



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA

FABIANA PAIXÃO VIANA

A MESA GALEGA NA BAHIA:
A ALIMENTAÇÃO DOS IMIGRANTES GALEGOS E DESCENDENTES
EM SALVADOR

Salvador
2016

FABIANA PAIXÃO VIANA

**A MESA GALEGA NA BAHIA:
A ALIMENTAÇÃO DOS IMIGRANTES GALEGOS E DESCENDENTES
EM SALVADOR**

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal da Bahia, como requisito para a obtenção do grau de Doutora em Antropologia.

Orientador: Prof. Dr. Luis Nicolau Parés.

Salvador
2016

V614 Viana, Fabiana Paixão
A mesa galega na Bahia: a alimentação dos imigrantes galegos e descendentes em Salvador / Fabiana Paixão Viana. – 2016.
164 f. :il.

Orientador: Prof^o Dr^o Luis Nicolau Parés.
Tese (doutorado) – Universidade Federal da Bahia. Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Salvador, 2016.

1. Alimentação – Galegos - Bahia. 2. Hábitos alimentares – Galegos – Salvador (Ba). 3. Imigrantes – Galegos - Salvador (Ba). 4. Identidade social.
I. Parés, Luis Nicolau. II. Universidade Federal da Bahia. III. Título.

CDD: 325.4

Fabiana Paixão Viana

**A MESA GALEGA NA BAHIA:
A ALIMENTAÇÃO DOS IMIGRANTES GALEGOS E DESCENDENTES EM
SALVADOR**

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal da Bahia, como requisito para a obtenção do grau de Doutora em Antropologia.

Aprovada em 28 de abril de 2016.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Luis Nicolau Parés (Orientador)
Universidade Federal da Bahia

Prof. Dr. Claudio Luiz Pereira
Universidade Federal da Bahia

Prof. Dr. Jeferson Afonso Bacelar
Universidade Federal da Bahia

Prof^a. Dr^a. Lina Maria Brandão de Aras
Universidade Federal da Bahia

Prof^a. Dr^a. Sandra Simone Queiroz de Morais Pacheco
Universidade do Estado da Bahia

Para todos aqueles que deixaram seus lares em busca de novas oportunidades!

AGRADECIMENTOS

Nesta caminhada acadêmica tive a companhia de muitas pessoas que possibilitaram a realização desta pesquisa acreditando, incentivando e apoiando cada passo dado. Inicialmente gostaria de agradecer a Luis Nicolau Parés por ter confiado na pesquisa e no meu comprometimento acadêmico. Palavras não são suficientes para mensurar a gratidão que tenho ao professor Jeferson Afonso Bacelar que desde a graduação me impulsionou a voos cada vez mais altos, muito obrigada! Agradeço também a Claudio Luiz Pereira, Lina Maria Brandão de Aras e Sandra Simone Queiroz de Moraes Pacheco pela presença na banca e pelas sugestões dadas a este trabalho.

Sou grata a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) por possibilitar o desenvolvimento desta pesquisa através da bolsa de estudos, cedida a partir de 2013, e da bolsa do Programa de Doutorado Sanduíche no Exterior (PDSE), durante o segundo semestre de 2014.

Gratidão aos professores e funcionários do PPGA, em especial a Cintia Müller, Diego Marques e Livia Cavalcanti que me auxiliaram em muitos momentos de desespero burocrático e prazos apertados. Agradeço a companhia de jornada dos colegas e amigos deste programa, especialmente Yuri Ávila, Marlon Marcos e Ana Claudia Venegeroles.

Faltam-me palavras para agradecer a Pilar Cagiao Vila, que além de me acolher academicamente, possibilitou uma estadia tranquila e proveitosa em Santiago de Compostela através de pessoas que levarei para sempre na memória, e que foram importantes para o desenvolvimento desta pesquisa: Laura Cagiao, Patricia Calvo, Francisco Orge (incluindo seus tios), Rosa, Domingos Lopo, Xavier Castro, Carolina García, Maria Tereza García, Fernanda e Kali - meu raio de sol nos dias nublados santiaguenses.

Agradeço o auxílio e incentivo de David Rodríguez, professor residente do CELGA-UFBA durante os anos esta pesquisa, assim como a todos os interlocutores que dedicaram parte de seu tempo para responderem minhas inquietações e compartilharem suas memórias familiares.

Agradeço a Babo, Marcinha, Rogério, Vitor, Teta, Fran, Claudinha, Eugenio e Angélica por terem sido aconchego e calor nos dias frios. Gratidão a Caíque, Daisy e Adney pela ajuda nos ajustes finais e aos três melhores amigos que eu poderia ter em todos os momentos, bons e ruins: Anita, Fabrizio e Rafaela.

A todos, muito obrigada!

*“E depois de alguns anos
De esperanças e de desenganos
Pela fé foi que venceu
Mas foi com tanta alegria
Que ele viu chegar o dia
De poder rever os seus
Mas hoje há festa na aldeia
A noite faz-se uma ceia
Pra alguém que vai chegar
Tanto tempo tão distante
Vem de volta o imigrante
Com o coração a cantar”*

*(Roberto Leal,
disponível em <<https://www.lettras.com/roberto-leal/1310976/>> Acesso em 15 de fevereiro de
2016).*

RESUMO

Desde as últimas décadas do século XIX Salvador foi o destino escolhido por muitos galegos que cruzaram o Oceano Atlântico em busca do sonho de “conquistar a América”. Na capital baiana estes imigrantes sentiram as diferenças entre a sociedade galega e a soteropolitana, principalmente em relação a língua, aos hábitos alimentares e ao tratamento hostil e preconceituoso dispensado, bilateralmente, entre os imigrantes galegos e os soteropolitanos. Os galegos se destacaram nos setores do comércio, construção civil, hotelaria e alimentação, sobretudo nos armazéns de secos e molhados. O período das intensas levas migratórias para a Bahia, abarcando os processos adaptativos na nova sociedade, é debatido em pesquisas das Ciências Sociais, no entanto, nada foi escrito sobre os hábitos alimentares deste grupo de imigrantes e seus descendentes na Bahia. Neste sentido, esta pesquisa apresenta-se inédita e analisa a alimentação dos imigrantes galegos e seus descendentes que moram em Salvador. Buscou-se responder o que eles comem cotidianamente e nos dias festivos, assim como os cardápios familiares e os públicos. Foram entrevistados imigrantes galegos residentes em Salvador, descendentes das segundas e terceiras gerações, cônjuges não-galegos dos imigrantes e galegos retornados da imigração a capital baiana. Neste trabalho apresentam-se os hábitos alimentares dos imigrantes e descendentes de galegos, a preservação da galeguidade em Salvador, os pratos-totem eleitos pelos grupos familiares e associações, a transmissão alimentar e a reprodução social do grupo. Também são observados os hábitos alimentares dos galegos na Galícia, assim como os reflexos da crise econômica nas mesas e nos crescentes índices de transtornos alimentares.

