
**MISTURA, IDENTIDADE
E MEMÓRIA NA ALIMENTAÇÃO
DE IMIGRANTES
BRASILEIROS
EM BARCELONA***

MARILDA CHECCUCCI GONÇALVES DA SILVA**

Resumo: *no artigo se apresentam resultados de pesquisa com imigrantes brasileiros em Barcelona (ES) sobre seu processo de adaptação alimentar. Nela constatou-se que a comida além de se constituir em um marcador identitário, ao diferenciar a comida de ‘um prato só’ (espanhola) da comida brasileira, que ‘mistura tudo’, se encontra vinculada com a memória e a saudade das relações familiares que ocorrem em torno da comida.*

Palavras-chave: *Comida. Identidade. Memória. Imigrantes brasileiros. Barcelona (ES).*

Neste artigo se apresentam resultados de uma pesquisa sobre a alimentação de imigrantes brasileiros em Barcelona, que depois de Madrid, é a cidade da Espanha que reúne o maior número deste coletivo de imigrantes. Com ela pretendeu-se identificar o processo de adaptação desses imigrantes, face ao novo contexto alimentar, utilizando-se do método etnográfico. A sua importância reside em pesquisar sobre o papel da alimentação no cotidiano dos imigrantes analisados, que embora relevante para entender a própria imigração, vem sendo um tema muito pouco estudado. A literatura sobre o tema por mim encontrada se resume à tese de doutorado da antropóloga brasileira Vivianne Kraieski de Assunção (2011) intitulada Onde a comida não tem gosto: estudo antropológico das práticas alimentares de imigrantes brasileiros na grande Boston e a da geógrafa Maria das Graças Santos Luiz Brightwell (2011), que aborda a alimenta-

* Recebido em 07.03.2013. Aprovado em 27.03.2013. Esse trabalho é parte de pesquisa financiada pela CAPES e desenvolvida durante estágio pós-doutoral no campo da Antropologia da Alimentação, junto à Universitat Oberta de Catalunya, em Barcelona (ES), durante o período de agosto de 2011 a janeiro de 2012.

** Doutorado pela Unicamp. Professora e pesquisadora do Doutorado em Desenvolvimento Regional da FURB. Atua na área do patrimônio cultural e da antropologia da alimentação.

ção de brasileiros em Londres, em sua tese de doutorado intitulada *Food, Identity and Belonging among Brazilians in London*, ainda que a alimentação se constitua em uma dimensão importante no processo de adaptação de grupos imigrantes.

A PRESENÇA DO IMIGRANTE E O CONTEXTO DA ALIMENTAÇÃO DE BRASILEIROS EM BARCELONA

Os dados do *Anuàri Estadístic de la Ciutat de Barcelona* de 2011 - sobre Demografia i població¹, referentes ao ano de 2010 mostram que é significativa a presença de estrangeiros entre a população barcelonesa, representando um total de 15,8% da população espanhola. A América do Sul está representada com o maior contingente de estrangeiros, perfazendo um total de 95.631 imigrantes. O Brasil ocupa o sexto lugar em número de imigrantes, quase igualando a Argentina, que diferente do Brasil, é um país de colonização e língua espanholas. É relevante na tabela, a grande proporção de mulheres entre a população imigrada da América do Sul, em relação ao total da população de imigrantes.

No trabalho de campo realizado na cidade, durante o período de setembro a janeiro de 2012, conjuguei a observação participante à entrevista em profundidade, tendo realizado um total de 40 entrevistas, incluindo pessoas de diferentes classes sociais, faixas etárias, sexo, gênero, origens étnicas, estado civil, que chegaram a Barcelona em diferentes momentos, como documentados e indocumentados² provenientes de diferentes regiões do Brasil. Os imigrantes entrevistados eram pertencentes aos extratos sociais baixo, médio e alto, com uma maior concentração no baixo, sendo provenientes das regiões Sul (Santa Catarina, Paraná, Rio Grande do Sul), Sudeste (São Paulo, Minas Gerais), Centro-Oeste (Goiás), Nordeste (Bahia, Pernambuco) e Distrito Federal.

A vinda dos imigrantes para Barcelona apareceu como sendo sempre precedida de redes de familiares e de amigos (CAVALCANTI, 2004; RIPOLL, 2008). Essas redes exercem um papel importante tanto na motivação para a vinda dos imigrantes, quanto na sua inserção na cidade, fornecendo informações sobre a estrutura e funcionamento da cidade (emprego, moradia e alimentação). Barcelona, assim como outras cidades globais possuía, antes da atual crise, um mercado de trabalho secundário que se constituía em atrativo para o emigrante, pois assegurava melhores possibilidades de renda. A circulação dessas informações e o acesso aos mecanismos que possibilitavam a ligação entre os trabalhadores e essas cidades configuram os fluxos migratórios (ASSIS *et al.*, 2010).

