ou um soneto, mesmo porque o restaurante foi sempre o reino da imaginação.”<sup>256</sup>

A cultura gastronômica é um fato, pois as cozinhas se constituem em verdadeiras vitrines de valores, costumes e do gosto de cada povo, favorecendo a identidade cultural e servindo de referencial e memória. A cultura é recebida por cada pessoa como uma herança genética, e vai, através das práticas, costumes e tradições, compondo o seu legado cultural. Geertz aborda que “o termo cultura denota um padrão de significados transmitidos historicamente, incorporados em símbolos, expressos em formas simbólicas por meio das quais os homens comunicam, perpetuam e desenvolvem seu conhecimento”.<sup>257</sup>

Os restaurantes, embora divulguem os pratos das diversas cozinhas, preocupam-se mais com o lucro do que com a cultura e as tradições, mesmo porque se trata de um negócio, uma alternativa profissional ou mesmo uma maneira de sobrevivência, como no caso de muitos imigrantes. Thompson considerou a idéia de

---

<sup>255</sup> PITTE, Jean Robert. *A gastronomia francesa: historia e geografia de uma paixão*. Porto Alegre: L&PM, 1993. p.98.

<sup>256</sup> Ibidem. p.99.

<sup>257</sup> GEERTZ, Clifford. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: Ed. LTC, 1989. p.66.

cultura como um só feixe que precisa ser desfeito para permitir melhor visualizar seus detalhes:

[...] Não podemos esquecer que “cultura” é um termo emaranhado, que, ao reunir tantas atividades e atributos em um só feixe, pode na verdade confundir ou ocultar distinções que precisam ser feitas. Será necessário desfazer o feixe e examinar com mais cuidado os seus componentes: ritos, modos simbólicos, os atributos culturais da hegemonia, a transmissão do costume sob formas historicamente específicas das relações sociais e de trabalho.<sup>258</sup>

Segundo Raymond Willians<sup>259</sup>, a cultura deve ser apreendida como um sistema de significados complexos, nos quais se entrecruzam as transformações e as mudanças. Nessa perspectiva, a cultura permeia as relações contemporâneas num constante movimento.

A cidade de São Paulo é tida como uma das capitais mundiais da gastronomia por sua variedade. Possui um grande número de churrascarias, que encantam principalmente aos estrangeiros que as visitam pelo diversificado *buffet* e pela qualidade das carnes nobres servidas à vontade e por preço único. Existem ainda vários restaurantes de cozinha internacional, contemporânea, regional e também étnicas, principalmente a italiana, a chinesa, a japonesa e a árabe, com reduzido número de restaurantes espanhóis.

O jornal da colônia espanhola “Prensa Hispânica”, em 1959, apresentava o anúncio de um bar recém-inaugurado que servia mariscos, o chamado Playa Grande, no bairro da Água Rasa. Este simples bar deu origem ao Restaurante Don Curro, uma referência na gastronomia espanhola por sua adega climatizada e por

---

<sup>258</sup> THOMPSON, E. P. *Costumes em comum: Estudos sobre a cultura popular tradicional*. São Paulo: Cia. das Letras, 1998. p.22.

<sup>259</sup> WILLIANS, Raymond. *Cultura*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

seu viveiro de lagostas, que permite ao cliente escolher a que vai compor seu prato. Tornou-se o restaurante mais famoso da cozinha espanhola também por sua decoração, que apresenta o “Guernica” de Picasso talhado em madeira e um mobiliário que mantém o mito de Don Curro, ex-toureiro em Sevilha.

**BAR Y MARISQUERIA “PLAYA GRANDE” – AMBIENTE ESPAÑOL FAMILIAR**

Especialidad de la semana

Camarones à la plancha – Almejas à la marinera – Pulpos salteados – Calamares rellenos en su tinta – Ostras – Mejillones – Callos à la española – Rana à la doré – Langosta à la americana – Chipirones rellenos – Boquerones fritos – Paella à la valenciana – Gazpacho andaluz – Ricas tortillas de bacalao y camarones – Establecimiento dirigido por el que fue el más famoso matador de toros:

**CURRO DOMINGUEZ** y su esposa Doña Carmen Escalona, famosa cocinera.

Av. Alvaro Ramos, 2514. (Punto final ómnibus 60) – Agua Rasa

**Prensa Hispánica. 14/10/1959. p.4.**

Os diversos jornais e revistas do período de 1946 a 1965, que foram pesquisados no acervo do CEME na Casa de España, apresentavam anúncios de bares, restaurantes e eventos, mostrando o início do interesse dos espanhóis pela cozinha hispânica e pela memória de um país distante. Inicialmente, a culinária espanhola podia ser encontrada nas pensões de espanhóis, passando, em seguida, a ser oferecida nos bares, geralmente de propriedade de espanhóis que se dedicavam a reproduzir os pratos de seu país, como identidade e memória.

A maioria servia pratos de frutos do mar, mariscos e peixes, conforme indicava este anúncio da Revista Alborada que divulgava o La Coruña, um dos primeiros restaurantes espanhóis e um dos mais conceituados, hoje na Alameda Lorena, de propriedade de Nicolas Picos Dominguez.

<b>RESTAURANTE</b> <b>LANCHES LA CORUÑA</b> Rua Martin Bouchard, 108	<b>MARISQUERIA LA CORUÑA</b> <b>TÍPICA ESPAÑOLA</b> Rua Joly, 52
<b>SÁBADOS E DOMINGOS COMIDAS TÍPICAS ESPAÑOLAS</b>	
Aperitivos diversos – Vinos Nacionales y Españoles Gran surtido de mariscos – La sirena de las Rias Gallegas Emperadores de los mariscos Pollitos – Tomateros – Pato a la Coruñesa y <b>Churrasco a la Romería</b> Vinos españoles y Gauchos	

**Revista Alborada. Marzo de 1964. p.6.**

Destacava-se neste anúncio o “churrasco a la Romería”, como um costume brasileiro introduzido na romaria dos espanhóis e oferecido no restaurante La Coruña. Como a cozinha galega é tradicionalmente composta por pratos com peixes e frutos do mar, uma vez que a atividade pesqueira é rica na região – não só graças ao Oceano que banha a Galicia, mas também às rias galegas que cortam toda a região –, o apelo escolhido para atingir os conterrâneos galegos foi assim expresso: “La sirena de las Rias Gallegas”, ou a sereia das Rias Galegas.

<b>BAR LANCHES ORENSE</b> Especialidade POLLO ASADO TAPAS Y BEBIDAS FINAS ELEGANTE ESTABLECIMIENTO DE LANCHES CAFÉ E BAR Rua Jaguaribe, 529. Fone: 51-7685 <b>Revista Alborada. Marzo de 1964. p.7.</b>
--

Outro classificado da Revista Alborada, que pertencia ao Centro Gallego e destinava-se, por conseguinte, aos gallegos de São Paulo, anunciava o Bar e Lanches Orense, que leva o nome de uma importante cidade galega, de onde provinham muitos imigrantes. As especialidades da casa eram o frango assado, as tapas e as bebidas finas.

*Especialidad en pasteles y toda clase de  
dulces españoles – Turrones*  
**PASTELERIA “BELLA NAPOLI”**  
BAJO DIRECCION ESPAÑOLA  
PARA NAVIDAD TURRON  
Y MAZAPAN ESPAÑOL  
Rua Major Sertório, 360 - São Paulo  
A 200 mts. del Consulado Español

**Tribuna Hispânica. 29 de agosto de 1962. p.11.**

A Pasteleria Bella Nápoli<sup>260</sup> homenageava em seu nome uma cidade italiana, embora fosse dirigida aos espanhóis da cidade. Suas especialidades eram os *torrones* e os *marzipans*, muito populares na Espanha na época de Natal. Esta pasteleria, que se situava nas proximidades do Consulado Espanhol, fez este anúncio num dos jornais que, nos anos sessenta, circulava entre a colônia espanhola por estar localizada num ponto de passagem dos espanhóis.

Proporcionalmente aos demais, os restaurantes de cozinha espanhola da cidade, tida como uma das capitais mundiais da gastronomia, são poucos. Além dos já citados, há o Fuentes, um dos mais antigos, inaugurado em 1960 na cidade de Bauru e transferido, depois de seis anos, para a capital de São Paulo; o La Alhambra, fundado em 1988 e até hoje dirigido pelo *chef* Don Pepe, José Luis Almanza Esquetino; o La Parra inaugurado em 1972, que funciona num pátio coberto por uma parreira antiga, onde são servidos os pratos espanhóis, hoje nas mãos de Ana Cristina, filha do Sr. Nicolás Serra Arechaga, catalão já falecido; o Los Molinos, que passou a ser dirigido por Dona Maria Emilia após a morte de seu marido; o La Concha, de 1994, antes de propriedade de Dona Conchita Moreno e

<sup>260</sup> Pastel em idioma espanhol significa doce, e uma pasteleria é uma doceria.

hoje com o jovem *chef* José Luiz, formado em Marbella, Málaga, Espanha, filho de Don Pepe.

Mais recentemente, surgiram em São Paulo outros restaurantes de cozinha espanhola, como o *Paellas Pepe*<sup>261</sup>, Toro, Gabina Bar e Restaurante, Don Mariano, *Plaza del Tablao* e El Gaitero. Este último localizava-se no Clube Espanhol, mas hoje funciona no bairro do Jabaquara. Outros, como o Cantábrico e Tapas, encerraram suas atividades.

Vale ressaltar que, a simples oferta da *paella* não caracteriza os restaurantes como espanhóis. O “Oásis Estupenda *Paella*”<sup>262</sup>, por exemplo, é um *self service* que tem a *paella* como prato central, mas não pode ser considerado, por sua tipologia, um restaurante espanhol, embora mantenha em sua decoração e em seu prato principal, o que serve como atrativo para o restaurante, a *paella*, fatores de memória e identidade; já o Rubaiyat, um restaurante *grill* com carnes e assados acompanhados de um *buffet* mediterrâneo, com festivais de cozinha espanhola que oferecem pratos com peixes advindos da Galícia, pode ser avaliado como um importante instrumento de memória. A rede espanhola de Hotéis Meliá, por sua vez, possui restaurantes como o Goya e o La Palma, que, embora apresentem pratos espanhóis, são restaurantes de cozinha internacional.

O restaurante Plaza del Tablao, em Moema, é baseado no Marketing de Experiência, uma tendência atual fundamentada nas sensações proporcionadas aos clientes durante a visita ao restaurante, conceito que trabalha com os cinco sentidos: a visão, o tato, o paladar, a audição e o olfato. Seu objetivo é fazer com que a

---

<sup>261</sup> Os proprietários adquiriram o restaurante da Casa de España, e mantêm também o restaurante *Paellas Pepe*, que serve o prato à moda tradicional da família. O Sr. Pepe, espanhol de Almería, fazia o prato para amigos e familiares em eventos e comemorações. Falecendo, sua filha continuou a tradição de servir a *paella* como era preparada por seu pai. Hoje, o neto de Pepe também se interessa pela gastronomia e já realiza eventos onde elabora a receita do avô.

<sup>262</sup> Restaurante *self-service* funciona na praça de alimentação do Shopping Frei Caneca e pertence a netos de espanhóis e tem na cozinha uma filha de espanhóis, e um *chef* no comando dos pratos *tortilla* e *paella*, presentes diariamente no *buffet*.

pessoa sintá-se vivenciando uma experiência de visita à Espanha, através da música, do bailado *flamenco*, da decoração e da gastronomia. O cardápio é resultado de uma pesquisa realizada por Marcelo Lopez, proprietário, em bares e restaurantes das diversas regiões da Espanha, e de um *chef* renomado na elaboração dos pratos.

Os pratos típicos espanhóis deste restaurante ganharam releitura e se tornaram mais modernos e adaptados ao paladar do brasileiro e às tendências atuais da culinária espanhola. Seu cardápio está dividido em Mar, Montanha e Regional.<sup>263</sup> Oferece os tradicionais “pinchos y tapas”, sendo que os “pinchos” são miniaturas de pratos, uma nova tendência da gastronomia mundial que já chegou aos restaurantes brasileiros, permitindo que sejam degustados vários pratos como entrada; e as “tapas” são pequenas porções que acompanham um vinho. O restaurante evoca a Espanha em sua arquitetura, decoração, música ambiente e em seus garçons – rapazes e moças vestidos com trajes negros sevillanos que, a cada meia hora, dirigem-se ao *tablao* e bailam *flamenco* acompanhados por um guitarrista.

---

<sup>263</sup> Como pratos do mar oferecem: *Pez con Tortilla de Gamba*; *Pez con Legumbres*; *Cazuela e Sartén de Frutos del Mar*. Pratos de *Montaña*: *Filet Asturiano*; *Pollo con alcachofa*; *Perdiz rellena*; *Cerdo en filete*. Regionais: *Faplaza*; *Cocido del Tablao*; *Cordero con legumbres e os Arroces*: arroz *parellada*; arroz de cordero; arroz con pulpo. Uma particularidade deste cardápio é a ausência da clássica *paella*, substituída pelos *arroces* de Cataluña. As sobremesas espanholas oferecidas são: “tarta de Santiago”, feita de amêndoas; a “crema catalana com manzana asada”; “espuma de limón”, típica de Castilla y Leon e outras. Os coquetéis típicos sevillanos e *soleá* de orujo homenageiam a cultura espanhola levando nomes de danças típicas do país. A carta de vinhos com os vinhos espanhóis, *vinos de la casa*, como Cava Juve y Camps D. O. San Sadurní de Noia.



Imagem 8 – Pinchos.<sup>264</sup>

No bairro da Moóca, encontra-se um ponto comercial onde o Toninho,<sup>265</sup> como é conhecido, está estabelecido há cerca de 48 anos elaborando “churros autênticos” espanhóis, sem recheio algum. Filho de pai espanhol de Andaluzia, nunca foi à Espanha, e disse em entrevista “não sei nem onde fica no mapa”, mas afirma que quem provou os *churros* na Espanha considera os seus melhores. Conta em entrevista que era um antigo hábito dos paulistanos passar por seu estabelecimento durante a madrugada para comer os *churros*. Este público era formado de espanhóis e italianos, que vinham de traje a rigor do baile do Clube Piratininga, nos anos cinquenta e sessenta.

Toninho concluiu sua entrevista dizendo: “Hoje a clientela é formada por japoneses, os que mais se encantam com os churros, também os árabes e todas as

<sup>264</sup> Pinchos do restaurante Plaza del Tablao. Foto da autora.

<sup>265</sup> Antonio Garcia Lopes, Toninho dos Churros, entrevista concedida à autora em 13 de novembro de 2004, na Mooca - São Paulo, às 9hs.

raças”. Não pensa em aposentar-se e afirmou só não ter trabalhado durante duas semanas, por motivo de saúde. Trabalha mantendo uma tradição e permitindo, assim, que as pessoas que também não podem ir à Espanha tenham a oportunidade de degustar um petisco muito comum em todo o território espanhol. Aliás, este hábito está substituindo o pastel e o cachorro quente na cidade.