Palavras-chave: Alimentação. Imigração. Hábitos alimentares. Identidade étnica. Galeguidade.

ABSTRACT

Since the last few decades of the 19th century Salvador was the route chosen by many Galicians that cross the Atlantic ocean dreaming about “conquer America”. In the Bahia capital city those immigrants felt the differences between the Galician society and the society from Salvador, mainly because of the idiom, eating habits, the hostile and prejudiced treatment given bilaterally between the Galician immigrants and the Salvador community. The Galicians stand out in the commercial sector, building sector, hotel business and food supply, predominantly on the “secos e molhados” warehouses. The period of the massive migratory trips to Bahia embracing the adaptive process on the new society, abundantly discussed on social science studies, however, there was nothing written about the eating habits of this immigrant group and their Bahia descendants. To this end this research present itself to be unique and analyses the feeding habits from the galicians immigrants and yours descendants that lived on Salvador. The research seek to answer what they usually eat on the celebration days, as well as the familiar and public menus. It have been interviewed Galicians immigrants that lived on Salvador, descendants from second and third generation, spouses of the immigrants and the Galicians that returned of the immigration to the capital city of Bahia. Presented in this work the eating habits of the immigrants and the descendants of galicians, the preservation of the Galeguidade on Salvador, the “pratos-totem” chosen from the family and associative groups, spread the eating habits and the social reproduction of the group. It’s also notice the Galicians eating habits at Galicia, as well as the economic crisis reflection on the tables and the growth of eating problems.

Key words: Alimentation. Immigration. Eating habits. Ethnic identity. Galeguidade.

RESUMEN

Desde las últimas décadas del siglo XIX, Salvador fue el destino elegido por muchos gallegos que habían hecho el viaje por el Océano Atlántico en búsqueda del sueño de “hacer la América”. En la capital de Bahia estos inmigrantes sintieron las diferencias entre la sociedad gallega y la sociedad soteropolitana, principalmente en relación a la lengua, a las costumbres alimenticias y al tratamiento hostil y prejuicioso entre los inmigrantes gallegos y los soteropolitanos. Los gallegos se destacaron en los sectores del comercio, construcción civil, hostelería y alimentación, sobre todo en los almacenes de “secos e molhados”. El periodo de las intensas olas migratorias hacia Bahia, abarcando los procesos de adaptación en la nueva sociedad, es debatido en pesquisas de las Ciencias Sociales; sin embargo, nada fue escrito sobre los hábitos alimenticios de este grupo de inmigrantes y sus descendientes en Bahia. En este sentido, esta tesis se presenta inédita y analiza la alimentación de los inmigrantes gallegos y sus descendientes que viven en Salvador. Se buscó responder lo que ellos comen cotidianamente y en los días festivos, así como los menús familiares y los públicos. Fueron entrevistados inmigrantes gallegos residentes en Salvador, descendientes de las segundas y terceras generaciones, cónyuges no gallegos de los inmigrantes y gallegos retornados de la inmigración la capital de Bahia. En este trabajo se presentan los hábitos alimenticios de los inmigrantes y descendientes de gallegos, la preservación de la galleguidad en Salvador, los platos-totem electos por los grupos familiares y asociaciones, la transmisión alimentaria y la reproducción social del grupo. También son observados los hábitos alimenticios de los gallegos en la Galicia, así como los reflejos de la crisis económica en las mesas de los gallegos y en los crecientes índices de trastornos alimenticios.

Palabras-clave: Alimentación. Inmigración. Hábitos alimenticios. Identidad étnica. Galeguidade.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO: A CAMINHO DAS MESAS	15
CAPÍTULO 1	
OS GALEGOS NA AMÉRICA	27
1.1 A migração galega para a América de 1835 a 1980	31
1.2 Por que o galego emigra? Fatores de atração e repulsa para a emigração galega à América	35
1.3 Galegos no Brasil e na Bahia	40
CAPÍTULO 2	
A ALIMENTAÇÃO DOS GALEGOS NA GALÍCIA	58
2.1 A Galícia na mesa e no cotidiano dos galegos	62
2.2 A cozinha na saúde dos galegos	76
2.3 A cozinha galega nas casas, nos livros e nas salas de aula	85
CAPÍTULO 3	
A ALIMENTAÇÃO DOS MIGRANTES GALEGOS E SEUS DESCENDENTES EM SALVADOR	96
3.1 Ser galego em Salvador	99
3.2 A comida galega na Bahia	104
3.3 Salvador de encantos e axés	115
CAPÍTULO 4	
AS MESAS GALEGAS NA BAHIA	118
4.1 Os descendentes de galegos à mesa	128
4.2 O que comem os galegos em Salvador: <i>chulas</i> , <i>filloas</i> ou panquecas?	134
CONSIDERAÇÕES FINAIS	140
REFERÊNCIAS	145

APÊNDICES	153
APÊNDICE A – Roteiro de entrevista para os interlocutores nascidos na Galícia que vivem em Salvador	154
APÊNDICE B – Roteiro de entrevista para os imigrantes galegos retornados à Galícia	157
APÊNDICE C – Roteiro de entrevista para os interlocutores descendentes de galegos	159
APÊNDICE D – Roteiro de entrevista para cônjuges não-galegos de imigrantes galegos que permanecem em Salvador	162