De um modo geral o projeto migratório era quase sempre familiar e assentado em três pilares: emigrar, ganhar dinheiro e retornar em condições econômicas melhores. O retorno é constitutivo do projeto migratório, mesmo que ao longo do tempo não se concretize. As remessas de dinheiro para o Brasil, fazem parte do projeto de retorno e em alguns casos isso se concretiza, através de investimentos, em casas ou terrenos. A partir de 2007, inicia-se um outro tipo de retorno, são os retornados da crise. A crise na Espanha atingiu diretamente o mercado de trabalho secundário. A construção civil entrou em recessão, reduzindo o número de postos de trabalho e o valor das horas. Mas essa situação parece ter tido maior incidência no caso do mercado para os informantes homens, ao menos em seu momento inicial, já que muitas mulheres continuavam no momento da realização da pesquisa, trabalhando como cuidadoras de idosos, faxineiras, empregadas domésticas, tendo se transformado em

chefes de famílias. Contreras e Arnáiz (2005, p. 313) ao se reportarem ao trabalho doméstico feminino na Espanha e em Barcelona, chamam atenção para o fato de no mundo globalizado, estar se desenvolvendo a ‘globalização do cuidado’. Segundo ele, cada vez mais mulheres filipinas, equatorianas ou dominicanas emigram para a Europa como cuidadoras de crianças e idosos, pagando um salário dez vezes inferior, a quem se ocupa em sua terra de origem de seus próprios filhos e idosos. Desse modo, as mulheres mais pobres cuidam dos anciãos ou crianças dos mais ricos, enquanto outras mulheres ainda mais pobres, ou mais velhas, ou mais rurais, cuidam de seus próprio filhos e idosos. Do mesmo modo que elas, as mulheres brasileiras, trabalhavam fundamentalmente no serviço doméstico em suas distintas modalidades (interna, externa, por horas, meia jornada, jornada completa, etc), e em menor medida, no setor de serviços (hotelaria e comércio) como também em salões de beleza. Para as mulheres que se encontravam em situação irregular, o serviço doméstico constituía a principal fonte de ingressos inicial, tal como encontrado também por Erika Musanet Ripoll e Beatriz Padilla (2010) e ocorre em condições muito precárias.

Diante da crise o custo benefício da emigração deixa de ser positivo e muitos optam por retornar diante da inviabilidade de continuar vivendo em Barcelona. Alguns me falaram que preferiam ficar. Gostam de viver em Barcelona, principalmente pela facilidade de mobilidade, a qualidade dos transportes, o acesso a saúde de qualidade e para os que têm filhos, a qualidade da educação. Esses aspectos foram recorrentes na fala dos entrevistados, principalmente dos indocumentados. Creio que se pode pensar que em Barcelona dispunham de uma situação distinta do Brasil, onde dado a sua grande desigualdade econômica e social, as pessoas mais pobres não tem acesso a esses tipos de serviços³ com qualidade⁴.

Para uma das adolescentes entrevistada, esse retorno se configurava como um aspecto desejado, porém impossível de se realizar, verificando-se ser a situação de muitos outros. A entrevistada trabalhava como camareira em hotéis, sua situação de trabalho se mantinha estável e a volta para o Brasil se configurava como uma situação quase impossível, pois na sua antiga cidade o trabalho era muito precário. A fala dessa adolescente deixou claro um problema que apareceu sobre a alimentação dos imigrantes brasileiros, em especial dos que imigram na condição de indocumentados para Barcelona. Trata-se da questão da fome. Não a ausência total de alimento, mas a sua escassez, como mostra a imagem explicitada em sua fala ao se reportar à casa da família da irmã no Brasil, tendo dois filhos e a geladeira quase vazia. Sua fala, assim como as de outros, de que em Barcelona comiam melhor e mais variado; que a saúde havia melhorado; que seu intestino passara a funcionar melhor, me fizeram compreender que no Brasil não tinham acesso a uma comida satisfatória e o porque de afirmarem que em Barcelona a comida era mais barata. De fato não é que ela fosse mais barata, mas é que, com o salário que ganhavam, em termos comparativos com o que auferiam no Brasil, conseguiam ter acesso a uma alimentação mais variada e de qualidade, aspecto que remete ao problema da desigualdade no seu país de origem e que se reflete no acesso a uma alimentação satisfatória.

Esta não é a situação dos documentados, pessoas de classe média e alta que entrevistei. Entre elas algumas possuíam hábitos alimentares refinados. Em alguns casos desde o Brasil já tiveram uma educação alimentar mais “europeizada”, onde a sequência dos pratos se fazia como na Espanha, como me relatou um dos entrevistados, que estudou em um seminário do Brasil, gerido por religiosos europeus.

A COMIDA BRASILEIRA

Os entrevistados declararam continuarem a comer em Barcelona a comida brasileira: arroz⁵, feijão, carne, salada⁶, sendo a sua alimentação próxima daquela que consumiam no Brasil, à semelhança do que foi encontrado por Viviane Kraiaski de Assunção (2011a) para os imigrantes brasileiros em Boston assim como por Maria das Graças Brightwell (2011) para brasileiros em Londres. Os brasileiros além de reproduzir um *habitus* (BOURDIEU, 1972) alimentar, consumiam uma comida mais heterogênea, substituindo produtos brasileiros não encontrados em Barcelona por outros mais próximos do sabor conhecido e mesclavam sua comida com pratos da comida local.