**Imagem 9 – Toninho do Churros.**<sup>266</sup>

Nas entrevistas realizadas, foi possível perceber que os imigrantes espanhóis, de um modo geral, não têm o costume de freqüentar restaurantes, como disse Pepe: “Eles não são de restaurantes, eles não vão a restaurantes”.<sup>267</sup> Contudo, Matilde possui um restaurante freqüentado por executivos de multinacionais, inclusive de origem espanhola: “Como meu restaurante é executivo, tem as multinacionais que

<sup>266</sup> Foto da autora, 2002.

<sup>267</sup> Pepe é marido da *chef* Matilde e participou espontaneamente da entrevista da esposa. Matilde Blat, de 67 anos, entrevista concedida à autora em 30 de julho de 2004, no Restaurante Açafração & Cia. - São Paulo, às 16hs.

freqüentam, tem turmas que freqüentam durante meses, ai vem argentinos, mas mais brasileiros”.<sup>268</sup>

Foi constatado também que as mulheres preferem fazer a comida espanhola em família, a usufruir os pratos em restaurantes, conforme disse Rosita: “Eu não preciso me reunir com valenciano ou com espanhol para sentir a cozinha espanhola. Prefiro fazer a comida espanhola em casa que comer num restaurante espanhol. Eu prefiro comer fora uma coisa que eu não faço em casa”.<sup>269</sup>

Quando vão a restaurantes, esses imigrantes preferencialmente direcionam-se a churrascarias e cantinas italianas, como disse Rose, em entrevista à autora: “Yo voy aqui a esta cantina Giggio y también você pide o que quiere. Tiene cabrito com molho, de todo un poco tienes. Mucha masa, son italianos, mas también hacen de todo un poco”. O *chef* Allan, em entrevista, considera: “o Brasil adotou os costumes culinários dos italianos, acho difícil que a cozinha espanhola venha a ter alguma ascensão muito maior do que a que tem hoje em São Paulo e no resto do Brasil”. Fazendo uma inevitável comparação de cozinhas européias, destaca que: “a cozinha francesa tem a fama, um marketing muito forte, além de ser divulgada no mundo. Os italianos têm o macarrão, um item extremamente fácil de fazer, a cozinha espanhola não tem nenhum item fácil”.<sup>270</sup>

Assim, pela semelhança das cozinhas européias, portuguesa e italiana, originárias da mesma faixa de trópico, com os mesmos produtos animais, a cozinha espanhola tem poucas chances de destacar-se no cenário dos restaurantes. O *chef* Allan cita um prato espanhol: “o puchero, que é um cozido de cereais como grão-de-

---

<sup>268</sup> Idem.

<sup>269</sup> Rosa Vidal Gonzalez, a Rosita, entrevista concedida à autora em 21 de fevereiro de 2004, no Jardim Bonfiglioli - São Paulo, às 14hs.

<sup>270</sup> Allan Vila Espejo, *chef* de cozinha, entrevista concedida à autora em 15 de março de 2005, na Rede Mulher - São Paulo.

bico com carnes, não substituiria jamais a feijoada, o cozido que agrada ao paladar do brasileiro, portanto não vejo possibilidades da cozinha espanhola se sobressair aqui”.

Os espanhóis entrevistados, em sua maioria, ou por simplicidade ou por falta de hábito, não vão a restaurantes de cozinha espanhola. Já os brasileiros, quando vão a um restaurante espanhol, estão interessados na *paella* com muitos camarões. A questão do gosto pesa muito no momento da escolha do restaurante, e os ingredientes predominantes da cozinha espanhola, como grão-de-bico, pescados fritos e pimentões, nem sempre agradam o paladar do brasileiro.

### 3.2 MANUTENÇÃO DOS SABORES

Alguns imigrantes espanhóis se especializaram na fabricação de embutidos como lingüiças, *chorizos*, *morcillas* e *butifarras*, mantendo, assim, as tradições alimentares com sabor original, uma vez que nesses tempos a importação era inviável e os pratos necessitavam destes ingredientes para conservarem suas sensações sápidas.

O Frigorífico Pirineus<sup>271</sup> foi criado pelo Sr. José Ribas em 1958, quando abriu a indústria de embutidos da Catalunha. Com seu falecimento, em 1996, seu sobrinho, o engenheiro Angel, que sempre o acompanhou, assumiu o controle da produção de embutidos e a ampliou, comprando uma área maior para manter a fabricação artesanal e a tradição com apenas sete operários.

Ribas relatou em entrevista que seus embutidos podem ser encontrados em diversos pontos-de-venda: “Os espanhóis compram no mercado Municipal da Cantareira, vem do interior, tal, sabe que ali tem, vão lá e compram. Tenho uma banca há mais de quarenta anos no Mercado Central e o pessoal procura lá”.<sup>272</sup> Os produtos são de ótima qualidade e permitem provar um embutido catalão no Brasil, com sabor original, como declarou Ribas: “Vêm muitos clientes, pessoal vem e fala: ‘nossa estou com vontade de comer um chorizo, saudade da minha terra’”.<sup>273</sup>

---

<sup>271</sup> Anexo 1 – Produtos elaborados pelo Frigorífico Pirineus.

<sup>272</sup> Descreve, assim, os produtos que elabora da culinária catalã e espanhola: “o *fuet*, um salaminho, a *butifarra* catalana, a *butifarra* branca, tenho a *butifarra* negra, uma *morcilla*, o que difere é o tempero. Tem vários tipos de *morcilla* na Catalunha e a negra tem um tempero diferente. Da culinária Palma de *Mallorca*, a mallorquina, faz a *sobrasada*; de Valencia, *morcilla* tipo espanhola, feita com cebola. De Burgos faz a *morcilla* que é com arroz e o *chorizo*, embora o catalão não goste muito, as demais regiões espanholas sim. Também o *chorizo*, tipo *Riojano*, tipo picante, os salames tipo *Cantipalo*, lombos curados, uma lingüiça da Catalunha um tipo de *butifarra* cruda, que é a lingüiça fresca e da região de Pamplona e País Basco a lingüiça tipo *chistorra*”. Angel Ribas Valls, entrevista concedida à autora em 3 de novembro de 2004, no Frigorífico Pirineus - São Paulo, às 11hs.

<sup>273</sup> Idem.

Já o Frigorífico Salamanca<sup>274</sup> foi organizado por três irmãos, Silvestre, Gregório e Apolinar, vindos de um *pueblo* chamado *Guijuello*, em Salamanca, conhecida como a capital do *jamón* ibérico. Depois de dez anos da sua inauguração, os irmãos já possuíam cinco açougues e o frigorífico de embutidos em Catanduva, no Estado de São Paulo, região de concentração de espanhóis imigrantes, incluindo Nova Granada. Começaram com a produção de mortadelas, lingüiças, salsichas e outros embutidos. Adquiriram uma granja e iniciaram a criação de porcos no sistema da Espanha, onde o animal é alimentado em condições especiais para garantir o sabor e para a produção de *jamón*, que é o pernil do porco curado.

Em 1968, os três irmãos começaram a usar parte desse frigorífico para tentar produzir *jamón* no Brasil. Fizeram várias tentativas, muitas viagens à Espanha e adaptaram as técnicas espanholas ao clima brasileiro até conseguirem um produto igual ou melhor que o fabricado na Espanha. Após importarem câmaras frigoríficas, conseguiram a temperatura ideal para o *jamón*, que deve ser curado em no mínimo oito meses. Hoje, a fábrica existe em outro local com 15 câmaras e uma produção mensal de 2000 peças de *jamón* de qualidade<sup>275</sup>, abastecendo todo o Estado de São Paulo.

Muitos frigoríficos tentaram reproduzir o *jamón* ibérico no Brasil, mas foi o Frigorífico Salamanca que conseguiu fazê-lo em grande escala e com o mesmo sabor, depois de muitas tentativas. A Casa Garcia, importadora de produtos alimentícios espanhóis e conhecedora do *jamón*, já comercializou produtos de outros frigoríficos brasileiros: “Antes de abrir esta loja eu já comprava do Salamanca e tinha outros: o Bogrolo, Borela, Soquete, tentando construir o melhor. No Sul, em Sta. Catarina, que foram comprados, a Borela e a Soquete, a Perdigão comprou e todas

---

<sup>274</sup> Anexo 2 – Produtos elaborados pelo Frigorífico Salamanca.

<sup>275</sup> Salamanca, disponível em: [www.salamanca.com.br](http://www.salamanca.com.br), acessado em 24 de abril de 2005.

acabaram”.<sup>276</sup> Portanto, o único que permaneceu no mercado foi o Salamanca e, conforme o sócio proprietário da Casa Garcia, Baltazar, fez questão de afirmar: “O frigorífico Salamanca produz um jamón igual ao da Espanha, se não for melhor, perdendo apenas para o pata negra”.

O Frigorífico Torres foi inaugurado em 1960 pelo andaluz Manoel Recena Torres. Seu filho Agostín Quevedo, em entrevista, contou a história de vida do seu pai, que chegou a São Paulo sozinho, em 1952. Depois de um ano e meio, como não mandou buscá-la, sua esposa resolveu viajar acompanhada de quatro filhos, com idades entre treze e três anos, para encontrar-se com ele em Itu, onde trabalhava como caseiro. Relata também que nesta época, 1954, em Itu:

Tinha um matadouro e um frigorífico que não fazia o aproveitamento das vísceras dos animais, jogavam por cima do muro e meu pai ia lá e pegava aquilo. Assim começou o uso do rim, que na Espanha se come muito, a rabada, o miolo à milanesa é de italianos e espanhóis.<sup>277</sup>

Conforme Agostín relatou, os comerciantes italianos e espanhóis, entre eles o Sr. Torres, começaram a utilizar os miúdos dispensados pelos frigoríficos, que não poderiam utilizá-los porque os brasileiros não estavam acostumados a comê-los. Em outro depoimento, algo semelhante ocorrido aqui em São Paulo comprovou o total desinteresse dos brasileiros no uso de miúdos na cozinha: “A gente ia no mercado

---

<sup>276</sup> Francisco Blanco García, entrevista concedida à autora em 4 de abril de 2005, na Casa Garcia - São Paulo, às 10hs.

<sup>277</sup> Agostín Recena Quevedo, entrevista concedida à autora em 7 de abril de 2005, no Frigorífico Torres, em São Paulo, às 16 hs.

central eles te davam coração de boi, um fígado, de graça aquilo. Hoje se você vai comprar um fígado está cento e oito reais, mais que o preço da carne”.<sup>278</sup>

Quando a família de Agostín Quevedo mudou-se para São Paulo, seu pai começou a trabalhar com *churros*, um produto espanhol que não existia aqui, e a vendê-los no Parque Changai. Depois, foi trabalhar no frigorífico Raso, que era de italianos, onde aprendeu a fazer embutidos. Mudou-se, então, para Diadema, que “naquela época era mato puro, era selva”, segundo relatou Agostín em entrevista, e lá montou uma granja. Em seguida, comprou uma barraca de feira e ensinou os filhos a prepararem uma lingüiça caseira especial, passando a vender duzentos quilos por semana da chamada “Lingüiça de Bragança”, enquanto a barraca ao lado vendia apenas cinco quilos.

Mais tarde, comprou um terreno e construiu uma pequena indústria, o Frigorífico Torres, onde fazia *morcilla*, *chorizo* de sangue, *sobrasada* e *chorizo* espanhol. Em 1973, com seu falecimento, a produção passou para os filhos, os irmãos Quevedo, que mantêm apenas algumas das tradições de embutidos espanhóis: o *chorizo* e a *sobrasada*. O frigorífico não mais vende o *chorizo* de sangue e a *morcilla* por causa da inspeção sanitária. A produção foi adaptada ao gosto dos clientes e, hoje, atende à procura, oferecendo variados embutidos, mas não mais com a preocupação de manter as tradições espanholas.

---

<sup>278</sup> José Luis Almanza Esquetino, Don Pepe, entrevista concedida à autora em 11 de janeiro de 2005, no Restaurante La Alhambra - São Paulo, às 17hs.

### 3.3 MUDANÇAS E PERMANÊNCIAS NAS TRADIÇÕES À MESA

A experiência e a tradição ensinam que toda cultura só absorve, assimila e elabora em geral os traços de outras culturas, quando estes encontram uma possibilidade de ajustes aos seus quadros de vida.<sup>279</sup>

A metrópole paulistana, que acolheu um grande contingente de imigrantes, é considerada como espaço de muitas manifestações gastronômicas, sobretudo por ter sido receptora de diversas culturas que se mesclaram. Segundo Dembicz: “Y, por cierto, cada vez con mayor frecuencia vamos recurriendo a la memória de los espacios para esclarecer cualquier duda sobre nuestras raíces e identidades.”<sup>280</sup> As tradições gastronômicas espanholas podem ser observadas e degustadas em algumas famílias de imigrantes e descendentes que mantêm viva a tradição gastronômica, transmitindo-a aos descendentes, familiares e amigos.

Na opinião de muitos entrevistados, a *paella* é o prato que melhor representa a cozinha espanhola, a tradição gastronômica mais perceptível e o prato espanhol mais conhecido fora da Espanha. A cozinha espanhola do início do século passado foi lembrada por Dona Rosária, em seu relato acerca das práticas alimentares diárias: “[...] pela manhã, café com pão feito em casa, com qualquer coisa, tinha chocolate também. No almoço, as migas com sardinhas ou pimentões. À noite um prato chamado olla com legumes e um pedaço de carne de porco salgada ou uma morcilla”.<sup>281</sup>

---

<sup>279</sup> HOLANDA, Sergio Buarque de. *Raízes do Brasil*. São Paulo: Cia. das Letras, 1995. p.40.

<sup>280</sup> DEMBICZ. In: LEMOS, Maria Teresa T. B.; MORAES, Nilson (orgs.). *Memória e Identidade*. Rio de Janeiro: 7 letras, 2000 p.15-26.

<sup>281</sup> Maria del Rosário Rodriguez Benitez, D. Rosária, entrevista concedida à autora em 29 de março de 2004, no bairro do Aeroporto - São Paulo, às 15hs.

Nas diversas universidades da Andaluzia, estudos vêm sendo desenvolvidos a respeito da cozinha mediterrânea e as mudanças que ela sofre no mundo moderno.

La situación hoy en día sería aproximadamente la que sigue: el desayuno consiste, entre los adultos, en café con leche y tostada con margarina o algún dulce y, entre los niños, en cereales o cacao, tostadas y margarina y bollería. El almuerzo se come un plato único: un potaje, bien sea garbanzos, alubias o lentejas, puchero, cocido, un guiso de patatas con carne, de arroz y, a veces pasta. Todos estos guisos llegan carne o pescado, y solo cuando no tienen más que verduras, hacen un segundo plato de pescado o fiambre. La ensalada, casi siempre de lechuga (alface) y la fruta del tiempo el final de todo buen almuerzo, salvo que los niños tomen yogur. La merienda consiste en un café con alguna torta o dulce para los adultos y bocadillos o dulces para los niños. La cena suele ser una sopa, huevos, tortilla o fritos, pescado también frito, carne a la plancha, pero casi siempre un solo plato.<sup>282</sup>

Pode-se notar que não houve grande mudança nos ingredientes da cozinha espanhola atual, mesmo porque, por ser ibérica, está muito próxima à cozinha dos colonizadores, com produtos e preparações muito semelhantes, o que facilitou a rápida adaptação dos imigrantes. Estes reproduziram os pratos de sua cozinha, aquela que eles vivenciaram e aprenderam a saborear e a gostar, uma vez que os costumes alimentares são arraigados e cada povo que emigra sempre se recorda de suas tradições culinárias.