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 01	Mapa da Galícia	29
Figura 02	Monumento ao Emigrante, As Ermitas	39
Figura 03	Monumento ao Emigrante, Finisterra	39
Figura 04	Sacada de casa em Ponte Caldelas com as bandeiras da Bahia, da Espanha, do Brasil e da Galícia	46
Figura 05	Sacada de casa em Ponte Caldelas com as bandeiras da Galícia, da Espanha e do Brasil	46
Figura 06	Retornados do Brasil, segundo Províncias de destino, 2007, 2009, 2012 e 2014	47
Figura 07	Faixa etária dos retornados, segundo Província de destino, 2007	48
Figura 08	Faixa etária dos retornados, segundo Província de destino, 2010	49
Figura 09	Censo eleitoral de galegos residentes no Brasil, segundo Província de inscrição, 2009, 2011, 2013 e 2015	50
Figura 10	Cruzeiro e hórreo galegos no Centro Espanhol	56
Figura 11	Oferta de “Menu da Casa” em restaurante, Santiago de Compostela	64
Figura 12	Callos comercializado como primeiro prato em restaurante de Noia	65
Figura 13	Salada comercializada como primeiro prato em restaurante de Santiago de Compostela	65
Figura 14	Pulpeira em dia de feira em Ponte Caldelas	66
Figura 15	Pulpo a Feria comercializado em dia de feira em Ponte Caldelas	66
Figura 16	Barraca de pão exposta na feira de Ponte Caldelas	67
Figura 17	Vendedora de pão no Mercado de Abastos em Santiago de Compostela	67
Figura 18	Produtos galegos comercializados no Mercado de Abastos em Santiago de Compostela	69
Figura 19	Carrinho de castanhas no centro de Ferrol	73
Figura 20	Carrinho de castanhas no centro de Pontevedra	73
Figura 21	Feira em Ponte Caldelas durante o verão de 2014	74
Figura 22	Feira em Ponte Caldelas durante o outono de 2014	74
Figura 23	Feira Franca Medieval em Pontevedra durante o verão de 2015	74
Figura 24	Feira Franca Medieval em Pontevedra durante o verão de 2015	74
Figura 25	Restaurante no Mercado de Abastos em Santiago de Compostela	76
Figura 26	Paella comercializada na barraca do Chiringuito do Casales exposta no Mercado Iaô, fevereiro de 2016	108

LISTA DE QUADROS

Quadro 01	Brasileiros residentes na Galícia em 2012, segundo Províncias de inscrição	50
Quadro 02	Oferta de alimentos dos Primeiros Pratos no cardápio escolar galego durante o mês de fevereiro de 2016, segundo restrições alimentares	83
Quadro 03	Oferta de alimentos dos Segundos Pratos no cardápio escolar galego durante o mês de fevereiro de 2016, segundo restrições alimentares	84
Quadro 04	Oferta de alimentos dos Terceiros Pratos no cardápio escolar galego durante o mês de fevereiro de 2016, segundo restrições alimentares	84
Quadro 05	Oferta de sobremesas no cardápio escolar galego durante o mês de fevereiro de 2016, segundo restrições alimentares	85

INTRODUÇÃO: A CAMINHO DAS MESAS

“[...] o pesquisador, é ao mesmo tempo a região obscura que deve pesquisar e onde toda a sua bagagem não lhe servirá para nada. Procurar? Não apenas: criar. Está diante de algo que ainda não existe e que só ele pode tornar real, e depois fazer entrar na sua luz.” (PROUST, 2006, p. 45)

Durante esta pesquisa deparei-me com diversas visões e interpretações sobre a Galícia. Tive acesso a Galícia familiar, repleta de cheiros, sabores, pessoas e paisagens que marcaram momentos importantes nas vidas dos interlocutores. Observei a Galícia formada por relatos e fotografias dos parentes mais velhos, ou cônjuges, moldada a partir da interpretação daqueles que são descendentes de galegos, que conhecem, ou não, esta região espanhola.

Ao longo dos quatro anos do doutorado, conheci a Galícia descrita nos livros, mas também vi sua gente e vivi seu cotidiano durante o segundo semestre de 2014 através do Programa de Doutorado Sanduíche no Exterior (PDSE), promovido e financiado pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES)¹.

Neste trabalho foram exploradas as percepções sobre Salvador, tanto do ponto de vista dos imigrantes² galegos que fixaram moradia, momentânea ou definitivamente, por aqui, quanto daqueles que são soteropolitanos com ascendência galega. Foram considerados os comentários e as lembranças dos retornados galegos que viveram parte de suas vidas em terras baianas, além das referências bibliográficas acerca desta cidade e dos hábitos alimentares dos imigrantes galegos e seus descendentes em Salvador.

Contrariando o *status* de inacessibilidade das teses de doutorado para além de um público seletivo, majoritariamente localizado em universidades, a busca por uma escrita leve, envolvente e dentro dos padrões acadêmicos foi recorrente. Nessa tentativa, certamente escrevi para a academia, obedecendo aos padrões exigidos para uma pesquisa, mas também ansiei ser compreendida pelas pessoas externas aos centros de pesquisa, sobretudo aquelas

¹ Bolsista da CAPES – Proc. n.º 99999.003707/2014-08.

² Utiliza-se “imigrante” a partir do ponto de chegada, no lugar de acolhida; por outro lado, o termo emigrante é usado nos locais de partida, ou seja, da terra natal. E, migração, refere-se ao trânsito de um país para outro para a fixação de moradia.

que, de alguma forma, se identificam com o tema aqui exposto, entre elas: imigrantes galegos em Salvador, soteropolitanos com ascendência galega, simpatizantes da cozinha galega ou curiosos pela antropologia da alimentação.

Desde o projeto apresentado para a seleção no doutorado do Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal da Bahia (PPGA-UFBA), em 2012, diversas mudanças ocorreram nesta pesquisa. Inicialmente, propus realizar um estudo comparativo entre os hábitos alimentares dos migrantes galegos que moram em Salvador e dos migrantes baianos que moram na Galícia, observando as alterações das receitas em ambos continentes e as influências da cozinha baiana nas receitas galegas e da cozinha galega nas panelas baianas. Ainda nos primeiros semestres, percebeu-se que não seria possível elaborar uma pesquisa comparativa consistente dentro do período estipulado, e desta forma, um novo projeto foi escrito e submetido à qualificação, que, após a aprovação da banca, resultou neste trabalho.

O problema de pesquisa consiste em analisar a alimentação dos galegos e seus descendentes que moram em Salvador. Em linhas gerais, buscou-se responder o que eles comem na capital baiana, tanto no cardápio cotidiano quanto no festivo.

O objetivo geral deste trabalho é analisar os menus dos galegos (imigrantes e descendentes de galegos) em Salvador. De forma correlata, analisei quem são os galegos que vivem na capital baiana e quais marcadores identitários são mais evidenciados para que eles se autodenominem galegos, mesmo estando inseridos na cultura e na sociedade soteropolitana.

Assim, a descendência genealógica não foi considerada a única resposta para a galegidade exercida em Salvador, sobretudo porque esta reprodução e manutenção dos traços galegos no exterior também podem ser notadas em cônjuges e pessoas que não tem vínculo consanguíneo com aquela região espanhola.