Entendo como Vivianne kraiaski de Assunção (2011b) que encontrou uma situação similar para os brasileiros em Boston, que a comida neste caso “é parte de uma estratégia na qual os migrantes se engajam para viverem em um novo e difícil contexto, que lhes fornece conforto, e que a comida surge como uma “manifestação de laços familiares e de parentesco que mantêm no Brasil.

No universo por mim pesquisado, a comida serve para mitigar a dor da saudade dos familiares, permitindo um retorno, cuja única possibilidade está dada pela lembrança (SAYAD, 2000). Ao perpetuar as lembranças, a memória mantém a união do grupo e o sentimento de pertencimento. Elas têm o poder de despertar certas emoções ligadas à memória⁷. Alguns alimentos podem nos levar a lembrar de alguém ou a um lugar, através da dimensão afetiva e prazerosa a ele ligada. Sob esse aspecto a relação entre comida e memória e as emoções despertadas por esta última mostram-se essenciais na compreensão do processo de adaptação de um grupo de imigrantes a um outro contexto alimentar (SILVA, 2003).

De acordo com Mintz (2001, p. 30-2):

Nossas atitudes em relação à comida são normalmente aprendidas cedo e bem; e são, em geral, inculcadas por adultos afetivamente poderosos, o que confere ao nosso comportamento um poder sentimental duradouro. Os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência.

Independente da classe social foi recorrente a referência a lembranças de comidas e às saudades que elas despertavam pela evocação que traziam de parentes e cenas familiares. Foi assim que ao estar durante o Natal, na casa de uma indocumentada, ela me falou que o Natal era o dia mais triste desde que saiu do Brasil. Isso ocorria porque ela lembrava da sua infância no interior do Maranhão, quando a avó matava um porco para ser comido na ceia de Natal, que era realizada depois de irem juntos com a família assistir a missa do galo, descrevendo-me com lágrimas nos olhos a sequência do ritual. Perguntei-lhe então o que se comia e ela me disse que o porco assado, aipim, coisas simples, mas que nunca havia esquecido o bolo de mandioca, seco e esturricado em cima.

Uma outra indocumentada, de Joinville (SC) de uma família muito pobre, relatou-me sobre o bolinho que era feito por sua avó paterna, que no sul do Brasil se conhece como bolinho de chuva, uma massa similar à de bolo, feito com leite, ovos, açúcar e farinha de trigo e que se frita aos bocados na gordura quente, cobrindo-se depois de frito com açúcar e canela, que nesse caso era feito somente com água, farinha

de trigo, uma pitada de sal e açúcar, sem os ovos, sendo chamado por ela de “bolinho de pobre”, que ela come porque lembra a avó, já falecida.

No Brasil os rituais de comensalidade e partilha⁸ são de grande importância, devido ao valor que é dado à família e às relações de parentesco. Lembro-me de uma situação vivenciada em campo, quando, uma informante, me disse que tinha até carne seca na geladeira para colocar no feijão, como ela costumava comer na casa de sua família, mas não era a mesma coisa. Creio que ela estava se reportando ao ambiente vivido por ela em torno da comida, quando o feijão com carne seca era comido e compartilhado com os seus familiares e as relações que ocorriam em seu entorno. Em outra situação, recordo também que uma das minhas entrevistadas, encheu os olhos de lágrimas, ao falar “da comidinha da mãe”. Neste caso é também importante retomar David M. Schneider (1980, p. 15) ao indagar seus informantes sobre a especificidade da família dentro dos seus grupos étnicos de pertencimento, recebendo de Italianos, Irlandeses e Judeus a resposta de que não seria possível entender as famílias sem compreender o lugar especial da mãe e que o alimento tem na família. No nosso caso é patente a referência à figura da mãe e da avó. De acordo com Klaas Woortmann (2004, p. 13):

Em todos os grupos sociais sobre os quais existem estudos de práticas alimentares, as refeições são preparadas pela mãe de família. Na divisão do trabalho familiar o domínio culinário é feminino.

Lívia Barbosa (2007, p. 100), em sua pesquisa sobre os hábitos alimentares dos brasileiros, constatou que no momento dos “rituais coletivos” no Brasil, o que predomina é a “variedade tradicional”, que seria:

Aquilo que se come mais raramente, apenas em datas especiais e que sai inteiramente do cotidiano, mas que não é, necessariamente, uma novidade. À tradição coletiva - como o peru do Natal - adicionam-se os pratos vinculados à tradição das famílias. Ou seja, pratos, que, via de regra, estão associados a uma pessoa específica e que são um reservatório das memórias gustativas familiares. Assim, no Natal, da mesma forma que “tem sempre um peru”, também não pode faltar a “musse de chocolate da Gerana” ou a “torta de nozes da Tia Ruth” ou “o pernil de porco da Tia Evelina”.