Depois da imigração, existe um período em que as substituições de ingredientes são realizadas pela dificuldade de encontrar produtos espanhóis, como

---

<sup>282</sup> ALVAREZ, Rey Cristina; GONZALEZ TURMO, Isabel; PEREZ, Maria del Mar. La alimentación en Andalucía. In: BECERRA, Rodrigues S. (coord.). *Proyecto Andalucía*. Antropología. Publicação da Universidade de Sevilla. Espanha, 2002. p.11.

relata Dona Rosita: “O chorizo, você não tem aqui, agora tem chorizo para comprar, naquela época não tinha, então minha mãe usava paio, substituía por paio. Hoje você vai no Garcia e compra chorizo e osso de jamón, já tem lá, o sabor fica mais clássico”.<sup>283</sup> O sabor do prato com ingrediente substituído não é o mesmo, como por exemplo substituir azeite de oliva por óleo de soja, resultará em alteração do sabor do prato.

Entretanto, a cozinha diária de cinquenta anos atrás não é a mesma exercida hoje, nem no Brasil nem na Espanha. Na vida moderna, a introdução dos congelados e dos produtos industrializados facilitou a elaboração dos pratos, graças às melhores condições sócio-econômicas que permitem a aquisição dos alimentos semi-prontos ou mesmo prontos em supermercados. Além disso, as facilidades de armazenamento, principalmente na vida urbana, com o advento de geladeiras e *freezer*, simplificaram os procedimentos.

Um estudo a respeito das mudanças ocorridas na alimentação dos andaluzes aponta que o peixe, que antes era prato de pobre, é hoje, em alguns casos, oferecido a preços proibitivos, enquanto que os grãos deixaram de ser prato diário. Problemas de saúde cortaram do cardápio as gorduras, os carboidratos, os açúcares, entre outros. No lugar destes, foram introduzidos tabletes de frango e carne, cafés solúveis, iogurtes, margarinas, sopas prontas, pães de forma e outros produtos, que fizeram o consumo de batatas e de pão tradicional diminuir.<sup>284</sup>

A continuidade das práticas gastronômicas dos imigrantes está nas mãos da mulher ou de quem se encarrega da cozinha na casa, dependendo do tipo de imigração, se familiar ou individual, da faixa etária, do sexo, dos contatos na cidade,

---

<sup>283</sup> Rosa Vidal Gonzalez, a Rosita, entrevista concedida à autora em 21 de fevereiro de 2004, no Jardim Bonfiglioli - São Paulo, às 14hs.

<sup>284</sup> ALVAREZ, Rey Cristina. et al. Op. cit. p.9. Existem trabalhos importantes deste grupo de antropólogos sobre as mudanças alimentares espanholas, abordando pesquisas e análises dos hábitos transformados.

etc. Assim, os que viajam sozinhos rapidamente abandonam os hábitos alimentares pelas circunstâncias em que se encontram quando chegam a um país como imigrante. Sr. Elias estranhou muito a alimentação por viver em pensões brasileiras; porém, ao casar-se com uma brasileira de origem portuguesa, pôde voltar aos costumes culinários espanhóis, pela proximidade das cozinhas: “Faz uma tortilla por exemplo, batatinha frita com ovo e tal, ela fazia porque português e espanhol era quase tudo igual, muito parecida, então não tinha problema.”

Quando se trata de hábito alimentar, a influência da mulher é indiscutível, pois ela, em geral, participa do processo de continuidade, além de marcar a adaptação do homem, conforme destacou Contreras.<sup>285</sup> Dela dependerá o tipo de sabores que formarão o gosto da família. Aldariz, por exemplo, se encontra perfeitamente adaptado à culinária do Brasil, talvez pelo fato de ter se casado com uma brasileira de origem italiana, ou por ter vivido em colégio interno na Espanha, tendo passado fome e sido submetido a uma alimentação que não permite lembrança. Privado por muito tempo da cozinha caseira, não sentiu tanta falta da cozinha espanhola em seu cotidiano, conforme relatou: “Talvez eu me abrasileirei de tal forma que eu não sinto falta das coisas de lá”.<sup>286</sup>

Muitas famílias de imigrantes praticam a cozinha hispânica em suas casas quando a mulher é espanhola, como no caso de Maruja: “Minha base é a [cozinha] espanhola que faço diariamente. Eu faço ao contrario, arroz e feijão uma vez por mês e olhe lá. Faço muita sopa à moda de lá, ponho chorizo, ponho batatinha, batata sempre. Estava esquecendo das empanadas”.<sup>287</sup> Mario, que é neto de

---

<sup>285</sup> Jesus Contreras Hernandez, entrevista concedida à autora em 27 de setembro de 2004, na Universidade Central de Barcelona - Espanha, às 13:30hs.

<sup>286</sup> José Maria Aldariz Gutierrez, entrevista concedida à autora em 27 de dezembro de 2004, no Ipiranga - São Paulo, às 15hs.

<sup>287</sup> Maria América Millás San Miguel, Maruja, entrevista concedida à autora em 17 de dezembro de 2004, em São Paulo, às 10hs.

espanhóis, prepara a culinária espanhola em eventos com a mesma receita do avô, as “Paellas Pepe”, desde seu falecimento: “Em casa, minha avó prepara uma tortilla, minha mãe prepara o puchero, de forma muito bonita, mas a receita é a mesma, a paella também é preparada da mesma forma, então deu certo por isso, o pessoal percebe que tem uma história”.

A *chef* Matilde, além de reproduzir diariamente a cozinha espanhola em seu restaurante, o Açafraão e Cia., também prepara pratos espanhóis para a família pelo menos duas vezes por semana. Todos os familiares da *chef*, inclusive seu marido, que é espanhol, afirmam apreciar seus pratos: “paella, arroz valenciano com frango, batatas estofadas, cocido, cocido a la riojana, ‘guisao’, prato valenciano antigo, que todo valenciano faz e peixe assado com batata. No Natal faço cordeiro, mas já misturo com saladas brasileiras”.

A valenciana D. Rosita conta em entrevista que faz a comida espanhola toda semana, pelo menos uma ou duas vezes, para sua família. O que se nota é que, na primeira geração de imigrantes, existe uma preocupação com a memória e as tradições gastronômicas, enquanto que para a segunda geração, os filhos de imigrantes, os costumes alimentares estão mesclados com a cultura local.

Existem outros fatores que interferem causando uma descontinuidade na elaboração dos pratos de origem, que ficam muitas vezes para grandes ocasiões ou para as festas. D. Maria, por exemplo, fazia os pratos da cozinha espanhola diariamente até a morte de seu marido, o criador das *Paellas Pepe*. No entanto, quando passou a cozinhar na casa da filha mais nova, que prefere a cozinha brasileira, ela deixou de fazer os pratos espanhóis, conforme relatou: “Ahí todos los días, todos los días arroz y feijão de segunda a sexta feira, solo quinta feira que hago macarrão. A veces yo digo: ¿Niña, vamos a hacer una paella”?

Requena, filho de espanhóis, portanto da segunda geração, preocupa-se em passar a tradição da *paella* para confraternizar-se com amigos: “Cada *paella* é diferente da outra, porque ela depende da oferta de ingredientes. É um prato de estação, se têm aspargos você põe, se não tem coloca couve de Bruxelas, etc.”. Sua *paella* é sempre feita em fogo à lenha, no chão ou em churrasqueira, nunca no gás ou na cozinha; é servida em ocasiões de confraternização e, portanto, não no cotidiano: “é o prato que reúne a família, como o churrasco de final de semana. Um prato que, caso seja preparado com esmero e amor, irá permanecer registrado na memória de quem o saboreia”.<sup>288</sup>

Este descendente de espanhóis considera a gastronomia como a marca da cultura que mais demora a ser esquecida pelo povo que emigra. Afirma, ainda, que é a maneira mais fácil de propagar a cultura de um país, que pode ser lembrada tanto num restaurante de cozinha étnica, pela sua decoração, música ou *tablaó*, quanto na própria casa, quando a comida típica é feita para familiares ou amigos. Enquanto está reunido à mesa ou preparando a comida, Requena diz fazer questão de lembrar as tradições do país de seus pais: “Me preocupo em tomar vinho espanhol, usar uma bota, ou *porrón*, se perguntam, explico que por tradição levavam a bota na roça, usada como um cantil”.

---

<sup>288</sup> Juan José Requena Araez, entrevista concedida à autora em 26 de novembro de 2004, em São Paulo, às 13 hs.



Imagem 10 – Requena e a bota.<sup>289</sup>

Muitos consideram a simples sopa tomada à noite como uma lembrança de seus costumes espanhóis: “A noite tendo uma sopa está bom. Durante o dia ainda vai, mas a noite eu prefiro mais uma sopa que outra coisa”.<sup>290</sup>

Quanto maior o contraste entre as cozinhas do país de origem e do país de recepção, maior é a necessidade de reproduzir os pratos do país natal, destacou Contreras em entrevista. Como exemplo pode-se citar a cozinha japonesa, que, com ingredientes distintos dos nossos, exigiu para sua reprodução produtos japoneses, que teriam de ser fabricados aqui, como o *tofú*, o *sembei*, o *shoyo*, entre outros. Já a cozinha espanhola, por sua semelhança, diluiu-se no cotidiano dos lares.

---

<sup>289</sup> A bota feita de couro serve como recipiente de vinho que é jogado diretamente na boca de quem o bebe. Foto da autora.

<sup>290</sup> Elias García Marino, entrevista concedida à autora em 17 de dezembro de 2004, no Butantã - São Paulo, às 14hs.

### 3.4 REGIONALIDADE E FESTIVIDADE

Se a identidade do imigrante se dá justamente pelo duplo impulso de abandonar a terra natal conservando a memória de sua origem, por que não fazer da cultura culinária a expressão privilegiada de seu imaginário, de sua vida entre dois mundos.<sup>291</sup>

A festa é uma das expressões populares favoritas e “ocupa um espaço privilegiado na cultura brasileira, presente desde os tempos coloniais, quando os brasileiros foram se apropriando aos poucos da festa, que até então era controlada basicamente pelo Estado e a Igreja”.<sup>292</sup> As festividades fazem parte de diversos momentos da vida dos brasileiros, em todos os grupos sociais, inclusive nos de imigrantes, uma vez que a festa: “além de ser linguagem capaz de expressar simultaneamente múltiplos planos simbólicos é ainda uma mediação capaz de tornar compreensível a vida num país em que as contradições de todos os tipos são realçadas diariamente”.<sup>293</sup>

Do mesmo modo, o grupo de imigrantes espanhóis da cidade de São Paulo organizou-se em associações regionais, que continham seu calendário de festas. Assim:

Com o tempo a consciência coletiva tende a perder suas forças e as cerimônias festivas, os rituais religiosos servem para reavivar os “laços sociais” que correm o risco de se desfazerem, como resistência ao rompimento social. Para garantir este estado de alma, contribuem fortemente os elementos presentes em todas as festas:

---

<sup>291</sup> HECK, Marina; BELLUZZO, Rosa. *Cozinha dos Imigrantes*. Memórias & Receitas. São Paulo: Ed. Melhoramentos, 1999. p.14.

<sup>292</sup> Ibidem. p.5.

<sup>293</sup> AMARAL, Rita. *Festa à Brasileira. Sentidos do festejar no país que “não é serio”*. Tese, Doutorado em Antropologia, USP- SP, 2001.p.7. (versão e-book: festas.html.)

música, bebidas específicas, comportamentos ritualizados, danças, sensualidade, etc.<sup>294</sup>

Entretanto, as festas não são somente propiciadoras de socialização, pois, ao reunirem as pessoas num ato de rememoração, geralmente ao redor dos pratos, também perpetuam costumes.

A comida oferecida nas festas, além de valores implícitos, possui um caráter simbólico de memória, pertencimento e de identificação dos seus participantes, principalmente em comemorações de grupos de imigrantes, uma vez que “compartilhar alimentos especiais, trabalhosos na maioria das vezes, revigora os laços de solidariedade, de ajuda mútua e de pertencimento”.<sup>295</sup> A festa parece ser um momento privilegiado, em que as comidas representam a tradição e expressam identidade, mesmo porque é “a comida que vem dos antepassados, o que não ocorre na comida de todo o dia, pela rapidez necessária a elaboração do prato”.<sup>296</sup>

Muitas das antigas associações de espanhóis em São Paulo – tais como Sociedade Hispano-Brasileira de Socorros Mútuos, Casa de Galicia, Centro Valenciano, Centro Asturiano e outras já extintas – têm seus livros de atas de Reuniões de Diretoria, Caixas e Assembléias sob a guarda da Sociedade Hispano-Brasileira de Socorros Mútuos, atual Casa de España. Este acervo, uma fonte primária, registra as discussões ocorridas e deixa transparecer nos assuntos que foram tratados as preocupações do grupo de espanhóis imigrantes.

Durante os anos vinte, trinta e quarenta, o tema da gastronomia surgia muito raramente nos registros das discussões que o grupo de imigrantes espanhóis mantinha em suas reuniões mensais. As preocupações, nestes anos, estavam

---

<sup>294</sup> DURKHEIM. Apud AMARAL, Rita. Op. cit. p.8.

<sup>295</sup> AMARAL, Rita. Op. cit. p.33.

<sup>296</sup> CONTRERAS-HERNANDEZ, Jesús. *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005. p.251.

voltadas para a falta de médicos e atendimento hospitalar, assim como os esforços, que eram no sentido de construir o Hospital Espanhol em São Paulo, a exemplo de outros grupos de imigrantes, como a Beneficência Portuguesa e o Hospital Humberto Primo. Foi adquirido, para tanto, um terreno para a construção da Sociedade Hispano Brasileira de Socorros Mútuos. O sonho, porém, não foi concretizado, e no terreno foi construído um clube para a prática esportiva, que até hoje funciona no mesmo local.

Sobre as festividades desta época, o que se pode encontrar neste acervo são registros de convites vindos de outra associação de espanhóis, como a Federación Española, que solicitava o empréstimo de cadeiras e de um camarote para uma festa que daria em 1922.<sup>297</sup> Em 1923, uma “Fiesta Romeria ao Parque S. Jorge”, realizada pelos galegos, incluía bebidas encomendadas à Cia. Antartica Paulista.<sup>298</sup>

Nos anos quarenta, durante a II Guerra Mundial, o número de reuniões diminuiu consideravelmente, tendo havido apenas uma no ano de 1942. No que se refere a esta reunião, ficou registrada a obrigatoriedade da presença de um representante legal da DOPS, Delegacia de Ordem Política e Social, nomeado para acompanhá-la.<sup>299</sup> A reunião que sucedeu esta somente ocorreu um ano depois, em fevereiro de 1943, e a seguinte novamente após um ano, em 28 de janeiro de 1944. Nestes tempos de guerra, não houve menção a festas nas atas de reuniões, mesmo porque havia um clima de tenso e de tristeza que impedia pensar em comemorações.