Para fins analíticos foi estabelecida a seguinte categorização: 1) primeira geração, formada por imigrantes galegos, independentemente da idade e do período de chegada em Salvador; 2) segunda geração, composta por filhos de imigrantes galegos que nasceram na capital baiana e, 3) terceira geração, formada por netos soteropolitanos de imigrantes galegos, com pais nascidos em Salvador.

Foram analisados tanto os cardápios cotidianos e festivos quanto os pratos-totem eleitos por estes imigrantes, e seus descendentes, procurando entender em quais ocasiões e

com quais intenções eles são preparados e servidos, assim como a transmissão das receitas e segredos de família, as estratégias de obtenção dos ingredientes necessários para o preparo destes pratos e a substituição destes alimentos quando não são encontrados no mercado local.

Além dos conceitos e teorias pertencentes a antropologia da alimentação, tive que recorrer a outras áreas de conhecimento para abordar e analisar o tema desta pesquisa e os objetivos geral e específicos aqui propostos, tais como identidade étnica, memória, geração, gênero, migração, globalização e transnacionalismo.

Também utilizei imagens da cultura e do cotidiano galego, fotografadas durante o período do doutorado sanduíche na Galícia, e fotos ilustrativas da presença da cultura galega em Salvador para melhor exemplificar os argumentos expostos ao longo do texto.

Há importantes pesquisas sobre a chegada e adaptação dos primeiros imigrantes galegos em Salvador nas Ciências Sociais brasileiras, destacando aquelas realizadas por Jeferson Bacelar (BACELAR, 1983, 1992, 1994, 1997), Célia Maria Leal Braga (BRAGA, 1972, 1995, 1998) e Maria del Rosário Suárez Albán, que além de lingüista, escreveu artigos sobre o cotidiano dos galegos na Bahia enfatizando aspectos sócio-culturais (SUÁREZ ALBÁN, 1989, 1998, 2007).

Apesar destes trabalhos, pouco se fala sobre a migração galega para a Bahia e o cotidiano dos imigrantes e seus descendentes a partir da segunda metade do século XX, e esta quantidade se torna ainda menor quando consideramos o século XXI. Sobre a primeira década dos anos 2000, há o livro “Geografias da Presença Galega na Cidade da Bahia” (2005), do geógrafo e descendente de galego Paulo Roberto Baqueiro Brandão, que estabelece o recorte cronológico entre 1853 e 2005.

Não obstante este número reduzido de pesquisas publicadas sobre a presença galega em Salvador, ainda há o agravante de não haver qualquer trabalho, no âmbito da antropologia brasileira, que aborde a alimentação dos imigrantes galegos e seus descendentes na capital baiana, sobretudo na contemporaneidade.

Assim, este trabalho justifica-se por duas razões: 1) por seu caráter inédito na Antropologia da Alimentação baiana³ e 2) por abordar o grupo de imigrantes galegos e seus descendentes nos dias atuais, já que grande parte das pesquisas pertinentes ao tema é datada e não vai além da década de 1960.

³ Sobre a alimentação dos imigrantes espanhóis em São Paulo há a dissertação de mestrado (2005) da historiadora social Dolores Martin Rodriguez Corner intitulada “A Gastronomia como Fator Identitário. Lembranças e silêncios dos imigrantes espanhóis na cidade de São Paulo (1946-1965)”.

Saliento que o objetivo desta tese não é a análise dos restaurantes galegos/espanhóis em Salvador e, tampouco, as formas como as pessoas tem acesso aos ingredientes necessários para o preparo dos pratos-totem, e sim, analisar o que comem os imigrantes galegos, e seus descendentes, na capital baiana. Porém, para atingir este fim, não puderam ser ignoradas as estratégias de obtenção dos ingredientes, e muito menos os restaurantes e os centros recreativos e associações galegas nesta cidade, nos quais ocorrem reuniões e comemorações tradicionais da Galícia, sempre acompanhadas de comidas e bebidas.

Entre as alternativas teóricas na Antropologia da Alimentação optei pela perspectiva processual, pautada na presença de uma pluralidade de menus (BEARDSWORTH; KEIL, 1997), na análise dos pratos-totem (FISCHLER, 1995) e no conceito de mestiçagem gastronômica (CONTRERAS HERNÁNDEZ, GRACIA ARNÁIZ, 2005) como vertentes norteadoras nesta pesquisa.

A eleição dos alimentos se dá de forma mais ou menos consciente respeitando uma série de princípios e gostos familiares. Alan Beardsworth e Teresa Keil, em “Sociology on The Menu: an invitation to the study of food and society” (1997), categorizaram seis tipos de menus possíveis: “menus tradicionais”, “menus racionais”, “menus de conveniência”, “menus econômicos”, “menus hedonísticos” e “menus morais”. Apesar de serem apresentados individualmente, na realidade não há um tipo de menu predominante em nossa sociedade, aqui, incluindo os imigrantes galegos, co-existe uma pluralidade de menus com a presença de todas as opções citadas acima.

Alguns pratos, denominados pratos-totem, são capazes de evocar a memória e o pertencimento de um povo às suas raízes. Eles não são obrigatoriamente homogêneos, podendo, inclusive, sofrer variações, significativas ou sutis, de preparo e consumo a depender do local em que sejam consumidos.

Por outro lado, a mestiçagem gastronômica ocorre a partir da presença de adições, substituições e alterações de ingredientes e técnicas em receitas tradicionais visando a satisfação do paladar dos comensais, gerando, diversas vezes, a criação de um repertório próprio, distinto daquele original.

A observação direta foi o método eleito neste trabalho. Ela foi utilizada tanto em Salvador, quanto na Galícia, mais especificamente na província de Pontevedra, local de origem da maior parcela de imigrantes galegos na capital baiana, sobretudo em A Lama, Ponte Caldelas e Pontevedra (BRAGA, 1995).

Entre 2012 e 2016 participei de festas, palestras e cursos oferecidos pelas associações culturais, recreativas e de ensino relacionadas à Galícia localizadas em Salvador e região metropolitana.

No segundo semestre de 2014, entre os meses de julho e dezembro, viajei para a Galícia, através do Programa de Doutorado Sanduíche no Exterior – PDSE, coordenado e financiado pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES). Neste período morei em Santiago de Compostela, devido a presença da Universidade de Santiago de Compostela, entretanto percorri as quatro províncias galegas – A Coruña, Lugo, Ourense e Pontevedra - a fim de conhecer as idiossincrasias de cada uma delas e tentar compreender as particularidades que tornaram os processos migratórios tão distintos entre si, principalmente em relação aos locais de destino.