Além da comida brasileira estar relacionada a práticas que mantêm em seu ambiente doméstico e familiar, identifiquei em Barcelona imagens e representações sobre a maneira de comer de espanhóis e brasileiros, que são utilizadas pelos dois grupos para marcarem diferenças, definirem fronteiras identitárias, alteridades, que delimitam o “nós” e o “outro” no novo contexto alimentar. Assim a comida brasileira é considerada a melhor do mundo, contrastando-se etnocentricamente, em relação à comida dos espanhóis, porque “tem de tudo”, referindo-se à maneira como os brasileiros costumam comer, servindo feijão com arroz e mais uma “mistura” e colocando vários montinhos de comida num mesmo prato, por oposição ao modo de comer espanhol de modo sequencial, com primeiro, segundo e terceiro prato. Por outro lado, falam do estranhamento manifestado pelos espanhóis em relação a essa maneira dos brasileiros comerem. O brasileiro “mistura”, me diziam, o espanhol come “um prato só”, ou seja, não misturam. Uma delas me falou que nunca imaginou que “um prato só” pudesse ser comida.

Roberto da Matta (1986, p. 63) ao escrever sobre a comida brasileira, identifica uma diferença entre comida e alimento no significado atribuído pelos brasileiros ao ato de se alimentarem. A comida seria não apenas uma substância alimentar, mas também um modo, um estilo e um jeito de se alimentar, definindo aquele que a ingere e sendo utilizada para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver. Em nossas casas, afirma o autor (MATTA, 1986, p. 56):

Sabemos perfeitamente bem quem gosta do que e como esse alguém gosta de comer alguma coisa. É ato de amor familiar e conjugal servir o pai, o irmão, a mulher e os filhos, mas também os subordinados e até mesmo visitantes esporádicos, levando em conta o modo como gostam de comer os ovos, o bife, o arroz, a salada e o feijão. E chegando mesmo ao requinte de saber como as pessoas gostam de ter seus pratos arrumados, arte que a mãe ou a dona-de-casa conduz com precisão, solicitude e enorme paciência. Vovó adora pimenta, papai gosta de carne no ponto, titio só come com o arroz em cima do feijão, dona Maria detesta tomate na sua salada... Os exemplos poderiam ser multiplicados para indicar como a comida define as pessoas e, também, as relações que as pessoas mantêm entre si...

Livia Barbosa (2007) em sua pesquisa sobre os hábitos alimentares dos brasileiros, mostra ainda a existência de algumas dimensões do que poderia se classificar como específicas do comer no Brasil que aparecem na combinação dos alimentos, nas lógicas de ingestão da comida, nas técnicas de cocção e nas maneiras à mesa.

Em primeiro lugar em um restaurante a quilo e em um grande número de churrascarias no Brasil, estariam presentes, a mistura de vários estilos culinários em uma mesma refeição, “podendo se encontrar arroz, feijão, salmão com molho de maracujá, *sushi*, *sashimi*, macarrão à bolonhesa, bife à milanesa, lasanha, canelone, carne assada, farofa, rosbife e assim por diante, como se estivéssemos em uma competição do mundo em uma única mesa. Em casa, verifica-se o mesmo tipo de mistura, por exemplo, arroz, feijão e macarrão com molho é uma mistura comum no Nordeste, da mesma forma que, arroz, feijão, estrogonofe e batata frita.” Essas misturas se apresentam em restaurantes de diferentes faixas de preço. Somente em restaurantes definidos como típicos ou de alta gastronomia, em especial no caso da francesa, encontra-se uma mesma e única tradição culinária.

A lógica de ingestão dos alimentos seria um outro aspecto distinto do sistema de refeições brasileiro. Entre nós vigoraria o juntos, mas separados. Ou seja, as pessoas colocam, ao mesmo tempo, os diferentes tipos de comida no prato, mantendo-os separados em pequenos montes e deixando que a combinação se processe no interior da boca. A mistura dos diferentes alimentos ainda no prato estaria associada à quebra de etiqueta e é vista com repugnância. A mistura, como elemento constitutivo do prato, está associada à cozinha regional ou típica, como é o caso do feijão tropeiro, do baião-de-dois e do cozido, ou a situações de intimidade, como é o caso do mexido (arroz, feijão, ovo, farinha, restos de feijoada), forma de ingestão que contrasta com alguns países europeus, nos quais a comida é ingerida sequencialmente, isto é, um prato de cada vez, como é o caso de França e Itália, bem como a Espanha.

Uma terceira característica é a presença durante a semana de, pelo menos, duas refeições quentes ao dia (almoço e jantar) compostos por comidas de “panela”, “de sal” ou de “gordura”, e de diversos pratos que empregam técnicas de cocção distintas.

70 Sendo assim podemos ter em uma mesma refeição arroz, feijão, farofa, bife, batata frita,

salada e ensopadinho de vagem. Ou seja, sete pratos diferentes com pelo menos cinco diferentes técnicas de cocção (refogado, cozido, frito, tostado e cru). Por fim uma quarta característica seria uma grande informalidade à mesa e a pouca preocupação com a apresentação da comida. Grande parte das pessoas se serve da comida diretamente da panela, principalmente durante a semana, reservando o uso de travessas para situações mais formais e rituais, quando a refeição ocorre em torno de uma mesa devidamente posta com toalha, pratos, talheres e copos. O mesmo ocorre com a apresentação dos pratos, que é pouco valorizada, ao menos para situações informais.