Nos anos cinquenta, apareciam nos registros os jantares em homenagem ao cônsul da Espanha, o Sr. Barnabé, e ao Dr. Antonio Moreno Gonzalez, mas não

---

<sup>297</sup> Atas da Sociedade de Socorros Mútuos, livro nº 64, p.40, verso. Sobre a reunião de 9 de novembro de 1922, está registrado um Ofício da Federação Espanhola solicitando “20 sillas y un camarote para la fiesta que dará a 29 del corrente”.

<sup>298</sup> Ata 3 de agosto de 1923, p.80.

<sup>299</sup> No livro 62, no verso da p.34, a reunião ocorrida em 30 de julho de 1942.

foram consignados os cardápios oferecidos.<sup>300</sup> O aumento de festas foi considerável nesta década, incluindo o aparecimento dos *churros* nas comemorações do Clube Espanhol, como aparece nos registros: “Sr. Mendes contratou pessoas que se incumbiriam de preparar churros, e já estava providenciando uma barraca especial para este fim, uma vez que não era possível no local e da forma que estava preparar os churros em terrenos abertos”.<sup>301</sup>

Há o registro de compras para a festa e também o relato da distribuição de tarefas entre os sócios da seguinte maneira: “Sr. José Herreiras comprou presunto e queijo para os sanduíches. Sr. Miguel os chops, cervejas, guaraná, duas caixas de champanhe e manzanilla. Sr. Regis emprestou copos de vidros, que se quebrassem seriam considerados doação”.<sup>302</sup> A Confeitaria Copacabana, por sua vez, encarregou-se do pedido de pães e doces. Na ata seguinte, consta um relato que descrevia como foi a festa, destacando: “dando início ao ágape fartamente sortido composto de manzanilla, champanhe, guaraná, sodas, tônicas, chops, churros, sanduíches e doces”.<sup>303</sup> Não existem registros de *paellas*, nem de *tortillas* nestas festas, mostrando a simplicidade dos imigrantes que faziam suas comemorações com sanduíches e bebidas – vinhos, cervejas e guaraná –, de uma maneira bem brasileira.

As atas de reuniões da Casa de Galicia mostram que os galegos estavam muito mais interessados em festas, em coisas ditas “banais”, que os espanhóis de outras associações regionais. Os galegos preparavam apresentações de dança folclórica, gaita e cozinha, tão conhecidas de todos. Realizavam um baile mensal

---

<sup>300</sup> Sociedade de Socorros Mutuos. Livro 54º, Ata de 13 de dezembro de 1957. p.27.

<sup>301</sup> Sociedade de Socorros Mutuos. Livro 54º, Ata de 10 de agosto de 1958, p.45.

<sup>302</sup> Idem. p.46.

<sup>303</sup> Sociedade de Socorros Mutuos. Livro 54º, Ata de 15 de agosto de 1958. p.47.

pró-edifício próprio<sup>304</sup>, além de um concerto em comemoração ao Dia da Raça, com um ato artístico e cultural.<sup>305</sup>

Já no mês de outubro, os galegos discutiam a festa de carnaval do próximo ano e o preço das bebidas.<sup>306</sup> Preocupavam-se ainda com a realização de: piquenique<sup>307</sup>; coquetel exclusivamente para os sócios<sup>308</sup>; Festival com a coroação de “la Reina de la Casa”<sup>309</sup>; Fiestas de Santiago de Compostela com um coquetel seguido de baile familiar<sup>310</sup>; II Romeria Gallega com baile, competições esportivas e concurso do Gorital<sup>311</sup>; o concurso de vinhos de Camparelli<sup>312</sup>; jantar americano com show<sup>313</sup>; carnaval com baile infantil que incluiria distribuição de refrigerantes e guloseimas para as crianças<sup>314</sup>; Festival em prol da Santa Casa<sup>315</sup>; e baile do sábado de aleluia.<sup>316</sup> Todos esses eventos encontram-se registrados nos livros de Atas de reuniões da Junta Directiva da Casa de Galicia.

A inauguração de um bar na Casa de Galicia centralizou a atenção dos associados em muitas reuniões, sendo motivo de muitas discussões.

Al sr. Pascual Leibas concediéndole la instalación de un bar en el local, la explotación del mismo a la venta de cerveza, refrescos, café,

<sup>304</sup> Livro de Atas de reuniões da Casa de Galicia. 13 de fevereiro de 1959. p.42; e 17 de abril de 1959. p.66.

<sup>305</sup> Livro de Atas de reuniões da Casa de Galicia. Ata de 23 de outubro de 1958. p.34

<sup>306</sup> Idem p.40, verso. Carnaval. Preços das bebidas. Cerveja Cr\$25,00 - Refrigerante Cr\$10 - España cañi Cr\$15 - Cuba libre y Coñac (dosis) Cr\$ 30 - *Champán* Cr\$ 200 - Vermouth Cr\$12 - Ron y Gin Cr\$25 (dosis) - *Vinos* 20% a más del valor actual.

<sup>307</sup> Livro de Atas de reuniões da Casa de Galicia. Ata de 6 de março de 1959. p.51.

<sup>308</sup> Livro de Atas de reuniões da Casa de Galicia. Ata de 28 de abril de 1959. p.69.

<sup>309</sup> Livro de Atas de reuniões da Casa de Galicia. Ata de 7 de junho de 1959. p.72.

<sup>310</sup> Livro de Atas de reuniões da Casa de Galicia. Ata de 10 de julho de 1959. p.94.

<sup>311</sup> Livro de Atas de reuniões da Casa de Galicia. Ata de 14 de agosto de 1959. p.113.

<sup>312</sup> Livro de Atas de reuniões da Casa de Galicia. Ata de 14 de setembro de 1959. p.114.

<sup>313</sup> Livro de Atas de reuniões da Casa de Galicia. Ata de 16 de novembro de 1959, p.137.

<sup>314</sup> Livro de Atas de reuniões da Casa de Galicia. Ata de 8 de fevereiro de 1960. p.153.

<sup>315</sup> Livro de Atas de reuniões da Casa de Galicia. Ata de 22 de fevereiro de 1960. p.165.

<sup>316</sup> Livro de Atas de reuniões da Casa de Galicia. Ata de 6 de abril de 1960. p.171.

chocolate, pasteles y otros confites, la venta de comidas, bocadillos para los asociados y asistentes a la “Casa de Galicia.”<sup>317</sup>

Com a saída do concessionário, os sócios discutiam sua substituição.<sup>318</sup> Na mesma ata estão os registros da nova tabela de preços para o bar e os detalhes do atendimento em separado da cantina e do bar, permitindo assim o serviço de bebidas no salão de festas.<sup>319</sup>

Os anos 60 surgiram com um grande movimento de festas e preocupações com a cozinha espanhola. Neste período, a Casa de Cervantes convidou os associados da Casa de Galicia para uma “Conferência sobre Comida Espanhola”, que foi realizada de 12 a 19 de setembro de 1960.<sup>320</sup> Lamentavelmente, os detalhes do evento não constam em registro. Para os galegos, o bar continuava sendo tema de discussões em reuniões, com a publicação da listas de preços de bebidas para o carnaval de 1960.<sup>321</sup>

A Sociedade Hispano Brasileira de Socorros Mútuos realizou os preparativos para a festa de cobertura do edifício que abrigaria o Clube Hispano Brasileiro, e manifestou preocupação com as bebidas, sempre com a colaboração dos sócios, até mesmo para a contratação de alguém que elaborasse os *churros* para a festa.

<sup>317</sup> Libro de Actas nº1. Casa de Galicia, de 8 de agosto de 1955. p.12. para las fiestas de 12 de octubre de 1955, en *Fiesta de la Hispanidad*.

<sup>318</sup> Libro de Actas nº1. Casa de Galicia, 6 de outubro de 1959. p.118.

<sup>319</sup> Libro de Actas nº1. Casa de Galicia, 6 de outubro de 1959. p.126.

<sup>320</sup> Livro de Atas nº3. Casa de Galicia, 19 de agosto de 1960. p.12.

<sup>321</sup> Libro de Actas nº1. Casa de Galicia, 8 de fevereiro de 1960. p.160. Registro de lista de preços do Bar:

Refrigerantes: Coca cola / Crush / Soda / Seven-up – Grande Cr\$6,50 e Pequena Cr\$5,00

Cerveja: Brahma chopp 18,00, Extra 22,00, Boock Cr\$22,00

Vinhos: Clarete Mestre Jou – Cr\$50,00 – Embotellado Corriente Cr\$35,00 – Chatô Tinto Cr\$5,00 – Mestre Jou Cr\$7,50 – Tipo Rhin Cr\$10,00 – Vermouth Cr\$3,00

Combinados: Samba Cr\$7,00 – Cuba Libre Cr\$16,00 – Bagaceira Cr\$2,00 – Tatuzinho Cr\$1,00 – Coñac (dosis) Cr\$4,00 – Champán Cr\$80,00.

Sr. Diego se encarrega das bebidas da Cia. Antártica e Sr. Miguel Gonzalez do resto das bebidas; Sr. Sebastião dos frios; pães e doces com o tenente coronel Roque Leme; Sr. Vila entrará em contato com o *churreiro* que se instalará no campo de bocha. O tenente coronel trará material de cozinha, homens para as bebidas e garçons, os componentes da corporação. Reservar um aposento para comes e bebes.<sup>322</sup>

As festas e coquetéis eram preparados por restaurantes como o Castelinho, que, através do Dr. Cleto Correia, apresentou o orçamento de um evento para 70 pessoas que totalizava 140.000 cruzeiros.<sup>323</sup> Também está registrado o interesse que o Sr. Lineu tinha em explorar o bar no dia da inauguração.<sup>324</sup> Está consignado, ainda, um Coquetel de Confraternização oferecido pela Casa de Cervantes, convidando a Sociedade para dele participar.<sup>325</sup>

A realização da Festa da Cerveja no restaurante do Clube, patrocinada pelo Lions Clube, demonstrava o interesse dos espanhóis pelo consumo de cerveja, uma bebida que compunha os costumes dos brasileiros mais que dos espanhóis, que trouxeram o hábito de tomar vinho.<sup>326</sup> Nota-se que as comemorações eram feitas apenas com coquetéis, não havendo preocupação com pratos “típicos”, nas oportunidades de encontro da colônia.

A Casa de España, além dos livros de atas de todas as associações espanholas existentes, possui um acervo de periódicos e revistas da colônia espanhola numa sala denominada CEME - Centro de Memória Espanhola. Entre as revistas, a Alborada ainda está sendo editada mensalmente e enviada a todos os

---

<sup>322</sup> Ata Sociedade Hispano Brasileira de Socorros Mútuos, de 9 de maio de 1961. p.130 (verso).

<sup>323</sup> Ata Sociedade Hispano Brasileira de Socorros Mútuos, de 13 de maio de 1964. p.19.

<sup>324</sup> Livro 60. Ata de 13 de maio de 1964. p.19 (verso).

<sup>325</sup> Livro de atas Sociedade Hispano Brasileira, de 3 de outubro de 1963. p.199 (verso).

<sup>326</sup> Livro 60. Ata de 4 de março de 1965. p.47 (verso).

sócios do clube espanhol, mantendo um elo de comunicação importante entre os imigrantes.

### **V ROMERIA GALLEGA**

IX Aniversario de la Casa de Galicia.

1º de mayo excursión con tipo de Romería Gallega al lujoso “Fleming Yate Club” en Itapecerica da Serra.

**Se asarán sardinas**

y la mayoría de los socios llevarán sus majestuosas **empanadas gallegas** para darle mayor realce y ambiente de romería a esta excursión. Las gaitas de la “Casa de Galicia” deleitarán con “saudade” poniendo un típico y las botas de vino, chorrearán como si fuese tintorro del Ribero. Todos tendrán nostalgia recordando nuestras “meriendas” en los prados verdes de Galicia. La Casa llevará un bar ambulante para quienes deseen tomar bebidas heladas.

**Revista Alborada – Marzo de 1964. p.6.**

Nos anos sessenta, a gastronomia apareceu em várias edições da Revista Alborada, inclusive no anúncio da V Romeria Gallega, uma excursão do tipo romaria que contaria com muitos pratos presentes nos costumes espanhóis, como as sardinhas assadas. A cozinha como memória e identidade aparecia muito claramente, mesmo quando se faziam pedidos aos sócios para que levassem empanadas galegas, o prato emblemático dos galegos.

A música galega e o som das gaitas, tão característicos, ajudavam a matar as saudades da terra e dos prados verdes da região chamada de “A Espanha Verde”, onde os imigrantes faziam as merendas presentes na memória. Até o vinho tinto “chorreará”, com o sentido de abundância, que era servido em “botas”, como se fosse um vinho da região do Rio D’ouro, o Ribera del Duero, lembranças da Galicia.

Nos anos setenta, oitenta e noventa, as festas oferecidas pela Sociedade Hispano Brasileira de Socorros Mútuos, hoje Casa de España, apresentavam as tradições espanholas nas suas danças típicas e na cozinha regional feita pelas

comissões regionais. As festividades seguiam um calendário<sup>327</sup> pré-estabelecido, que procurava fazer com que as datas coincidissem com as mesmas comemorações que ocorriam na Espanha. No dia anterior à festa, apresentavam um ato cultural da região, com exposição de fotos ou homenagem a um personagem. No dia da comemoração, os grupos folclóricos apresentavam-se com suas danças típicas, compondo uma festa bastante animada, como não poderia deixar de ser, já que os espanhóis sempre adoraram se divertir e dançar.

No salão nobre, onde acontecia um baile, era servida a comida típica da região. Este momento era considerado o mais atrativo, com a apropriação das tradições. A comida das festas podia ser assim entendida: “Es un conjunto de una cocina contradictoria, diversificada y al mismo tiempo individualista muy ligada a las tradiciones y manteniendo la costumbre de celebrar las fechas señaladas con los platos típicos de cada región”.<sup>328</sup>

Não existe festa sem comida, uma vez que é um elemento importante e imprescindível, sendo que cada comemoração exige um determinado prato. O costume de reunir-se em torno da mesa para confraternização não estava ligado só aos espanhóis, mas a todos os países.

A cozinha de festas revela costumes e práticas que se melhor analisadas e observadas, não somente entendidas como sobrevivência cultural, poderão revelar os verdadeiros significados inseridos, em que contextos sociais e econômicos aparecem, assim como as razões que os impulsionam.<sup>329</sup>

---

<sup>327</sup> Anexo 3 – Calendário anual 2005 das Festas da Sociedade Hispano Brasileira.

<sup>328</sup> MARCH, Lourdes. *La cocina mediterránea*. Madrid: Ed. Alianza, 1988.

<sup>329</sup> AMARAL, Rita. Op. cit. p.7.

As festas da Sociedade Hispano-Brasileira, a princípio, foram pensadas como lugar de encontro para a colônia, e tinham o intuito de fazer os imigrantes se sentirem como se estivessem na Espanha, ou seja, mantendo a memória e a identidade da colônia na cidade. Porém, com o passar dos anos, a colônia espanhola foi tornando-se cada vez menor em São Paulo, porque muitos foram falecendo e até por conta do fim da imigração, nos anos setenta.