Na Galícia frequentei algumas festas de verão e feiras locais nas aldeias. Também participei de colóquios, palestras e cátedras sobre o tema da emigração galega e, matriculei-me, como ouvinte, na disciplina “Migraciones Europa-América: procesos de ida y vuelta (siglos XIX-XXI)” oferecida no programa do Mestrado Oficial de História Contemporânea da Universidade de Santiago de Compostela (USC), no campus de Santiago de Compostela.

Empiricamente analisei a atual situação socioeconômica desta região espanhola e seus reflexos na alimentação da população, além da comida galega hoje, tanto a tradicional quanto a turística, perpassando pelas comidas caseiras, comerciais e industrializadas.

Esta experiência do Doutorado Sanduíche foi enriquecedora para a pesquisa, pois tive acesso a uma vasta bibliografia acerca da imigração galega para Salvador e os reflexos deste trânsito tanto para a Galícia quanto para o Brasil. Por outro lado, vivenciar o cotidiano galego me permitiu enxergar características reproduzidas, consciente ou inconscientemente, pelos descendentes de galegos na capital baiana.

No âmbito pessoal, fui capaz de vivenciar e compreender as emoções e sensações de estar em outro país, com língua distinta, clima diferente, cultura distante da minha de origem e, principalmente, longe de amigos e familiares. Sem dúvidas, afirmo que esta viagem foi fundamental para a escrita deste trabalho, pois, através dela pude sentir a Galícia que os imigrantes residentes em Salvador me descreviam com os olhos marejados de lágrimas de saudade, percebi as diferenças entre as províncias, notei as dificuldades e as causas propulsoras para a migração e compreendi as doçuras e amargores em estar e estabelecer rotina em uma nova terra, mesmo que provisoriamente.

Em Salvador, participei regularmente das aulas, reuniões e atividades promovidas pelo Centro de Estudos da Língua e Cultura Galegas (CELGA) localizado na Universidade Federal da Bahia. Cursei as disciplinas “Cultura Galega” (LET408) e “Noções de Língua e Literatura Galegas” (LET398) ministradas pelo professor galego David Rodríguez. A seu convite, apresentei trabalho no I Encontro de Estudantes da Língua e da Cultura Hispânica, realizado em outubro de 2013 na Universidade Federal da Bahia, e fui mediadora do I Encontro Brasileiro de Estudos Galegos (IEBEG), realizado nesta universidade em abril de 2015. Estas ações foram positivas para compreender o *ethos* galego em Salvador, ter contato direto com as pesquisas desenvolvidas por pesquisadores brasileiros e acompanhar os esforços e as atividades relacionadas com a manutenção da cultura galega no Brasil.

Optei utilizar entrevistas semi-estruturadas como técnica de investigação nesta pesquisa. Realizei entrevistas com imigrantes galegos e seus descendentes que residem em Salvador, cônjuges brasileiros de galegos imigrantes e retornados da migração a capital baiana, que atualmente vivem nas aldeias galegas.

Foram utilizados quatro roteiros distintos, direcionados para cada uma de suas posições: 1) imigrantes nascidos na Galícia que permanecem em Salvador (Apêndice A); 2) imigrantes nascidos na Galícia que retornaram a sua terra natal, denominados retornados (Apêndice B); 3) descendentes de imigrantes galegos que nasceram em Salvador, incluindo pessoas pertencentes as segundas e terceiras gerações (Apêndice C) e, 4) cônjuges não-galegos de imigrantes galegos que permanecem em Salvador (Apêndice D). É válido destacar que existem diferenças de idades, sexos, classes sociais, profissões e tempo de chegada em Salvador entre os entrevistados, buscando enriquecer a análise e os resultados finais.

As entrevistas foram gravadas com a autorização dos interlocutores, duraram em média duas horas e meia e foram posteriormente transcritas, respeitando os vícios de linguagem e a descrição dos gestos durante sua realização, conforme pode ser averiguado em alguns fragmentos utilizados ao longo deste trabalho. Saliento que os nomes reais dos interlocutores foram trocados por fictícios, de acordo com o Código de Ética da Associação Brasileira de Antropologia (ABA), para preservar a identidade dos mesmos.

Metodologicamente, foram categorizados distintos tipos de grupos domésticos (GD), a partir do local de nascimento e descendência do chefe do GD, a saber: a) chefes dos grupos domésticos nascidos na Galícia e residentes em Salvador; b) chefes dos grupos domésticos nascidos na Bahia com ambos os pais (ou avôs) galegos; c) chefes dos grupos domésticos

nascidos na Bahia com as mães (ou avós) galegas; d) chefes dos grupos domésticos nascidos na Bahia com os pais (ou avós) galegos, e) chefes dos grupos domésticos nascidos na Galícia e residentes na Galícia (retornados) e f) chefes dos grupos domésticos nascidos no Brasil e casados com imigrantes galegos estabelecidos em Salvador. É válido salientar que as entrevistas ocorreram com distintos membros dos GDs, e não somente com os chefes de cada um deles.

Além das questões contidas nos roteiros (ver Apêndices A, B, C e D), foi comum a ocorrência de relatos mnêmicos dos interlocutores sobre diversos assuntos. Nestes momentos, foram recorrentes as histórias relacionadas a transmissão oral passada dos antepassados para as gerações mais novas sobre os percalços da viagem de navio, os anos de fome, guerras e doenças que assolaram a Espanha, os casamentos por procurações, as “viúvas de vivos” e as famílias duplas, além das dificuldades de adaptação em Salvador, principalmente em relação ao clima, a sua gente – sobretudo negros e mestiços - e a alimentação.

Distintos atores relataram histórias muito parecidas da experiência emigratória, tanto aqueles personagens que vivenciaram o fenômeno da migração, quanto aqueles que foram ouvintes das memórias transmitidas por seus antepassados. Assim, vivências da infância, cotidiano doméstico, viagens à Galícia e histórias e anedotas sobre as impressões e adaptação dos primeiros galegos que chegaram a Salvador foram recorrentes, mesmo em momentos em que não eram abordados, direta ou indiretamente, em questões feitas durante as entrevistas.

Os motivos para estas lembranças desvinculadas às perguntas contidas nos roteiros de entrevistas podem ter sido vários, desde a suposição de que estes assuntos seriam interessantes para a pesquisa, posto que durante a entrevista o interlocutor elege o que deve falar e o que deve omitir, até casos de rememoração involuntária decorrente de outros assuntos correlatos ou fatos marcantes em suas próprias vidas.