A COMIDA BRASILEIRA DOS IMIGRANTES BRASILEIROS EM BARCELONA

Um primeiro aspecto que observei sobre a comida brasileira que os brasileiros afirmavam comer em Barcelona, era que os produtos utilizados não eram de origem brasileira, mas produtos locais, que funcionavam como substitutos dos produtos brasileiros, procurando-se aproximar o mais perto possível do gosto brasileiro, através da escolha de marcas específicas. Assim o feijão era o rajadinho (*alubias*), por ser o mais parecido com o gosto do brasileiro. O arroz era o redondinho de origem asiática. Quanto à carne, era conhecida tanto de documentados quanto de indocumentados, a picanha de corte brasileiro. O interessante é que essa carne que no Brasil é só quase consumida como churrasco, em Barcelona é preparada de várias maneiras, inclusive o bife brasileiro¹⁰ mas também em churrascos feitos nos finais de semana e regados a cerveja, preferida ao vinho, como é comum no Brasil.

Por outro lado foram incorporados pratos considerados espanhóis ou catalão como a *tortilla*¹¹, a *paella*¹², o *gaspacho*¹³, o *pa amb tomàquet*¹⁴, bem como o *cus cus*¹⁵ ao lado da manutenção de pratos da dieta brasileira. Assim em uma família que veio na condição de indocumentada, tive a oportunidade de comer o arroz e feijão com “farofa”¹⁶ e peixe frito. Tomar *gaspacho* e depois comer uma pizza feita como no Brasil. Entre os documentados, em casa de uma brasileira casada com um francês, comer um caldo verde, sopa que faz parte do cardápio brasileiro de origem portuguesa e foi por ela aprendido no período em que esteve morando em Portugal, como segundo prato uma *llubina*, peixe espanhol feito do jeito brasileiro, batatas e salada, e finalmente uma sobremesa, observando a sequência dos pratos na hora de servir tal como na Espanha. A mesma dona de casa que serviu o jantar me relatou gostar de vez em quando de comer o feijão com carne seca, tal como comia no Nordeste, que tem a carne congelada, trazida para essas ocasiões, mas que também substitui por *jamón*¹⁷. Outra baiana me declarou ter trazido a carne seca¹⁸, porém quando não tem substitui pelo *chorizo*¹⁹ espanhol, o que nos dois casos evidencia a relação com a região de origem, onde é frequente o uso da carne seca cozida no feijão. Nos mercados latinos, muitos brasileiros compram o polvilho para fazer o pão-de-queijo²⁰ de origem mineira ou goiana, o feijão preto utilizado na feijoada principalmente no sul e sudeste do Brasil, o guaraná, refrigerante feito à base de um fruto da Amazônia, tão utilizado no Brasil quanto a coca-cola, a farinha de mandioca ou ingredientes de pratos especiais, como o azeite de dendê da moqueca baiana, ou os ingredientes da feijoada, enfim aqueles produtos que não se encontram no comércio local, sendo porém mais caros, o que limita sua compra aos que podem fazê-lo.

Em nenhum momento, os imigrantes indocumentados, fizeram referência à presença da feijoada no seu cotidiano alimentar, prato da culinária brasileira muito apreciado no Brasil e tido como um símbolo da culinária nacional, embora seja consu-

mido por pessoas da classe média e alta e seja veiculada pela mídia. Em programa na TV espanhola sobre a comida brasileira, os pratos apresentados como típicos eram a moqueca baiana e a feijoada. Segundo me informou uma das mulheres entrevistadas da camada média, a feijoada e a moqueca são os pratos que se prepara quando se convida um não-brasileiro para jantar, porque se sabe que vai agradar, sendo comidos normalmente durante essas ocasiões.

CONCLUSÃO

Ao longo do trabalho procurei mostrar como a comida é importante para a comunidade dos imigrantes brasileiros no contexto alimentar barcelonense, fazendo-nos entender vários aspectos do processo migratório.

Evidenciou-se que para o grupo dos imigrantes “indocumentados” o acesso a uma alimentação mais variada e de qualidade no novo contexto alimentar, aparece como um fator importante para a sua permanência na cidade, somente interrompida pela situação da crise europeia. Eles acreditam em especial que comem melhor do que comiam no Brasil, possuindo uma alimentação mais variada que se reflete na sua própria saúde, o que se justifica pela desigualdade presente no país. Em contrapartida quando se reportam à alimentação no Brasil, aparecem imagens que remetem à uma situação de escassez do alimento, evidenciando o contexto alimentar anterior à imigração.

Os brasileiros continuam na sua maioria, comendo a comida por eles identificada como brasileira: arroz, feijão, salada, dentro da lógica brasileira do ‘junto mas separado’. Ou seja, as pessoas colocam, ao mesmo tempo, os diferentes tipos de comida no prato, mantendo-os separados em pequenos montes e deixando que a combinação se processe no interior da boca. Por outro, a ausência de produtos da dieta brasileira faz com que os brasileiros substituam esses produtos por aqueles encontrados localmente, por aproximação com o gosto brasileiro. Incorporam também alguns pratos da culinária local à sua mistura.