A comissão das festas da sociedade é formada pelas mesmas senhoras há cerca de vinte anos. Elas são, em sua maioria, galegas, e preparam os pratos de todas as regiões espanholas. Quando foi sugerida a contratação de um restaurante, que, então, passaria a preparar os alimentos das comemorações, a idéia foi rejeitada, uma vez que se considerava que a comida não ficaria igual à preparada por estas senhoras, conforme relatado pela encarregada das festas, Dona Rosário. A comissão de festas da Casa de España busca preparar as comidas segundo as tradições das diversas regiões espanholas, feitas por mãos de imigrantes, que embora não sendo da região que está promovendo a festa, não prescindem de elaborar elas mesmas os pratos.

Somente os asturianos possuem uma comissão de senhoras para preparar seu prato emblemático, a fabada, que é constituída com ingredientes imprescindíveis, como a *morcilla* e o feijão de Astúrias, trazidos das Asturias. Espanhóis de todas as regiões se confraternizam nas festas, preparadas com muito esforço e carinho por um grupo que procura manter o clube vivo e atuante. Este grupo organizador é composto, em sua atual diretoria, por brasileiros simpatizantes às festas da colônia, bem como por descendentes.

Os freqüentadores das festas foram assim descritos pela sua organizadora, a D. Rosário: “Todos são bem vindos. A festa é aberta, inclusive em nossas comissões

temos brasileiros casados ou não com espanhóis. São sócios do clube, os portugueses e portuguesas, há uma portuguesa que trabalha bastante e uma boliviana casada com espanhol”.<sup>330</sup>

O Centro Valenciano de São Paulo e o Centro Catalão não atuam juntamente com os demais grupos de imigrantes na Casa de España. Possuem suas associações e propiciam encontros onde mantêm suas tradições culinárias e momentos de confraternização. Os valencianos se reúnem no Centre Valenciá La Senyera, com ênfase no valenciano, e recebem contribuição financeira da Comunidade Valenciana para ajuda da manutenção das tradições regionais.



**Imagem 11 – Paella do Centro Valenciano.**<sup>331</sup>

<sup>330</sup> Rosário Gutierrez Esteves, entrevista concedida à autora em 18 de janeiro de 2005, na Casa de España - São Paulo.

<sup>331</sup> Paella do Centro Valenciano de São Paulo, ou Centre Valenciá La Senyera. Festa realizada no Clube Hispano-Brasileiro. Foto da autora, 29/06/2002.

Assim, apesar de contemplar apenas um pequeno grupo de imigrantes e seus descendentes, as festas da Sociedade perpetuam, de certo modo, os costumes gastronômicos da Espanha, já que nelas são servidos vinhos espanhóis, tintos e brancos, acompanhados de embutidos reproduzidos fielmente pelos frigoríficos locais. Dessa maneira, o sentimento de pertença é reforçado.

Existe um certo interesse da Espanha em saber sobre a realização das festas e a manutenção do folclore e das comidas em São Paulo: “Algumas regiões têm ajuda do governo espanhol, um percentual pequeno e insuficiente. A vontade de continuar, de não parar com as festas, é grande. Embora o lucro seja pequeno, ajuda a manter o clube e as tradições”.<sup>332</sup> Seria muito importante para a manutenção das tradições culinárias que o governo espanhol compreendesse o alcance destas festas para os freqüentadores da Sociedade Hispano-Brasileira, mesmo porque a cultura no prato é uma das maneiras de divulgar e de deixar apropriar-se de uma cultura quando se trata de cozinha étnica.

---

<sup>332</sup> Rosário Gutierrez Esteves, entrevista concedida à autora em 18 de janeiro de 2005, na Casa de España - São Paulo.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A ampliação do campo da História com a diversificação dos estudos culturais possibilitou um olhar mais atento aos costumes alimentares dos imigrantes espanhóis de São Paulo, em busca das respostas às indagações que levaram a este projeto. Com o estabelecimento de um diálogo com as fontes, através das entrevistas realizadas com os imigrantes espanhóis e o contato com o acervo da Casa de España e outras, foram se revelando as memórias com relação aos odores e sabores da terra distante, que ofereceram alguma visibilidade a respeito da gastronomia aqui praticada.

Na medida em que as entrevistas se sucediam e as diversas memórias eram percorridas, os diferentes olhares desvelavam os costumes e as tradições marcadas indelevelmente nas lembranças, presentes no tempo vivo da memória. Embora a formação dos hábitos alimentares seja um processo inconsciente, eles permanecem como fator de identidade e de pertença, principalmente para um povo que emigra.

A alimentação, sendo o último costume a ser abandonado por imigrantes, produz marcas significativas no gosto e nos costumes dos que deixam sua terra, seja quando criança, adulto, em família ou sozinhos. Outros entrevistados não imigrantes, como um *chef* de cozinha, um antropólogo estudioso da alimentação, um dono de restaurante, filho e neto de imigrantes, igualmente contribuíram para a compreensão do porquê do silêncio desta imigração em São Paulo. Em cada uma das experiências relatadas e na somatória destas distinguiu-se a cozinha com seus símbolos e seus significados.

O código culinário se constitui num sistema organizado de representações simbólicas, cujas escolhas demonstram a estrutura de um grupo étnico, funcionando como uma linguagem presente, visível, pelos símbolos e signos que identificam um grupo, tendo também valor de pertencimento. Existem ingredientes que caracterizam

a cozinha espanhola pelo odor e pelo sabor, como a combinação azeite de olivas e alho ou o açafrão que colore a *paella*, perfumando-a e dando uma identidade espanhola ao prato.

Como todas as cozinhas dos diversos países, a cozinha espanhola tem uma raiz regional ou popular. Os hábitos alimentares dos espanhóis variam de uma região para outra, constituindo-se, assim, um mosaico de variedades que contém especificidades locais próprias muito distintas por suas particularidades. A gastronomia local é influenciada pelos costumes, pela agricultura, pecuária e pelas tradições históricas. A cozinha de Sevilha, por exemplo, tem como prato mais tradicional as tapas, distinta da cozinha de Córdoba, que destaca o “rabo de toro” ou “salmorejo”, diferentes também dos “pescaíto frito” de Málaga, embora todas façam parte da mesma região, a Andaluzia, fato que pode ser detectado num olhar mais atento.

Trata-se de uma cozinha muito diversificada por suas distintas regiões, e mesmo em cada uma há especificidades que podem ser notadas na gastronomia, com o emprego de ingredientes locais. Os pratos e os ingredientes são baseados no que a produção agrícola e a pecuária oferecem, perpetuados pelos costumes, como o cozido, prato diário presente em todo território, e a *tortilla*, com denominações diferentes em cada região.

Nesse aspecto, a Espanha em nada se difere do Brasil, uma vez que, por exemplo, o churrasco gaúcho feito em ripa, fogo de chão e com carne macia do gado dos pampas tem sabor completamente diferente daquele feito de picanha comprada em açougues paulistanos e preparada em churrasqueiras. Este churrasco pode ser saboroso para o paladar do paulistano, mas nunca será o mesmo do costume dos gaúchos, que fazem à sua maneira em consequência da região e dos

pastos verdes que servem de alimento ao gado. Assim acontece também com a cozinha baiana e o seu acarajé, ou com a feijoada, o tutu a mineira, entre outros.

Como reproduzir esta cozinha tão particularizada num país receptor de imigração? Muitos fatores foram pensados para encontrar o porquê do silêncio desta gastronomia tão rica e tão esquecida na cidade de São Paulo. Nas famílias, também é possível encontrar as tradições culinárias, numa frequência de preparação dos pratos do país de origem de uma ou duas vezes na semana. Tais tradições são, ainda, transmitidas aos descendentes, já que em cada uma das famílias pode-se perceber que, em geral, pelo menos um familiar se encarrega de continuar com os hábitos, transmitindo-os para a segunda e terceira gerações. Os costumes são ensinados ou aprendidos; os ingredientes e os condimentos da cozinha espanhola, uma vez introjetados na infância, permanecerão nos hábitos e nos costumes dos descendentes.

Quando a mulher é espanhola e está encarregada da cozinha, os hábitos alimentares são mantidos mais facilmente, mas no caso da imigração solitária ou quando há casamento misto, os costumes nem sempre são passados aos descendentes. A tradição da *paella* como prato de confraternização é muito praticada entre os descendentes, sendo elaborada por eles ou comprada por meio da facilidade moderna da *paella delivery*; muitos a encomendam nos bons restaurantes da cidade e compartilham o prazer com os comensais. Quase todos os restaurantes espanhóis possuem esse serviço, como o Don Curro, *La Alhambra*, *Paellas Pepe*, Açafração & Cia., *La Concha* e outros. Já se pode até mesmo encontrar a *paella* congelada em alguns supermercados.

A pouca variedade de restaurantes de cozinha espanhola na cidade (não mais que quinze, atualmente) se deve, entre outros motivos, à falta de visão

empresarial de alguns investidores que, visando o lucro rápido, apostam em cozinhas mais vendáveis, como a italiana, a chinesa e a árabe. Além disso, nota-se que os proprietários de nacionalidade espanhola, quando assumem um restaurante que privilegia esta cozinha, passam a oferecer os pratos mais requisitados pelos clientes, principalmente a *paella*, o mais divulgado e internacionalizado, nem sempre se preocupando com a tradição, mas com sua atividade comercial.

O imaginário de quem pensa na Espanha, tanto no Brasil como em outros países, está ligado às touradas, aos vestidos de bolas, ao *flamenco* e à *paella*. As pessoas que buscam o sabor desta cozinha, pelo prazer de comer ou pelo imaginário produzido, não o fazem constantemente ou diariamente, já que seus pratos são considerados apropriados para reuniões ou confraternizações.

A *paella*, apesar de ter surgido na região de Valência, é servida em toda a Espanha como seu prato emblemático. Seu preço é elevado sobretudo quando são acrescentados camarões, o ingrediente mais apreciado pelos brasileiros, e, por isso, indispensável na *paella* servida no Brasil. O preço abusivo deste crustáceo torna inviável a introdução da *paella* no cotidiano dos restaurantes da cidade, que poderiam incluir em seus cardápios qualquer prato espanhol.

Como a feijoada para o brasileiro, a *paella*, mesmo sendo um prato perfumado e saboroso, não é servida no cotidiano. Isso acontece porque o proprietário de restaurante que visa lucro considera necessário diversificar o cardápio com a oferta de pratos mais simples e acessíveis. Com as dificuldades da vida moderna, que não permitem fogo em regiões de mata devido ao perigo de incêndio, tanto na Espanha como no Brasil, a *paella* hoje é feita em churrasqueiras de residências ou de condomínios.

Vale lembrar que, em geral, as cozinhas de restaurantes no Brasil são, em sua grande maioria, elaboradas por nordestinos, que executam perfeitamente as receitas dos pratos típicos conforme especificações do proprietário ou do *chef*, não preocupados com as tradições, mas em atender ao gosto do cliente, oferecendo sabor que seja agradável a eles. Os pratos caseiros da cozinha espanhola, como o *puchero*, o cozido, as *tortillas*, o *gazpacho* e até as *tapas*, são de fácil elaboração com ingredientes disponíveis no mercado, mas nem sempre atendem ao gosto ou paladar do brasileiro. As pessoas não estão acostumadas aos ingredientes da cozinha espanhola, como o grão-de-bico, a carne de porco, o cordeiro e os peixes. O cozido da cozinha brasileira é a feijoada, um prato típico do país servido aos sábados em restaurantes, que dificilmente o trocariam por outro cozido, como o *puchero*, cujos ingredientes não fazem parte dos hábitos culinários dos brasileiros.

O fato de a imigração espanhola não ter sido economicamente forte, já que os espanhóis eram os mais pobres dos imigrantes que aqui chegaram, contribuiu para que sua cozinha não se destacasse como as demais. A cozinha italiana, ao contrário da espanhola, está introduzida no paladar da maioria dos moradores de São Paulo. A macarronada, presente em restaurantes e em almoços familiares aos domingos e quintas-feiras, os molhos e as pizzas são pratos fáceis de preparar e baratos, exigindo não mais que farinha e água para as massas, além de tomates e condimentos que já são de uso culinário diário nas famílias paulistanas. A infinidade de cantinas e restaurantes italianos reflete a aceitação destes pratos da Itália, que visivelmente salientou-se entre as demais cozinhas imigrantes.

Os japoneses, por possuírem uma cozinha muito especial e diferente, tiveram que reproduzir aqui seus ingredientes – molho de soja, *shoyo*, *tofú*, *missô* – e até mesmo o seu arroz (*gohan*), que foi cultivado para obter um produto que dê o ponto

ideal de cozimento, sem temperos. Hoje, pode-se dizer que a cozinha japonesa está na moda e que os seus restaurantes invadiram a cidade, talvez por fazerem parte de uma cozinha *light*, cuja base é composta por pescados crus servidos com molhos de sabor incorporado pelos brasileiros e apresentados de forma ornamental em barcas de madeira, que são utilizadas como travessas. Sabe-se que quanto mais exótica e contrastiva da cozinha do imigrante, maior é a dificuldade de reprodução, que exige a elaboração de produtos específicos; por outro lado, quanto mais próxima da cozinha local, como é o caso das cozinhas espanhola e portuguesa, maior é a facilidade de assimilação.

Um local em que a cozinha hispânica surge como memória e identidade espanhola é nas festas organizadas pela Casa de España, onde é destaque e atrativo. Além da festa em si, já que o espanhol particularmente gosta de bailes e comemorações, ainda existe a oportunidade de saborear os pratos típicos e as bebidas, geralmente o vinho espanhol. Também o restaurante Rubaiyat organiza festivais de pratos típicos a base de peixes vindos da Galicia, elaborados por chefes renomados e muito aguardados pela comunidade espanhola e pelos amantes da boa gastronomia.

A cozinha dos imigrantes sofreu transformações, adaptações, substituições e permanências nas tradições e expressões da cultura espanhola na cidade de São Paulo. Buscando ruídos, sons, ecos, marcas e permanências presentes na gastronomia enquanto fator identitário dos imigrantes espanhóis, é possível distinguir algumas marcas presentes não só nas famílias e nas festas das associações regionais que ainda existem, como também nos restaurantes de cozinha típica, ou seja, tanto no público como no privado, presentes nas memórias dos depoentes.

Pode-se perceber que nas famílias, a cozinha espanhola ainda se constitui em fator identitário e de memória, no cotidiano ou em dias de comemorações ou encontros.

As fontes primárias, constituídas pelas atas de reuniões das diversas associações de espanhóis, mostravam o interesse surgido pela prática gastronômica nos encontros de imigrantes a partir dos anos sessenta. O que se pode perceber é que, anteriormente, as preocupações estavam voltadas para problemas de assistência social, repatriação e saúde, como a construção de um hospital, a falta de médicos e medicamentos. Foi somente no segundo grupo de imigrantes, objeto de estudos desta dissertação, que se iniciou o serviço desta culinária nos restaurantes, coincidindo com a projeção internacional da *paella*.