Durante a pesquisa deparei-me com a premissa “*o povo galego é como um pessegueiro*” (XESÚS, entrevista cedida à autora)⁴. Quando pronunciada, o imigrante falava-me sobre aspectos culturais da Galícia e como a migração foi importante para o galego, assim como as dificuldades históricas de resistência à fome, às guerras, à climatologia, à geologia, e conseqüentemente, a obtenção de alimentos, ontem e hoje.

Ele me dizia que assim como o pessegueiro que deve ser plantado em terreno acidentado e solo escasso para ter frutos doces e vistosos, o povo galego resistiu aos

⁴ Os nomes de todos os interlocutores desta pesquisa foram trocados visando manter o anonimato.

obstáculos impostos e buscou alternativas para sobreviver e prosperar - e a migração foi a principal delas. Por outro lado, continuava ele com seu raciocínio, quando plantamos a árvore em um terreno fértil e próximo a uma fonte de água os pêssegos ficam pequenos e sem gosto, pois tudo o que ele precisa a natureza dá.

Neste sentido, o povo galego espalhado pelo mundo sofreu os percalços da migração para fugir das intempéries climáticas, da fome e das guerras, ou simplesmente, para prosperar em diferentes locais. Inicialmente, marcharam para outras regiões espanholas e Portugal, em seguida houve a descoberta da América como continente no qual era possível enriquecer, devido às facilidades e possibilidades oferecidas. Ainda hoje os galegos seguem emigrando, mas, mais uma vez, as viagens em busca de melhores condições de vida e empregos se voltam para o continente europeu.

Durante os anos da pesquisa, entre 2012 e 2016, já se anunciava a predisposição dos descendentes de galegos em Salvador solicitarem a dupla cidadania, visando ampliar as possibilidades de mercado de trabalho e opções de estudos. Atualmente, com a crise econômica que se anuncia no Brasil e com a melhoria e estabilidade da economia espanhola, não deve causar espanto que os números de descendentes galegos que se mudam para a Galícia - fazendo o caminho inverso traçado por seus antepassados anos antes - se elevem, principalmente entre os mais jovens em idade economicamente ativa.

Entre os imigrantes galegos e seus descendentes mais abastados há o constante trânsito entre Salvador e as aldeias galegas, sobretudo no verão europeu. E, para aqueles que não possuem condições financeiras para o custeio das despesas, há programas específicos da Xunta de Galícia para visitas financiadas para a terra de origem, como o programa “Reencontros na Casa”, que em 2016 destinará 19 vagas para imigrantes, ou filhos de imigrantes galegos, acima de 65 anos que residam no Brasil por pelo menos por dez anos e que não tenham viajado para a Espanha nos últimos cinco anos.

O programa visa promover o contato dos imigrantes e filhos de galegos naturalizados espanhóis com sua terra natal e familiares. A passagem é custeada pela Xunta de Galícia, no entanto despesas outras, como alojamento e alimentação, deverão ser de responsabilidade do beneficiado. Neste ano serão disponibilizadas 204 vagas para o “Reencontros na Casa” divididas da seguinte maneira: 90 vagas para a Argentina, 19 para o Brasil, 12 para Cuba, 60 para o Uruguai, 14 para a Venezuela e 09 vagas disponíveis para imigrantes galegos residentes em outros países não citados anteriormente (disponível em:

<<http://emigracion.xunta.gal/es/actividad/linea-de-ayuda/programa-viajes-reencontros-na-casa-residentes-exterior-2016>> Acesso em 20 de dezembro de 2015).

As viagens possibilitam, além do constante contato com a cultura galega e estreitamento dos laços entre os pares, o provisionamento de alimentos tradicionais durante os meses seguintes. Neste sentido, as barreiras alfandegárias e as regras impostas pelos aeroportos não são capazes de impedir a entrada clandestina de *chorizos*, *morcillas*, bacalhaus, chocolates, azeites de oliva, licores e muitos outros ingredientes acomodados no interior das malas, envolvidos em roupas, de forma a evitar o choque e a exalação dos odores.

Porém, quando este estoque acaba ou é descoberto pelos funcionários dos órgãos competentes devem ser realizadas outras estratégias para a obtenção dos ingredientes, seja através de comercialização nas seções de importados de grandes redes de supermercados (o que exige boa parcela de sorte, uma vez que a presença de certos produtos não é contínua), seja através de redes de *delicatessens* especializadas em produtos importados - com altos preços -, ou ainda com o conhecimento de alguma pessoa capaz de reproduzir fielmente alguns alimentos galegos, a exemplo de uma senhora que vendia disputados *chorizos* no centro de Salvador.

Para aqueles que não podem seguir nenhum destes caminhos, resta a substituição por ingredientes mais fáceis de serem encontrados e mais baratos, por serem oriundos do Brasil. A adequação nem sempre é mal vista e, muitas vezes, é melhor aceita do que a receita original, tanto pelo paladar brasileiro, quanto pelo gosto galego já ambientado com as receitas brasileiras - o cozido é o principal representante deste diálogo gastronômico.

A cozinha galega é resistente a mistura entre os sabores doces e salgados no mesmo prato, por outro lado, o agridoce é bem aceito na cozinha baiana, a exemplo da presença das verduras doces, harmoniosamente, acompanhadas pelas carnes salgadas nos cozidos. Os pratos típicos da Bahia foram bem recebidos pelos imigrantes galegos, sobretudo o vatapá.

O caruru e sua idiossincrática baba, por sua vez, foram alvos de repulsa entre muitos deles, assim como as comidas tradicionais preparadas a partir das vísceras dos animais. As receitas a base de vísceras, a exemplo do sarapatel, quando consumida pelos imigrantes era comercializada no âmbito público, a partir da compra em barracas e estabelecimentos de cozinheiras baianas de confiança, e consumidas no limite doméstico, dentro de suas casas, mesmo com a rejeição de alguns familiares; não encontrei relatos de mulheres galegas que preparassem comidas tradicionais brasileiras com vísceras nesta pesquisa, mesmo que a

utilização do bucho de boi seja comum na preparação do *callos*, comida tradicional galega bastante apreciada.

Este trabalho foi dividido em seis partes, a saber: 1) Introdução: A caminho das mesas, 2) Capítulo 1 - Os galegos na América; 3) Capítulo 2 - A alimentação dos galegos na Galícia; 4) Capítulo 3 - A alimentação dos migrantes galegos e seus descendentes em Salvador; 5) Capítulo 4 - As mesas galegas na Bahia e 6) Considerações Finais. Esta introdução, como o próprio nome sugere, busca apresentar a pesquisa ao leitor, abarcando o próprio fazer da tese, os caminhos percorridos até os resultados apresentados, os objetivos pretendidos, a justificativa da pesquisa e a metodologia empregada.