A mistura enquanto lógica da ingestão do comer brasileiro aparece como essencial à sua identidade. Os imigrantes brasileiros utilizam a comida como um marcador identitário, ao apontarem a diferença entre a comida brasileira como aquela que tem de tudo, dentro da lógica do ‘juntos mas separados’ em contraposição à comida de um prato só dos espanhóis/catalães, cuja ingestão se dá de modo sequenciado: primeiro, segundo e terceiro prato. Uma das informantes chega a dizer claramente nunca ter pensado que uma ‘comida de um prato só’ pudesse ser comida. Por outro lado percebem um estranhamento por parte de espanhóis e catalães na maneira de comer dos brasileiros, que misturam, sendo esse um critério definidor da diferença entre o jeito de comer brasileiro e o do país acolhedor.

Por outro lado a comida aparece ligada para os imigrantes brasileiros à memória pelas lembranças e saudades que evocam, dos rituais familiares em torno da comida e de pessoas da família, em especial a mãe e a avó, responsáveis pelo alimento na família. Vimos que independente da classe social, foi recorrente a referência a lembranças de comidas e às saudades que elas despertavam. A saudade da comida é reforçada pela memória. Sendo assim ao comer a comida brasileira a memória atualiza a identidade e o pertencimento, pela evocação que trazem de parentes, e rituais familiares que ocorriam no passado em torno dela, quando a comida era compartilhada, possuindo um com-

ponente afetivo, que recorda e organiza as relações e a identidade individual e coletiva do grupo familiar. Identidade e memória são ativadas neste caso pelo gosto ou paladar.

Observa-se desse modo, com base no que vem sendo discutido, que a comida funciona como um marcador identitário, que define um modo de comer próprio de brasileiros versus espanhóis, onde a mistura marca a diferença e a memória atualiza a lembrança e a identidade com os seus, além de mitigar a dor da saudade. Por outro lado ao substituir-se os alimentos por aproximações com o sabor de origem e mesclar os pratos da comida conhecida com os da culinária local, os brasileiros acabam por contribuir para a criação de outras cozinhas. (MEDINA et al., 2010)

MISTURA, IDENTITY AND MEMORY IN the FOOD OF BRAZILIAN IMMIGRANTS IN BARCELONA

Abstract: the present paper shows the results obtained in a inquiry to Brazilian immigrants in Barcelona (ES) on their process to food adaptation. In it was noticed that the food besides setting itself as a marker of identity, while differentiating the food of 'one dish only' (Spaniard) the 'Brazilian food', which 'mixes everything', is linked to memory and to the longing of the familiar relations that take place around the food.

Keywords: Food. Identity. Memory. Brazilian Immigrants. Barcelona (ES)

Notas

- 1 Ver <http://www.bcn.cat/estadistica/catala/dades/anuari/index.htm>
- 2 Aqueles que não tem “papeles” (documentos) e se encontram em uma situação irregular no país. De acordo com os resultados da pesquisa sobre o Perfil Básico do Brasileiro na Espanha (2009) concluído parcialmente para a área de abrangência da atuação do Consulado Geral do Brasil na Espanha 49% dos imigrantes brasileiros se apresentaram como em situação regular; 31% em situação irregular; 8% afirmaram que se encontravam “em processo de regularização”; e 12% não responderam a essa questão ou marcaram mais de uma opção. (CARVALHO, 2010)
- 3 De acordo com a Pesquisa sobre o Perfil Básico da Comunidade Brasileira na Espanha (2009) redimensionada para a área de abrangência de atuação do Consulado Geral do Brasil em Barcelona, 79% dos imigrantes brasileiros já utilizaram os serviços. 35% já utilizaram os serviços de educação, em geral. 30% utilizaram algum benefício da seguridade social espanhola. Apenas 4% afirmaram nunca utilizar nenhum tipo de serviço público espanhol. (CARVALHO, 2010)
- 4 Segundo a classificação do PNDU com base nos valores do IDH (Índice de Desenvolvimento Humano), a Espanha é considerada um país de alto desenvolvimento humano. Com um valor do IDH em 2003 de 0,928, ocupa a 21 posição entre os países, segundo o último informe sobre Desenvolvimento Humano (PNUD, 2005). A Espanha mantém esta colocação desde 1997, situando-se num nível superior durante os anos anteriores (em 1995 ocupava o décimo primeiro lugar dos países com maior qualidade de vida). De acordo como informe para o Desenvolvimento Humano (2005), a esperança de vida ao nascer dos espanhóis é alta: 79,5 anos, sendo 83,2 para as mulheres e 75,9 para os homens. Os índices de educação são elevados (a taxa de alfabetização de adultos é de 97,7% e a taxa de escolarização bruta combinada dos ensino fundamental, médio e superior é de 94% e o acesso à saúde é universal. Estes aspectos sociais do bem-estar humano, evidenciam o de fato o que aparece na fala dos informantes. Estes dados são referentes a 2003. (Cf. RIPOLL, 2008)
- 5 A farinha da mandioca foi herdada dos nativos, o arroz já crescia no Brasil em 1587 e sobre o feijão já se encontra referência a partir de 1674 em Lima (1999) de acordo com Livia Barbosa (2007). Paula Pinto e Silva apud Galvão (2001, pg. 114) considera que o feijão já era conhecido nas sociedades