Os imigrantes espanhóis passaram por problemas quando chegaram à São Paulo, relativos sobretudo à busca de acomodações e de emprego, à adaptação da vida diária e ao idioma, que, embora semelhante, dificultava a comunicação. Alguns sofreram perseguições ideológicas pelos regimes ditatoriais implantados tanto na Espanha como no Brasil. Quanto à alimentação, havia dificuldade para encontrar alguns dos produtos básicos da cozinha espanhola, tais como o azeite de olivas, o açafão e o *pimentón*, e, então, alguns ingredientes tiveram que ser substituídos. Posteriormente, quando os frigoríficos de propriedade de espanhóis surgiram na cidade, os embutidos passaram a ser comercializados, facilitando a elaboração dos pratos e a manutenção da tradição culinária na cidade de São Paulo. A adaptação dos espanhóis aos costumes brasileiros foi muito rápida, talvez a mais rápida entre os demais imigrantes.

Na cidade de São Paulo, a cozinha espanhola pode ser encontrada nas famílias de imigrantes, em algumas famílias de descendentes e nos restaurantes que a praticam, que, embora sejam poucos, criam o clima espanhol na decoração,

na música, no imaginário, no sabor e no odor dos pratos elaborados. Pode ser encontrada ainda nos frigoríficos, que artesanalmente produzem os embutidos com condimentos das diversas regiões espanholas, mantendo, assim, o sabor original dos alimentos e até mesmo do *jamón*, produzido como na Espanha pelo frigorífico Salamanca. Aliás, segundo especialistas e importadores, este *jamón* é tão bom quanto o serrano da Espanha, só perdendo para o mais caro deles, o *jamón* de pata negra.

Nas festas do Clube Hispano Brasileiro, hoje Casa de España, a memória e a identidade dos diversos grupos *gallegos*, asturianos, andaluzes, catalães, valencianos e muitos outros, se misturam produzindo uma só, a identidade espanhola. Portanto, é possível reviver as tradições e os sabores da Espanha sem sair da cidade, até mesmo nos *churros* que o Toninho faz há quase meio século no bairro da Moóca. Mesmo porque os demais *churros* vendidos na cidade têm recheios de doce de leite, de brigadeiro ou de creme, enquanto que os espanhóis são elaborados apenas com massa frita. Isto leva a pensar que a tradição mais barata e facilmente reproduzida até no comércio ambulante é uma representação da cozinha espanhola que foi abrazeirada.

São poucos os locais que permitem reviver as tradições espanholas, mas são de qualidade e ajudam a reforçar as identidades e o sentimento de pertença dos espanhóis que aqui escolheram viver. Também os pratos podem ser provados pelos que foram à Espanha e desejam lembrar sua cozinha ou pelos que nunca foram à Espanha e gostariam de experimentá-los.

Por sua relevância, a questão do tempo também deve ser considerada. Os hábitos e costumes alimentares vão se transformando com o passar do tempo. A Espanha de meio século atrás mantinha um tipo de alimentação de sobrevivência

em muitas de suas regiões, por problemas remanescentes das guerras passadas. No entanto, mudanças importantes ocorreram na Espanha e no mundo, com a alteração de hábitos, mais voltados para a saúde, diminuição de gorduras e açúcar, principalmente aos que alcançam a meia idade, sem esquecer a entrada do país na Comunidade Européia. Os jovens adotaram os sanduíches, a chamada *macdonaldização* dos costumes à volta do comer com as mãos.

As mudanças nos hábitos alimentares igualmente ocorreram em São Paulo, pelos mesmos motivos expostos. Também, vale destacar que a alimentação de quarenta ou cinquenta anos atrás apresenta hoje outro enfoque; além dos motivos citados, houve a explosão demográfica da cidade, a chegada de novos grupos de imigrantes, como os coreanos, bolivianos e angolanos, que agregaram suas culturas às muitas já existentes, modificando hábitos e costumes.

Os imigrantes mesclaram seus costumes com a culinária praticada na cidade, uma das mais variadas, não só pela imigração recebida, como também pela migração constante que produz sabores para todos os gostos. A segunda e terceiras gerações de imigrantes já não trazem em sua memória o sabor aprendido, nem o consumo alimentar de ingredientes tão característicos e marcantes, mesmo porque seus hábitos alimentares foram formados aqui. Pode surgir algum ato de memória dos antepassados, uma recordação de um outro membro da família, que evoque costumes e hábitos e busque reviver os sabores dos imigrantes espanhóis, esporadicamente ou em ocasiões determinadas, ao se reunirem para compartilhar uma *paella* com familiares ou amigos, ao preparar um *puchero*, umas *migas* ou uma *tortilla* para a família. Momento de reviver, rememorar o sabor e o odor da cozinha espanhola, como um símbolo de identidade e reconhecimento do grupo de imigrantes. Mas isto é uma outra história.

## **FONTES E BIBLIOGRAFIA**

**BIBLIOGRAFIA**

- AGUIAR, Cláudio. *Os espanhóis no Brasil*. Resumo ao estudo da imigração espanhola no Brasil. Rio de Janeiro: Ed. Tempo Brasileiro, 1991.
- ALBERTI, Rafael. *España Fuera de España*. Centro Cultural de la Villa. Ministerio de Trabajo y Seguridad Social. Ayuntamiento de Madrid, 1988.
- ALONSO, Blanca Sanchez. *La visión contemporánea de la emigración española*. Revista Estudios migratórios Latinoamericanos, Buenos Aires, diciembre 1989.
- ALVAREZ, Marcelo; CASTRONUOVO, Estela. *La cocina como patrimonio (in) tangible*. Buenos Aires: Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, 2002.
- ALVAREZ Rey, Cristina; GONZALEZ TURMO, Isabel; PEREZ Lopez, Maria del Mar. *La alimentación en Andalucía*. In: Rodrigues Becerra, S. (coord.). Proyecto Andalucía. Antropología. Publicação da Universidade de Sevilla. Espanha, 2002.
- AMARAL, Aracy A. *A Hispanidad en São Paulo*. São Paulo: Ed. Nobel, 1981.
- AMARAL, Rita. *Festa à Brasileira. Sentidos do festejar no país que “não é serio”*. Tese, Doutorado em Antropologia, USP-SP, 2001. Versão e-book: festas.html.
- ARIES, Philippe; DUBY, Georges. *História da Vida Privada*. Da Primeira Guerra a nossos dias. n.5. “Ser imigrante na França”. São Paulo: Ed. Cia. das Letras, 2001.
- ARIZA, Marina. *Mujeres Migrantes. Ya no soy la que dejé atrás...*México: Plaza y Valdes Editores, 2000.

ARRUDA, Maria Arminda N. *Prismas da Memória, Emigração e desenraizamento*. São Paulo: Cadernos CERU, série 2, nº11, 2000.

ATLAS da População do Estado de São Paulo. Governo do Estado de São Paulo. Fundação SEADE. São Paulo: Ed. USO, 1991.

BACHELARD, Gaston. *A poética do espaço*. In: Os Pensadores, XXVIII. São Paulo: Abril Cultural, 1974.

BAHAMONDE, Angel. *Los dos lados de la migración transoceánica*. In: Historia General de la emigración española a Ibero América. Vol. I Madrid: CEDEAL, 1992.

\_\_\_\_\_; CAYUELA, José. *Hacer las Américas. Las elites coloniales Españolas en el siglo XIX*. Alianza América, 1992.

BARREIRO, José Carlos. *Imaginário e viajantes no Brasil do século XIX: cultura e cotidiano, tradições e resistência*. São Paulo: Ed. UNESP, 2002.

BARRETO, Margarita. *Turismo e Legado Cultural*. Campinas: Ed. Papirus, 2000.

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. *História da Gastronomia*. São Paulo: Ed. SENAC Ceatel, 1995.

\_\_\_\_\_. *Passaporte para o sabor*. São Paulo: Ed. SENAC, 2003.

BASSANEZI, Maria Silvia C. B. Imigração Internacional no Brasil: Um Panorama Histórico. In: PATARRA, Neide Lopes. *Emigração e Imigração Internacionais no Brasil Contemporâneo*. Programa Interinstitucional de Avaliação e Acompanhamento das Migrações Internas no Brasil. vol.1. FNUAP, 1995.

\_\_\_\_\_. *Família e Imigração Internacional no Brasil*. São Paulo: CEDHAL-Centro de Estudos de Demografia Histórica da América Latina USP, 1996.

BLOCH, Marc. *Introdução à História*. Lisboa: Publicações Europa-América, 1965.

BHABHA, Homik. *O Local da Cultura*. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2001.

BENAVIDES-BARAJAS, L. *El Valle de la alegría: Al sur de Granada, la cocina y su historia*. Granada: Ediciones Dulcinea, 2003.

BENJAMIN, Walter. *Magia e técnica, arte e política*. Obras Escolhidas, vol.1. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1994.

BOLETIM da Directoria de Terra, Colonização e Imigração. Secretaria da Agricultura, Indústria e Comércio. São Paulo, Anno I, nº1, Outubro de 1937.

BOSI, Alfredo. *Dialética da Colonização*. São Paulo: Ed. Companhia das Letras, 1999.

\_\_\_\_\_. (org.). *Cultura Brasileira: Temas e situações*. 4ªed. São Paulo: Ed. Atica, 2003.

BOSI, Ecléa. *Memória e Sociedade: Lembranças de velhos*. São Paulo: Ed. T. A. Queiroz, 1979.

\_\_\_\_\_. *O tempo vivo da memória. Ensaios de Psicologia Social*. São Paulo: Ed. Ateliê, 2003.

BOURDAIN, Anthony. *Em busca do prato perfeito*. São Paulo: Ed. Companhia das Letras, 2003.

- BOURDIEU, Pierre. *La distinción: Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Ed. Taurus, 1988.
- \_\_\_\_\_. *O Poder Simbólico: Memória e Sociedade*. Rio de Janeiro: Ed. Bertrand Brasil, 1989.
- BRAUDEL, F. *O Espaço e a História no Mediterrâneo*. São Paulo: Ed. Martins Fontes, 1988.
- BRILLAT-SAVARIN. *A Fisiologia do Gosto*. São Paulo: Ed. Cia. das Letras, 1998.
- BURKE, Peter. *A Cultura Popular na Idade Moderna*. São Paulo: Ed. Companhia das Letras, 1989.
- \_\_\_\_\_. (org.). *A escrita da História, novas perspectivas*. São Paulo: Ed. UNESP, 1992.
- \_\_\_\_\_. *Hibridismo cultural*. São Leopoldo, RGS: Ed. Unisinos, 2003.
- \_\_\_\_\_. *O que é História Cultural*. Rio de Janeiro: Ed. Jorge Zahar, 2004.
- CALVO, Célia Rocha. *Muitas memórias e histórias de uma cidade: Experiências e lembranças de viveres urbanos. Uberlândia 1938-1990*. Tese, Doutorado em História Social, PUC-SP, 2001.
- CAMARGO, Haroldo L. *Patrimônio Histórico e Cultural*. São Paulo: Ed. Aleph, 2002.
- CAMARGO, J. F. *Crescimento da população no Estado de São Paulo, e seus aspectos econômicos*. São Paulo: Ed. USP, 1952. (Memorial do Imigrante).
- CAMPORESI, Piero. *Hedonismo e exotismo: a arte de viver na época das Luzes*. São Paulo: Ed. UNESP, 1996.

- CANCELLI, Elizabeth. *O Mundo da violência. A Política da era Vargas*. Brasília: Ed. Edunb, 1994.
- CANCLINI, Nestor Garcia. *Culturas Híbridas: Estratégias para entrar y salir de la modernidad*. Argentina: Ed. Paidós, 2001.
- CANOVAS, Marilia Dalva Klaumann. *A imigração espanhola e a trajetória do imigrante na cafeicultura paulista. O caso de Villa Novaes*. Dissertação, Mestrado em Historia Social, USP-SP, 2001.
- \_\_\_\_\_. *Imigrantes Espanhóis na cafeicultura paulista, 1880-1930: protagonistas ou coadjuvantes*. Revista História Hoje, 2003.
- CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Ed. Campus, 2003.
- CAROLLO BLANCO, Maria de la Asunción. *Paisagens da Alma: a experiência de emigrar*. Dissertação, Mestrado em Psicologia Social, PUC-SP, 1996.
- CASASOLA, Luis. *Turismo y ambiente*. México: Ed. Trillas, 1983.
- CASCUDO, Luis da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia/USP, 1983.
- CERTEAU, Michel de. *A cultura no plural*. Campinas: Ed. Papirus, 1995.
- \_\_\_\_\_. *A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar*. Petrópolis: Ed. Vozes, 1998.
- CEVASCO, Maria Elisa. *Dez lições sobre estudos culturais*. São Paulo: Ed. Bom Tempo, 2003.
- CHARTIER, Roger. *A História Cultural: entre práticas e representações*. Rio de Janeiro: Ed. Difel/Bertrand, 1990.

COELHO, Teixeira. *Dicionário crítico de política cultural, cultura e imaginário*. São Paulo: Ed. Iluminuras, 1999.

CONTRERAS Hernandez, Jesús. *Antropología de la Alimentación*. Madrid: Ed. EUDEMA, 1993.

\_\_\_\_\_. (compilador). *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Publicación Universidad de Barcelona, 1995.

\_\_\_\_\_. *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ed. Ariel, 2005.

CORTÁZAR, Fernando García del; VESGA, José Manuel Gonzalez. *Breve Historia de España*. Madrid: Ed. Alianza, 1994.

DA MATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil*. Rio de Janeiro: Ed. Rocco, 2001.

D'ALESSIO, Marcia Mansor. *Memória: Leituras de M. Halbwachs e P.Nora*. Revista Brasileira de História. São Paulo: Ed. Marco Zero, ANPUH, 1993.

\_\_\_\_\_. *Reflexões sobre o saber histórico. Pierre Vilar, Michel Vovelle, Madeleine Rebérioux*. São Paulo: Fundação Editora UNESP, 1998.

\_\_\_\_\_. *Intervenções da Memória na Historiografia: Identidades, subjetividades, fragmentos, poderes*. São Paulo, Revista do Programa de Estudos Pós Graduated em História, Dep. de História PUC-SP. Projeto História, nº 17, Trabalhos de Memória, 1998.

\_\_\_\_\_. *Memória e historiografia: limites e possibilidades de uma aproximação*. In: Revista de História Oral. nº 4. São Paulo.

D'AVILA, Rosemeire Pereira. *Lembranças da Imigração: cenas e cenários de vida dos imigrantes espanhóis em Bauru*. Bauru: Ed. EDUSC, 2004.