O primeiro capítulo faz um breve relato histórico da imigração galega para o continente americano desde seu início, nas primeiras décadas do século XIX. Além da apresentação geográfica e climática da Galícia para o leitor, são expostas hipóteses para o elevado número de emigrações e suas consequências, positivas e negativas, para esta região espanhola, tanto na época das grandes saídas para além-mar, quanto na contemporaneidade.

Devido a sua complexidade, visto que somente este tema poderia render muitas teses de doutorado, optou-se por dividi-lo em blocos. O primeiro deles analisa a imigração galega para a América, entre 1835 e 1980, o segundo apresenta a imigração galega para o Brasil, abordando as principais cidades brasileiras que receberam este contingente imigratório, as formas de imigração, a agência dos *ganchos* como financiadores e o papel do Estado, além de demonstrar dados atuais sobre as levas imigratórias e o número de retornados. O terceiro bloco estuda os galegos na Bahia, abordando as primeiras grandes levas de migrações, o papel das associações de imigrantes e as redes de solidariedade existentes em Salvador.

O segundo capítulo faz uma apresentação da Galícia, abordando os hábitos alimentares dos galegos, os reflexos da crise econômica para a alimentação local, os transtornos alimentares contemporâneos e a cozinha galega. Também foram estudadas as feiras no verão e no outono visando as sazonalidades na oferta de produtos e a presença de galegos residentes em Salvador que passam as férias de verão nas aldeias galegas de origem.

Em seguida, são abordadas algumas receitas da cozinha galega, a partir de um caderno de receitas pertencente a uma interlocutora filha de imigrantes galegos, de dois livros comerciais de culinária espanhola escritos em português, o único livro publicado na Bahia sobre a culinária galega e o material didático distribuído entre os alunos de um curso de culinária galega oferecido por uma associação cultural hispano-galega em Salvador, em 2013.

Apesar de apresentar as características alimentares dos habitantes da Galícia, este capítulo não pretende sugerir uma comparação entre as sociedades galega e a soteropolitana. Esta descrição, por sua vez, possibilita ampliar a compreensão dos hábitos alimentares cultivados ou esquecidos entre os imigrantes galegos e seus descendentes em Salvador. De forma similar, as diferentes maneiras de apresentação das receitas galegas possibilitaram a análise de diversos modos de preparo com a eleição de determinados ingredientes, porém, sem mudar o nome do prato ou sua apresentação, como o cozido baiano e o *cocido* galego.

O terceiro capítulo analisa a galegidade e sua reprodução em Salvador. Aborda ainda as transformações ocorridas na capital baiana levando em consideração as influências e adaptações dos imigrantes no cotidiano citadino. No quarto capítulo são abordados os pratos-totem eleitos, os pratos prediletos das cozinhas baianas e galegas e a mestiçagem gastronômica existente em Salvador.

Os dois últimos capítulos abordam, de fato, o que comem os imigrantes galegos e seus descendentes em Salvador, suas preferências e repulsas alimentares, o uso e a reprodução dos hábitos e costumes à mesa. Eles analisam como a cozinha baiana dialoga com a cozinha galega, no âmbito público e privado, os meios para obtenção dos ingredientes tradicionais e as estratégias para sua substituição, quando possível. Ainda são expostas as receitas galegas adaptadas para o paladar soteropolitano e a releitura de pratos tradicionais galegos e baianos.

As *Considerações Finais*, por sua vez, apresentam os principais resultados desta pesquisa e suas contribuições para a Antropologia da Alimentação.

Somos onívoros, ou seja, somos capazes de comer grande variedade de animais, vegetais e minerais, entretanto a cultura nos inibe e nos incita a realizar escolhas a todo instante. De forma similar, esta pesquisa foi uma escolha constante, alguns temas tiveram mais destaque do que outros, a estrutura foi revista algumas vezes, caminhos foram percorridos e retornados à linha de partida. Os interlocutores me mostraram por onde caminhar, e deram valiosas pistas do que abordar, através dos assuntos recorrentes e aqueles que foram silenciados, afinal, comunica-se tanto na fala quanto nos silêncios.

Durante o estágio doutoral no Programa de Doutorado Sanduíche em Santiago de Compostela vivenciei a experiência de morar em outro país, com todas as facilidades do mundo moderno (internet, viagem de avião e telefone celular) e o apoio institucional do Brasil e da Espanha. Mudei de continente, de idioma, não tive amigos para socializar e estranhei a comida.

O choque cultural foi inevitável, a saudade de casa, algumas vezes, foi grande e conheci o real significado da palavra *morriña*, concretizada na falta do sol nos muitos dias chuvosos da capital galega, a ausência do cheiro da maresia da Baía de Todos os Santos, a falta do aroma do azeite de dendê e o colorido das comidas baianas acompanhadas pela farinha de mandioca. Em contrapartida, encantei-me com as empanadas, o *callos* e os doces galegos, com especial atenção para a Torta de Santiago e os churros acompanhados de chocolate quente nas tarde frias de outono.

Assim, o que proponho nesta pesquisa é a análise dos hábitos alimentares dos imigrantes galegos que, apesar de viverem e se adaptarem a cozinha baiana, não se esqueceram da sua própria cozinha e, sempre que possível, voltam as suas origens para rememorem suas histórias, paisagens, sabores e cheiros.

De forma semelhante, busco estudar o que comem os descendentes de galegos que nasceram em Salvador, mas que trazem consigo, consciente ou inconscientemente, traços de seus antepassados transmitidos por suas mães e familiares mais próximos.

Desta forma, a *paella* nordestina preparada com “arroz, carne do sol, carne defumada, charque, linguiça, banana da terra, castanha do Pará, azeitona, pimenta biquinho e farofa”, comercializada em uma feira gastronômica no verão baiano faz todo o sentido, pois ela ultrapassa nossa ideia de arroz de carreteiro por remeter a um prato tradicional espanhol na denominação e na utilização de temperos típicos nessa cozinha – o *azafrán* -, mas possui ingredientes da culinária nordestina e o acompanhamento da farofa. É esta mistura que eu lhe convido a experimentar nas próximas páginas!