- índigenas quando da chegada dos portugueses, no entanto, considerando-se o fator de dispersão transcontinental, pode-se indicar a existência da ‘possibilidade de empréstimos culturais e contatos históricos entre o Velho e o Novo Mundo’.
- 6 Na pesquisa realizada no Brasil, sobre os hábitos alimentares do brasileiro, através de dados quantitativos e qualitativos Livia Barbosa (2007), constatou que de toda a amostra, no almoço, 94% declararam comer arroz e feijão, acompanhados de algum tipo de carne vermelha (69%), galinha (42%), salada (30%), macarrão (24%), verduras em geral (22%) e legumes (18%). O consumo de arroz fica acima de 90% em todos os grupos sociais. O mesmo ocorre com o feijão, que só fica abaixo de 90% entre os segmentos de renda A (85,7%), em Curitiba (87,5%) e Belém (82,6%). O consumo de carnes, sem qualquer especificação, não apresenta grandes variações entre nenhum dos segmentos sociais. Além disso constataram que a tese da homogeneização e/ou pasteurização do gosto pela disseminação do modelo ocidental agroindustrial não parece se ajustar bem aos dados da pesquisa. Mais de 90% dos respondentes da amostra compram a matéria-prima de suas refeições para confeccioná-las em casa. A comida industrializada é valorizada basicamente no seu aspecto pragmático e de socorro em “emergências”. (BARBOSA apud MALASSI, 2007, pg. 111)
 - 7 A relação entre comida e memória vem sendo estudada também por David E. Sutton (2001).
 - 8 Os rituais de comensalidade e partilha caracterizam-se por um tipo de fazer que obedece a normas e comportamentos previstos, aceitos e reconhecidos por todos, e expressam relações sociais, valores e julgamentos. (MACIEL, 1996, pg. 36)
 - 9 É comum no Brasil que se utilize popularmente o termo “mistura” para se reportar ao que se come conjuntamente com o arroz e feijão.
 - 10 O “bife” é a carne tradicional que acompanha o feijão e arroz na dieta do brasileiro.
 - 11 A tortilla espanhola é uma espécie de omelete, feita com ovos, cebolas e batatas fritas. Dependendo da região pode haver variações, mas é bastante conhecida em Barcelona a tortilla de patatas.
 - 12 A paella é um prato à base de arroz, típico da gastronomia espanhola e muito presente na alimentação barcelonesa. Surgiu na Espanha, nos séculos XV e XVI, na região de Valência, mais especificamente na região de Albufera, região de grandes arrozais e de grande produção de verduras frescas. Originalmente um prato popular, foi criada pelos camponeses que partiam para o campo com a paellera ou paella, arroz, azeite e sal e agregavam ingredientes da caça, legumes da estação e as sobras que possuíam. O tomate só foi acrescentado posteriormente, trazido da América por Cristóvão Colombo, e o frango, que era muito caro para os padrões da época.
 - 13 O gaspacho é uma sopa fria à base de vegetais hortícolas, com destaque para o tomate, o pepino e o pimentão, muito popular no sul de Espanha (nomeadamente, na Andaluzia, na Estremadura, em Múrcia, em Castela-La Mancha e na Comunidade Valenciana), no sul de Portugal (Alentejo e Algarve), bem como no México e outros países centro-americanos. É um prato que permite o uso de diversos ingredientes criando variações que vão desde receitas picantes até algumas mais suaves. As receitas espanholas, geralmente, são preparadas através da trituração integral de todos os ingredientes, ficando o preparado final com aspecto de um puré cremoso rosado.
 - 14 O pa amb tomàquet é uma receita de origem catalã feita com pão torrado com molho de tomate e azeite de oliv em cima.
 - 15 Cus cus é um prato de origem árabe que consiste num preparado de sêmola de cereais, principalmente o trigo e foi levado do Marrocos para a Espanha.
 - 16 A “farofa” é feita a partir da mistura da mandioca com manteiga, temperada com cebola frita ou outros ingredientes e conhecida com variações em todo o território brasileiro. O uso e a farinha de mandioca é de origem indígena, sendo utilizada em todo o Brasil, variando a sua textura e paladar de acordo com a região.
 - 17 O jamón é o nome genérico para o produto obtido das patas trazeiras do porco, salgado cru e curado de forma natural. As patas dianteiras, ainda que passe por processo idêntico de elaboração, recebe o nome de paleta. As variedades mais conhecidas de jamón são o jamón ibérico e o jamón serrano. O jamón ibérico, de raça ibérica é muito valorizado e apreciado. Ele é alimentado no seu período de engorda em locais apropriados onde come um fruto nativo denominado bellota, que deixa sua carne muito macia.
 - 18 Paula Pinto e Silva (apud CAIO PRADO JÚNIOR, 2001, pg.107) mostra que a transformação da carne de gado em carne seca veio se firmar como excelente solução no suprimento de proteínas e