- DEMBICZ, Andrzej. Espaço – Memória – Identidade. In: LEMOS, Maria Teresa Toribio Brittes; MORAES, Nilson (orgs.). *Memória e Identidade*. Rio de Janeiro: Ed. 7 letras, 2000.
- DIAS, Eduardo. *Um imigrante e a Revolução: memórias de um militante operário 1934-1951*. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1983.
- DIEGUES Jr., Manuel. *Etnias e Culturas no Brasil*. Rio de Janeiro: Ed. Biblioteca do Exército, 1980.
- DOSSE, François. *A História em Migalhas, dos Annales à Nova História*. Tradução de Dulce Oliveira Amarante dos Santos. Bauru: Ed. EDUSC, 2003. Original: *L'Histoire en miettes: de Annales a la Nouvelle Histoire*. Paris, 1987.
- DURAND, Gilbert. *As estruturas antropológicas do imaginário*. São Paulo: Ed. Martins Fontes, 2001.
- ELIAS, Norberto. *O processo civilizador - Uma história dos Costumes*. vol.I. Rio de Janeiro: Ed. Jorge Zahar, 1990.
- ENCICLOPEDIA EINAUDI. vol.1. Lisboa: Imprensa Nacional, Casa da Moeda, 1986.
- ESCOSTEGUY, Ana Carolina D. *Cartografia dos costumes culturais: Stuart Hall, Jesus Martin Barbero e Nestor G. Canclini*. Tese, Doutorado em Ciências da Comunicação e Artes, USP-SP, 1999.
- FAUSTO, Boris (org.). *Fazer a América. A imigração em massa para a América Latina*. São Paulo: Ed. EDUSP, 1990.
- \_\_\_\_\_. Imigração: Cortes e continuidades. In: *História da Vida Privada no Brasil*. São Paulo: Ed. Cia. das Letras, 1998.

FENELON, Dea Ribeiro. *Patrimônio, História, Cultura e Referências*. São Paulo, Revista Projeto História. n.18. Espaço e Cultura, 1981.

FERNANDES, Ana; GOMES, Marco Aurélio. *Cidade & História. Modernização das cidades brasileiras nos séculos XIX e XX*. Dissertação, Mestrado em Arquitetura e Urbanismo, UFBA – Faculdade de Arquitetura, ANPUR, Salvador, 1992.

FERNANDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Ed. Record, 2004.

FERREIRA, Marieta de Moraes; AMADO, Janaina (orgs.). *Usos e Abusos da História Oral*. Rio de Janeiro: Ed. Fundação Getúlio Vargas, 1996.

FISCHLER, Claude. *Presentation. Communications*, nº31. Seuil, Paris, 1979.

\_\_\_\_\_. *Alimentación, cuisine et identité: l'identification des aliments et identité du mangeur*. Recherches et travaux de l'institut d'Ethnologie, 1979.

\_\_\_\_\_. *O modelo alimentar Mediterrâneo: Mito e/ou realidade*. Projeto História n.25. Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados em História, PUC-SP, 2002.

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

FLORENCIO, Rafael Nuñez. *Con la salsa de su hambre: los extranjeros ante la mesa hispana*. Madrid: Ed. Alianza, 2004.

FLORES, Maria Bernadete R. *Oktoberfest: Turismo, festa e cultura na estação do chopp*. Coleção Teses, vol.III. Florianópolis: Ed. Letras Contemporâneas, 1997.

FRANCO, Ariovaldo. *Gastronomia – Uma Breve História Ilustrada*. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara, 1986.

\_\_\_\_\_. *De caçador a gourmet*. São Paulo: Ed. SENAC, 2001.

FRANCO JR., Hilário. *Cocanha. A história de um país imaginário*. São Paulo: Ed. Cia. das Letras, 1998.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Ed. Cia. das Letras, 2002.

GALLEGO, Avelina Martinez. *Os espanhóis em São Paulo: Presença e Invisibilidade*. Dissertação, Mestrado em Ciências Sociais, PUC-SP, 1993.

GANDARA, José Manuel G.; SCHLUTER, Regina G. *Gastronomia e Turismo*. Buenos Aires: CIET - Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2003.

GARCIA FERNÁNDEZ, Jesus. *La emigración exterior de España*. Barcelona: Ed. Ariel, 1965.

GARCÍA-GUILLÉN, Mario. *Vimos por nuestras águas. Espanhóis no Brasil*. São Paulo: Ed. SENAC, 2005.

GATTAZ, André Castanheira. *Braços da Resistência, uma história oral da imigração espanhola*. Dissertação, Mestrado em História, FFLCH, USP-SP, 1995.

GEERTZ, Clifford. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: Ed. LTC, 1989.

GIDDENS, Anthony. *Modernidade e Identidade Pessoal*. Portugal: Ed. Celta, 1991.

GOMES, Ângela de Castro (org.). *História de imigrantes e de imigração no Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: Ed. Sete Letras, 2000.

- HALBWACHS, Maurice. *A Memória Coletiva*. São Paulo: Vértice. Ed. Revista dos Tribunais, 1990.
- HALL, Michel. *The origins of mass Immigration in Brasil - 1871-1914*. Dissertação, Mestrado em PHD, Universidad de Columbia, 1969.
- HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro: Ed. DP&A, 1999.
- \_\_\_\_\_. *Da Diáspora: Identidades e Mediações Culturais*. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2003.
- HECK, Marina; BELLUZZO, Rosa. *Cozinha dos Imigrantes*. Memórias & Receitas. São Paulo: Ed. Melhoramentos, 1999.
- HOBBSBAWN, Eric. *Os Anarquistas Andaluces*. In: "Rebeldes Primitivos". Rio de Janeiro: Ed. Zahar, 1970.
- \_\_\_\_\_. *A era do capital – 1848/1875*. 3ªed. Rio de Janeiro: Ed. Paz e Terra, 1982.
- \_\_\_\_\_; RANGER, Terence. *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Ed. Paz e Terra, 1984.
- \_\_\_\_\_. *Era dos extremos. O breve século XX, 1914 -1921*. São Paulo: Ed. Cia. das Letras, 1997.
- HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Raízes do Brasil*. 26ªed. São Paulo: Ed. Cia. das Letras, 1995.
- HOLLOWAY, Thomaz. *Imigrantes para o café: café e sociedade em SP. 1886-1934*. Rio de Janeiro: Ed. Paz e Terra, 1984.

JORDÃO NETTO, Antonio; SANTA HELENA, Bosco. *O imigrante espanhol em São Paulo*. Secretaria da Agricultura do Estado de São Paulo. Separata do Boletim do Departamento de Imigração e Colonização. Arquivo do Estado de SP, 1963.

KHOURY, Yara Aun. *Narrativas orais na investigação da História Social*. Projeto História. nº 22, junho de 2001.

KLEIN, Herbert. S. *A Integração Social e Econômica dos imigrantes espanhóis no Brasil*. Estudos Econômicos. vol.19, n.13. São Paulo, 1989.

\_\_\_\_\_. *A imigração Espanhola no Brasil*. Série Imigração. Tradução de Pedro Maia Soares. vol.5. São Paulo: Ed. Sumaré, 1994.

KORSMEYER, Carolyn. *El sentido del gusto: Comida, estética y filosofía*. Barcelona: Ed. Paidós, 2002.

LACANAU, Gloria C.; NORRILD, Juana A. (coord). *Cultura al plato*. Buenos Aires: CIET, Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2003.

LARAIA, Roque de Barros. *Cultura um conceito antropológico*. 16º ed. Rio de Janeiro: Ed. Zahar, 2003.

LE GOFF, Jacques. *História e Memória*. IIº vol. Memória. Lisboa: Ed. 70, 1982.

\_\_\_\_\_. *Por amor às cidades*. São Paulo: Ed. UNESP, 1998.

LEPETIT, Bernard; SALGUEIRO, Heliana Angotti (orgs.). *Por uma nova história urbana*. São Paulo: Ed. EDUSP, 2001.

LESSER, Jeffrey. *A negociação da identidade nacional: imigrantes, minorias e a luta pela etnicidade no Brasil*. São Paulo: Ed. UNESP, 2001.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O pensamento Selvagem*. São Paulo: Ed. Cia. Editora Nacional, 1970.

\_\_\_\_\_. *O cru e o cozido*. Mitologias vol.1. Tradução de Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Ed. Cosac & Naify, 2004.

LIMA, Cláudia. *Tachos e panelas: Historiografia da alimentação*. Recife: Ed. Comunicarte, 1999.

LOBO, Eulália Maria Lahmeyer. *Imigração Portuguesa no Brasil*. São Paulo: Ed. Hucitec, 2001.

LLOPIS-MARTINEZ, Manuel. *História de la gastronomía española*. Madrid: Ed. Alianza, 1989.

LUCENA, Célia Toledo. *Refazendo trajetórias: Memórias de migrantes mineiros em São Paulo (Jardim Barbacena: 1960-1995)*. Tese, Doutorado em História, PUC-SP, 1997.

LUJÁN, Nestor; PERUCHO, Juan. *El libro de la cocina española: Gastronomía y Historia*. Barcelona: Ed. Tusquets, 2003.

MACIEL, Laura Antunes; ANTONACCI, Maria Antonieta Martinez. *Revisitando a imigração: cultura, cotidiano e experiências de espanhóis em São Paulo. 1890-1930*. São Paulo: Ed. EDUC - FAPESP, 1997.

\_\_\_\_\_. *Os espanhóis em São Paulo: cultura, cotián e experiencias de vida*. Galicia: Estúdios Migratórios, 1997.

MACIEL, Eunice Maciel; TEIXEIRA, Sérgio Alves (org.). *Horizontes Antropológicos: comida*. Porto Alegre: Programa de Pós Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 1996.

- MARAN, Sheldon L. *Anarquistas, imigrantes e o movimento operário: 1890-1920*. Rio de Janeiro: Ed. Paz e Terra, 1979.
- MARCH, Lourdes. *La cocina mediterránea*. Madrid: Ed. Alianza, 1988.
- MARCON, Telmo. *Memória, História e Cultura*. Chapecó: Ed. Argos, 2003.
- MARTINEZ-LLOPIS, Manuel. *História de la gastronomía española*. Madrid: Ed. Nacional, 1981.
- MARTINS, José de Souza. *A imigração espanhola para o Brasil e a formação da força de trabalho na economia cafeeira. 1880-1930*. Revista de História, 1989.
- MATOS, Maria Izilda Santos de. *Cotidiano e Cultura: História, Cidade e Trabalho*. Bauru - SP: Ed. EDUSC, 2002.
- \_\_\_\_\_. *A cidade que mais cresce no mundo*. In: CAMARGO, Ana Maria (coord.). *São Paulo Uma Longa História*. São Paulo: Ed. CIEE, 2004.
- MEGIANI, Ana Paula Torres. Patrimônio Intangível: Uma reflexão sobre a apropriação da cultura efêmera. In: *Resumo do seminário I Jornada de Turismo, meio ambiente e Patrimônio Cultural*. São Paulo: Ed. Aleph, 2001.
- MEIHY, José Carlos Sebe Bom. *Manual de História Oral*. São Paulo: Ed. Loyola, 1996.
- MENESES, Ulpiano T. B.; CARNEIRO, Henrique. *A História da Alimentação: balizas historiográficas*. História e Cultura Material. Anais do Museu Paulista. Nova série. vol.5. São Paulo: Ed. USP, 1997.

- MERCHAN, Marcelino. *Sociedad Española de Socorros Mútuos*. Publicación patrocinada por la Consejería de Educación de la Embajada de España no Brasil. Uruguay: Ed. Buenos Libros Activos, 1993.
- MORAES, Maria Candelária Volponi. “*CDE: Um pedaço da Espanha no coração de São Paulo. Centro de Cultura e Resistência ao franquismo: 1957-1975*”. Mestrado, PUC-SP, 1997.
- MOURA, Esmeralda Blanco B. *O processo de imigração em São Paulo nas primeiras décadas republicanas: questões em aberto*. Série Cursos e Eventos, texto 08. São Paulo: Ed. CEDHAL, 1996.
- NASCIMENTO, José Leonardo. Trabalho e prestígio Social: os espanhóis em São Paulo. In: SILVA, Sérgio; SZMRECSANYI, Tomás S. (org.). *República*. São Paulo: Ed. Hucitec, 2002.
- NEVES, Lucilia de Almeida. Trabalhismo, nacionalismo e desenvolvimento: um projeto para o Brasil (1945-1946). In: FERREIRA, Jorge (org.). *O populismo e sua história, debate e crítica*. Rio de Janeiro: Ed. Civilização Brasileira, 2001.
- NORA, Pierre. *Entre Memórias e História: A problemática dos lugares*. Revista História, São Paulo, 1993.
- OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. *Identidade, etnia e estrutura social*. São Paulo: Ed. Pioneira, 1976.
- OLIVEIRA, Sérgio Coelho. *Os espanhóis*. Sorocaba: Ed. TCM, 2002.
- ONFRAY, Michel. *A razão gulosa. Filosofia do gosto*. Rio de Janeiro: Ed. Rocco, 1999.
- ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. *A Alimentação através dos tempos*. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2003.

- OTERO, Gloria. *La gastronomía Española*. Espanha: Ed. Turespaña - Secretaria de Comércio, Turismo y Pyme, 1998.
- OYARBIDE, Iñaki. *Los mejores guisos caseros*. León, Espanha: Ed. Everest, 1996.
- PATARRA, Neide (coord.). *Panorama Histórico: Emigração e imigração internacionais no Brasil contemporâneo*. Campinas: FNUAP – Fundo de População das Nações Unidas, junho 1996.
- PERES, Elena Pájaro. *A inexistência de terra firme: Imigração Galega em São Paulo (1946-1964)*. São Paulo: Ed. Edusp, 2002.
- PERROT, Michel. “A Força da memória e da pesquisa histórica”. Entrevista e tradução de Denise B. de Sant’Anna. Revista História nº17, Departamento de História da PUC.
- PITTE, Jean Robert. *A gastronomia francesa: historia e geografia de uma paixão*. Porto Alegre: Ed. L&PM, 1993.
- PODANOVSKY, João. *São Paulo: Capital Gastronômica*. São Paulo: Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo, 1988.
- POIRIER, Jean. *História dos Costumes: O homem e o seu meio natural*. vol.4. Lisboa: Ed. Estampa, 2000.
- PORTELLI, Alessandro. *Forma e Significado na História Oral: a pesquisa como um experimento em igualdade*. Projeto História: cultura e representação. vol.14. São Paulo, 1997.
- \_\_\_\_\_. *O que faz a História Oral diferente*. Projeto História: cultura e representação. vol.14. São Paulo, 1997.
- \_\_\_\_\_. *Tentando aprender um pouquinho: algumas reflexões sobre a ética na História Oral*. Revista do Projeto História PUC-SP, Ética e História Oral. vol.15. São Paulo, 1997.

- \_\_\_\_\_. *História Oral como gênero*. Projeto História nº 22, São Paulo, junho de 2001.
- POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da Alimentação*. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.
- POUTIGNAT, Philippe; STREIFF-FENART, Jocelyne. *Teorias da Etnicidade*. São Paulo: Ed. UNESP, 1997.
- QUEIROZ, Maria José. *A Comida e a Cozinha. Iniciação à Arte de Comer*. Rio de Janeiro: Ed. Forense Universitária, 1988.
- RECASENS-SICHES, Luis. *El impacto de la emigración española de 1939*. Primer Seminario Internacional sobre Emigración y Desarrollo Ibero Americano. Madrid: Ministerio del Trabajo, Instituto español de Emigración, 1966.
- REVEL, Jean-François. *Um banquete de palavras*. São Paulo: Ed. Cia. das Letras, 1996.
- RIBEIRO, Paula. *SAARA – Uma Paisagem Singular na Cidade do Rio de Janeiro, 1960-1990*. Dissertação, Mestrado em História, PUC-SP, 2000.
- RITCHIE, Carlson I. A. *Comida y Civilización*. Madrid: Alianza Editorial, 1986.
- RIVIÈRE, Claude. *Introdução à Antropologia*. Lisboa: Ed. 70, 1995.
- ROCHE, Daniel. *História das Coisas Banais: Nascimento do Consumo nas Sociedades Tradicionais (séculos XVII-XIX)* Lisboa: Ed. Teorema, 1997.
- ROLNIK, Raquel. *História Urbana: História na cidade?* Salvador: Ed. UFBA - Arquitetura, ANPUR, 1992.

- RONCAYOLO, Marcel. Cidade. In: Enciclopédia Einaudi. *Região*. vol.8. Lisboa: Ed. Imprensa Nacional, 1986.
- SAMPAIO, Albino Forjaz de. *Volúpia, a nona arte: a gastronomia*. Porto: Ed. Domingos Barreira, 1939.
- SAMUEL, Raphael. *Teatros da Memória*. Projeto História nº14, PUC-SP, Ed. EDUC, 1997.
- SANCHEZ-ALBORNOZ, Nicolás (org.). *Espanhóis hacia América: La emigración en masa- 1880-1930*. Madrid: Alianza Editorial, 1988.
- SANTOS, Carlos José Ferreira dos. *Nem tudo era italiano: São Paulo e Pobreza – 1890 – 1915*. São Paulo: Ed. Annablume, 1998.
- SARLO, Beatriz. *Paisagem imaginárias: Intelectuais, arte e meios de comunicação*. São Paulo: Ed. EDUSP, 2000.
- SAYAD, Abdelmalek. *A Imigração*. São Paulo: Ed. EDUSP, 1998.
- SCHULTER, Regina. *Gastronomia e Turismo*. São Paulo: Ed. Aleph, 2003.
- SCHWARCZ, Lilia Moritz (org.). *História da vida privada no Brasil: Contrastes da intimidade contemporânea*. vol.IV. São Paulo: Ed. Cia. das Letras, 1998.
- SEIXAS, Jacy Alves de. *Os tempos da memória: (Des) continuidade e Projeção. Uma reflexão (in)natural para a história?* Projeto História nº24. PUC-SP, Artes da História & Outras linguagens, Ed. EDUC, 2002.
- SEVCENKO, Nicolau (org.). *História da Vida Privada no Brasil 3*. República: Da Bella Epoque à Era do Radio. São Paulo: Ed. Cia. Das Letras, 2002.

- SHAPIRO, Harry L. (org.). *O Homem, Cultura e Sociedade*. Portugal: Ed. Fundo de Cultura, 1996.
- SILVA, Paula Pinto e. *Entre tampas e panelas: por uma etnografia da cozinha no Brasil*. Dissertação, Mestrado em Antropologia, FFCLH, USP-SP, 2001.
- SOUZA, Ismara Izepe. *República Espanhola: Um modelo a ser evitado*. Módulo IV, Espanhóis, Arquivo do Estado, Imprensa Oficial, 2001.
- TEDESCO, João Carlos; CARNEIRO, Maria Luiza Tucci (orgs.). *Usos de Memórias (política, educação e identidade)*. Universidade Passo Fundo, RS, 2002.
- THOMAS, Hugh. *A guerra civil espanhola*. vol.1. Rio de Janeiro: Ed. Civilização Brasileira, 1964.
- THOMPSON, E. P. *A miséria da Teoria ou um planetário de erros*. Rio de Janeiro: Zahar, 1981.
- \_\_\_\_\_. *A voz do passado: história oral*. Rio de Janeiro: Ed. Paz e Terra, 1992.
- \_\_\_\_\_. *Costumes em comum: Estudos sobre a cultura popular tradicional*. São Paulo: Ed. Companhia das Letras, 1998.
- \_\_\_\_\_. *Folclore, Antropologia e História Social*. In: *As peculiaridades dos ingleses e outros artigos*. Campinas: Ed. Unicamp, 2001.
- TOLEDO, Roberto Pompeu de. *A Capital da Solidão. Uma história de São Paulo das origens a 1900*. São Paulo: Ed. Objetiva, 2003.
- TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne. *Historia Natural y moral de los alimentos*. Espanha: Alianza Editorial, 1992.
- TRENTO, Ângelo. *Do outro lado do Atlântico. Um século de imigração italiana no Brasil*. São Paulo: Ed. Nobel, 1989.

TRUTTER, Marion. et al. *Un paseo gastronómico por España*. KOLN: Ed. Culinária Konemann, 1998.

TURMO, Izabel Gonzalez. *La antropología social de los pueblos del Mediterraneo*. Editorial Comares, 2001.

\_\_\_\_\_. *Comida de rico e comida de pobre. Evolución de los hábitos alimentares en el Occidente andaluz (siglo XX)*. Editora Universidad de Sevilla, 2002.

VERAS, Maura Pardini B. *Diversidade: territórios estrangeiros como topografia da alteridade em São Paulo*. São Paulo: Ed. EDUC, 2003.

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

VILAR, Pierre. *A guerra da Espanha*. Rio de Janeiro: Ed. Paz e Terra, 1989.

\_\_\_\_\_. *História da Espanha*. Lisboa: Ed. Livros Horizonte, 1992.

WARNIER, Jean-Pierre. *A mundialização da cultura*. Bauru: Ed. EDUSC, 2003.

WILLIAMS, Raymond R. *Marxismo e Literatura*. Rio de Janeiro: Ed. Zahar, 1979.

\_\_\_\_\_. *Cultura*. Rio de Janeiro: Ed. Paz e Terra, 1992.

ZELDIN, Theodore. *Uma história íntima da humanidade*. Rio de Janeiro: Ed. Record, 1999.

ZIERER, Otto. *Pequena história das grandes nações: Espanha*. São Paulo: Ed. Círculo do Livro, 1976.

**FONTES PRIMÁRIAS:****Livros de Atas da Sociedade Hispano Brasileira de Socorros Mútuos:**

Nº 54 de 1956 a 1963; Nº 57 de 1966 a 1967; Nº 60 de 1963 a 1964; Nº 62 de 1938 a 1962; Nº 63 de 1945 a 1956; Nº 64 de 1922 a 1924.

**Junta Directiva de La Casa de Galicia de São Paulo:**

Nº 1 de 1954 a 1957; Nº 2 de 1957 a 1958; Nº 3 de 1960 a 1963.

**Centro Asturiano** - 1963 a 1970.

**Instituto Regional Valenciano** - 1967 a 1972.

**ARTIGOS DE JORNAIS:**

Folha de São Paulo. *A ética do gosto*. Caderno Mais, 6 de fevereiro de 2005.

**PERIÓDICOS:**

- Tribuna Hispânica. 29 de agosto de 1962.
- Prensa Hispânica. 14 de outubro de 1959.
- La Voz de Galicia. 9 de maio de 1953.

**REVISTAS:**

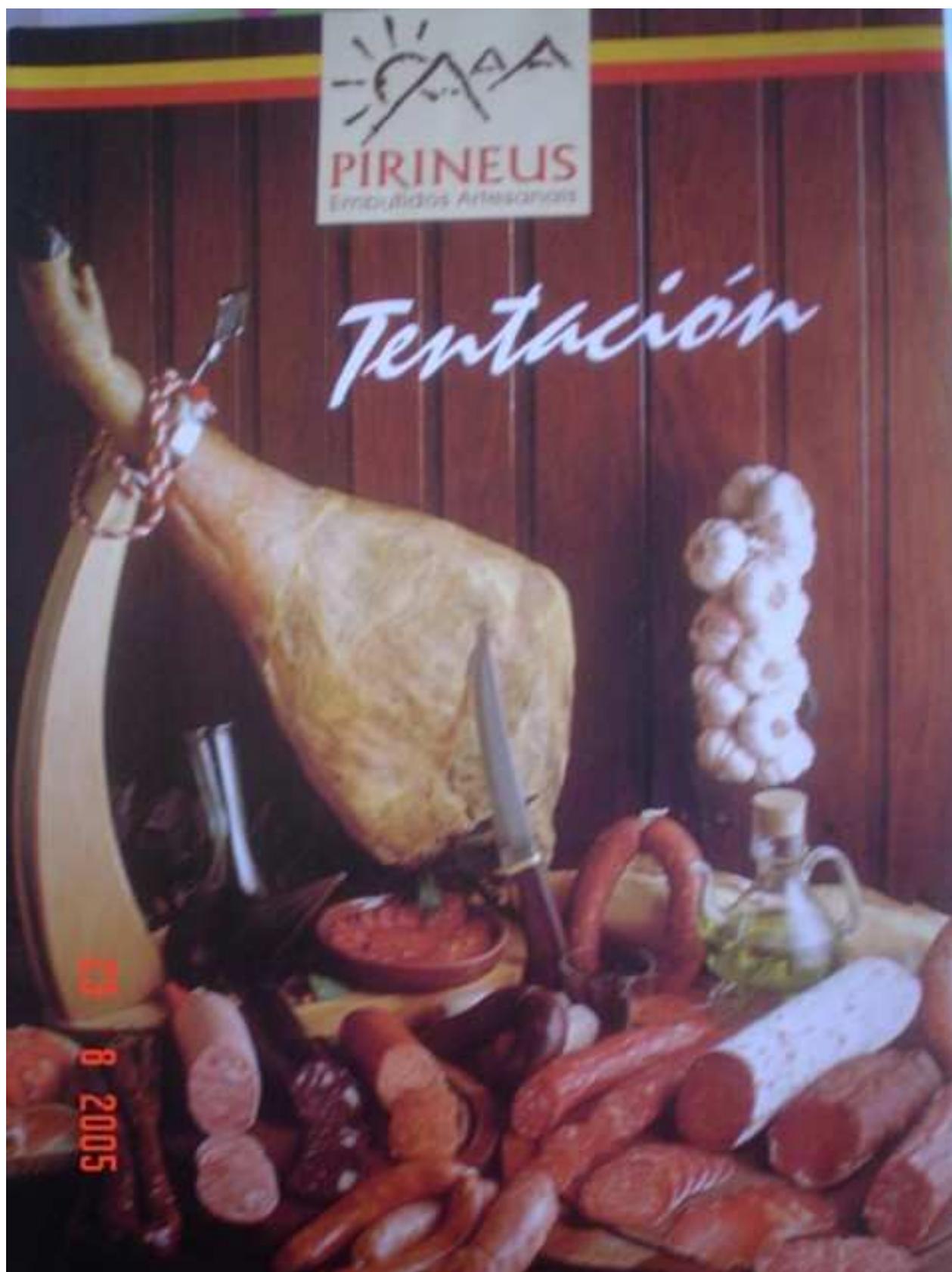
- ALBORADA, Vários números do período em estudo. nº114, novembro e dezembro de 1988. nº125, de mayo de 1990.
- CLAUDIA COZINHA, Espanha. Editora Abril, 2002.
- Próxima Viagem, nº 42. BARTABURO, Xavier. *Os temperos do País Basco*. Ed. Peixes, abril de 2003.
- VEJA, de 8 de dezembro de 2004. *Cozinha do Espetáculo*. Entrevista com Ferran Adrià.
- Travessia, Revista do Migrante. Publicação do CEM - Centro de Estudos Migratórios. Ano II, nº 5, dezembro de 1989.
- Travessia, Revista do Migrante. Número Especial sobre Abdelmalek Sayad. Ano XIII, janeiro de 2000.

- Carta Capital. Política Economia e Cultura. Gula e Guerra, como os conflitos influenciaram a gastronomia. Março de 2003.

**SITES CONSULTADOS:**

- [www.salamanca.com.br](http://www.salamanca.com.br). Acessado em 24 de abril de 2005.
- [www.restaurantprovence.com.mx](http://www.restaurantprovence.com.mx). Acessado em 2 de agosto de 2005.
- [www.frigorificotorres.com.br](http://www.frigorificotorres.com.br). Acessado em 25 maio 2005.
- [www.pirineus.com.br](http://www.pirineus.com.br). Acessado em 28 de maio de 2005.
- [www.plazadeltablao.com.br](http://www.plazadeltablao.com.br). Acessado em 22 de novembro de 2004.

## **ANEXOS**



Anexo 1 – Folder Frigorífico Pirineus.



Anexo 2 – Folder Frigorífico Salamanca.

## SOCIEDADE HISPANO BRASILEIRA - CASA DE ESPANA

### CALENDÁRIO DE FIESTAS PARA AÑO 2.005

MÊS	Día de la Semana	EFEMÉRIDES A CONMEMORAR	Salones
<b>FEBRERO</b>			
1	Martes	Inicio de los Cursos regulares de Idioma Español	Salas
<b>MARZO</b>			
19	Sábado	Fiesta del 107º Aniversário de Fundación de la Sociedad	Anchieta
<b>ABRIL</b>			
22	Viernes	Acto Cultural del Mediterraneo - Coral Madrigal Ibérico	XIII de Marzo
23	Sábado	Fiestas del Mediterráneo - Grupos Folklóricos	Anchieta
<b>MAYO</b>			
21	Sábado	Fiesta de Andalucía - Grupos de Flamenco	Anchieta
<b>JUNIO</b>			
17	Viernes	Acto Cultural de Madrid - Coral Madrigal Ibérico	XIII de Marzo
18	Sábado	Fiesta y Verbena Madrileña - Grupos de Folklore	Anchieta
25	Sábado	Festa Junina	XIII de Marzo
<b>JULIO</b>			
23	Sábado	Acto Cultural de Galicia - Coral Madrigal Ibérico	XIII de Marzo
24	Domingo	Fiesta de Santiago Apóstol - Misa - Almuerzo - Grupos	Anchieta
<b>AGOSTO</b>			
6	Sábado	Fiesta de la Juventud - Grupos	XIII de Marzo
19/20/21	Sábado	Festival Flamenco	Anchieta
<b>SEPTIEMBRE</b>			
7	Terça	Romería Asturiana de la Virgen de Covadonga	
24	Sábado	Acto Cultural de Asturias - Coral Madrigal Ibérico	XIII de Marzo
25	Domingo	Fiesta de San Mateo - Fabada Asturiana - Grupos de Folklore	Anchieta
<b>OCTUBRE</b>			
1	Sábado	Acto Cultural de la Hispanidad	XIII de Marzo
12	Miércoles	Misa de Nuestra Señora del Pilar - Coral y Grupos	
22	Sábado	XX Festival de Folklore Ibero-Americano	Anchieta
<b>NOVIEMBRE</b>			
12	Sábado	Acto Cultural do Brasil -Recital del Coral Madrigal Ibérico	Anchieta
20	Domingo	Fiesta Homenje a los Ancianos de la Rosalia de Castro - Paella	Anchieta
<b>DICIEMBRE</b>			
3	Viernes	Fiesta de Formatura de los Cursos de Español	XIII de Marzo
4	Domingo	Churrasco de Confraternização de los Grupos Folklóricos	XIII de Marzo
14	Miércoles	Fiesta de los Funcionários de la S.H.B.	XIII de Marzo
31	Miércoles	Reveillon de Fin de Año	Anchieta

**Anexo 3 – Cronograma de Festas 2005 da Casa de España.**