- passou a ser marca distintiva na alimentação colonial. A conservação e redução da carne sob esta forma permitiu contornar o problema dos transportes nas distâncias enormes. Além disso, a falta de umidade natural do sertão, onde surge, revela-se uma circunstância altamente favorável para a sua produção, já que a carne seca não era conservada pelo sal, mas exposta para secar ao sol em finas mantas, por cima de tiras de couro. São muito consumidas em receitas de norte a sul do Brasil, mas principalmente no Nordeste, local onde inicialmente surgiu. O termo carne seca refere-se ao nome dado à carne que ficava exposta ao sol para secar. Atualmente, há uma distinção que opõe carne do sol (carne seca ao sol) à carne seca (seca pelo sal).
- 19 O Chorizo é um embutido em geral feito de carne de porco picado e gordura de porco, temperado com páprica e sal. It is generally classed as either picante (spicy) or dulce (sweet), depending upon the type of smoked paprika used.. Hundreds of regional varieties of Spanish chorizo, both smoked and unsmoked, may contain garlic, herbs and other ingredients. For example, -style chorizo is a thicker sausage with the meat more finely grouExistem centenas de variedades regionais de chorizo espanhol, podendo conter alho, ervas e outros ingredientes, ser defumado ou cru.
- 20 O pão-de-queijo é uma receita tipicamente brasileira, dos estados de Goiás e Minas Gerais, à base de queijo e polvilho.

Referências

- ASSUNÇÃO, V. K. de. Onde a comida não tem gosto: estudo antropológico das práticas alimentares de imigrantes brasileiros na Grande Boston. Tese (Doutorado) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2011a.
- _____. Comida brasileira em Boston: quando a comida manifesta laços sociais. In: IX Reunião de Antropologia do Mercosul - Grupo de Trabalho 04 - Alimentação, Cultura e Sociedade: encontros, diferenças e desigualdades no Mercosul. Curitiba: 10 a 13 de julho, 2011b.
- BARBOSA, L. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 87-116, jul. /dez. 2007.
- BOURDIEU, P. *Esquisse d'une théorie de la pratique*. Genève: Ed. Droz, 1972.
- BRIGHTWELL, M. das G. S. L. Food, Identity and Belonging among Brazilians in London. Tese (Doutorado) – Royal Holloway. University of London, 2011.
- CARVALHO, F. Crise e Trabalho Imigrante na Espanha em Perspectiva brasileira. *Coletivo Brasil/Catalunha*, 2011. (Mimeo)
- CAVALCANTI, L. Resum ejecutivo: Los inmigrantes brasileños en la ciudad de Barcelona: un estudio antropológico sobre sus estrategias migratorias y su vida cotidiana. 2004.
- CONTRERAS, J. H.; ARNÁIZ, M. G. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005.
- DA MATTA, R. Sobre comida e mulheres. In: *O que faz o brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Ed. Rocco. 1986.
- MACIEL, M. E. Churrasco à gaúcha. In: MACIEL, M. E.; Teixeira, S. A. (Org.). *Horizontes Antropológicos: Comida – Programa de Pós-graduação em Antropologia Social*. Porto Alegre: Ano 2, n. 4. 1996.
- MEDINA, F. X. PROVANSAL D.; MONTERO C. *Food and Migration: the Abacería Central Market of Gràcia (Barcelona)*, *Anthropology of food* [Online], 7 December, Online since 25 décembre, 2010.

- MINTZ, S. W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais da ANPOCS*, São Paulo, v. 16, n. 47, outubro, 2001.
- RIPOLL, E. M. *De Brasil a España: un estudio sobre a migración desde una perspectiva integrada de los lugares de origen y de destino*. Tese (doutorado) – Universitat de Alicante, 2008.
- MASANET, E.; PADILLA, B. La Inmigración Brasileña en Portugal y España. Sistema migratorio Ibérico? *Obets. Revista de Ciencias Sociales*. Alicante, v. 5, n. 1, p. 49-86, 2010.
- SAYAD, A. O retorno: elemento constitutivo da condição do imigrante. *Travessia: revista do migrante*. Publicação do CEM - Ano XII, número especial, janeiro, 2000.
- SILVA, M. C. G. da. *A Alimentação e a Culinária de Imigração Italiana no Vale do Itajaí*. *Travessia: Revista do Migrante*, n. 42, janeiro/abril, p. 29-35, 2002.
- SILVA, Paula Pinto e. *Entre Tampas e Pannelas: por uma etnografia da cozinha no Brasil*. Dissertação (Mestrado) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2001.
- SIQUEIRA, B. et al., As múltiplas faces do retorno à terra Natal. [artigo científico]. Disponível em: < [www.migrante.org.br/.../...](http://www.migrante.org.br/.../) > Acesso em: 20 jan 2012.
- SCHNEIDER, D. M. *American Kinship a cultural account*. The University of Chicago Press. 1980.
- SUTTON, D. E. *Remembrance of Repasts: An Anthropolgy of Food and Memory*. Berg Publishers Ltda, 2001.
- WOORTMANN, K. A. A. W. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: *Coletânea de palestras do 1º Congresso de Gastronomia e Segurança Alimentar*. Brasília: UNB, 2004.