CAPÍTULO 1

OS GALEGOS NA AMÉRICA

El Emigrante
 - ¿Olvida usted algo?
 - ¡Ojalá!
 (LOMELÍ, 2005, p. 9)

A emigração galega para a América ocorreu, em grande medida, a partir da expectativa de conseguir melhores condições socioeconômicas distintas daquelas que seriam obtidas em sua região de origem. Quando falamos de processos migratórios devemos ter em mente alguns questionamentos, tais como: por que alguém emigra de sua terra? Quais são os fatores de expulsão mais recorrentes? Por que algumas pessoas partem, enquanto outras seguem nas mesmas condições de sempre?

O certo é que os indivíduos marcham em busca de novas oportunidades, sejam elas reais ou imaginárias. Foi exatamente esta motivação que impulsionou milhares de galegos a saírem de sua terra natal em busca de novas oportunidades na América. Este capítulo analisará a emigração galega ao continente americano, enfatizando o Brasil e a Bahia, mais especificamente. Serão observadas as causas motivadoras para a escolha deste destino, os principais períodos da emigração e as estratégias traçadas pelos emigrantes para sobreviverem nas novas sociedades.

No Brasil, há diferentes interpretações para o termo galego, pode-se considerá-lo como o imigrante vindo da Espanha, com fala confusa, pele clara e hábitos estranhos aos brasileiros. É possível ainda empregar, popularmente, a nomenclatura “galego” para designar os indivíduos de cabelos, pele e olhos claros ou de forma depreciativa para classificar um “homem grosseiro, malcriado ou rude”⁵. Também pode ser aplicado a uma variedade de frutas e legumes que possuem coloração mais clara, como limão galego, melão galego e couve galega.

Galego também é a língua oficial da Galícia. Muito próxima ao português, ela passou por um processo de depreciação desde o século XV. Percebe-se, nos dias atuais, um esforço dos órgãos oficiais para sua revitalização. Após múltiplas possibilidades do termo na língua

⁵ Disponível em: <<http://www.priberam.pt/dlpo/galego>> Acesso em 03 de janeiro de 2016.

portuguesa, para fins desta pesquisa considereí galego, apenas, o gentílico da Galícia.

A Galícia é uma comunidade autônoma espanhola localizada no noroeste da Península Ibérica, formada por quatro províncias: A Coruña (onde está localizada a capital administrativa, Santiago de Compostela), Lugo, Ourense e Pontevedra (Figura 01).

A economia galega sofre variações em cada uma de suas províncias, prevalecendo as atividades relacionadas a pesca, ao cultivo e a extração de frutos do mar nas cidades costeiras, e agricultura e outros setores nas unidades político-administrativas mais distantes do mar.

Em todo o território galego, destacam-se as atividades do setor primário - prevalecendo a agricultura e, em menor medida, a criações de porcos e gado -, as atividades pesqueiras e portuárias, a fabricação de vinhos reconhecidos internacionalmente⁶ e o crescente setor de comércio e serviços, com especial destaque para o turismo religioso fortalecido com o “Caminho de Santiago”.

A Galícia está localizada em uma área com altos índices pluviométricos, e o excesso de chuva foi a principal causa para a perda de plantações inteiras, tanto que “se dizia que na Galícia a fome entrava nadando” (CASTRO, 2010, p. 81).

Nestes períodos de escassez, para garantir a sobrevivência, restavam a ajuda mútua entre os vizinhos, a coleta de frutas, raízes e sementes que cresciam nos bosques e florestas (prática realizada, majoritariamente, pelas crianças), a fé⁷ e, para aqueles que podiam partir, a emigração.

⁶ Destacam-se os vinhos produzidos nas regiões de Ribeiro, Valdeorras, Rías Baixas e Ribeira Sacra.

⁷ “En estas condiciones la religión aparecía como el único amparo, por lo cual todos tenían forzosamente que tener fe en la benevolencia divina. Y estar también dispuestos a espiar sus pecados cuando pensaban – puesto que así se lo decían los predicadores – que Dios los castigaba por medio de la adversa meteorología”. (CASTRO, 2010, p. 80-81) “Nestas condições a religião aparecia como o único amparo, no qual todos tinham que, forçadamente, ter fé na benevolência divina. E também estarem dispostos a reconhecer seus pecados quando pensavam – posto que assim era dito pelos pregadores – que Deus os castigava por meio das mudanças meteorológicas”. (CASTRO, 2010, pag. 80-81, tradução nossa)

Figura 01 – Mapa da Galícia

Fonte: <http://www.mapainteractivo.net/fotos/mapa-de-galicia.html> Acesso em 22 de junho de 2016 (Adaptado pela autora)

Assim, a emigração foi opção recorrente propulsionada, sobretudo, pelas redes estabelecidas entre os emigrantes - na Espanha e nos países de destino -, e pelos avanços tecnológicos, tanto aqueles que ocorriam na indústria de transportes, quanto aqueles que aconteciam nos locais de destino que angariava cada vez mais mãos de obra.

A perda de plantações inteiras, devido ao excesso de chuva e invernos rigorosos, o tamanho reduzido das propriedades familiares, que dificultava a partilha entre os herdeiros, em casos de heranças, o atraso industrial e econômico, em relação a outras regiões espanholas, e os altos índices populacionais impulsionaram a saída de centenas de galegos de suas terras, décadas antes das grandes emigrações com destino a América.

A emigração galega iniciou-se no século XVI e perdura até os dias atuais. Nestes cinco séculos podem-se identificar três ciclos migratórios: 1) emigração peninsular; 2) emigração americana e 3) emigração europeia (PALMÁS, 1984). Vale salientar que estes períodos não ocorreram isoladamente, eles foram assim classificados devido aos elevados percentuais de saídas registradas.

Desde el punto de vista de su desarrollo temporal, el ciclo peninsular comienza en los albores del siglo XVI y alcanza su apogeo en el setecientos, si bien continúa durante el siglo XIX y el actual con un peso menor. A lo largo de casi todo el siglo XIX y hasta el final de la década del cincuenta del presente siglo se desarrolla el ciclo americano, cuyo momento de mayor intensidad se puede fijar entre mediados del ochocientos hasta la crisis de 29. Por último, el ciclo europeo se inicia hacia finales de los años cincuenta del presente siglo, encontrándose en pleno desarrollo. (PALMÁS, 1984, p. 509)⁸

Inicialmente a emigração galega para a Península Ibérica foi marcada pelo caráter sazonal, ou seja, migrava-se para suprir demandas momentâneas, principalmente colheitas, e após curto período retornava-se a terra de origem. Porém, com o desenvolvimento das grandes cidades espanholas e portuguesas, a exemplo de Madri e Lisboa, inaugurou-se um novo tipo de emigração de caráter permanente, composta majoritariamente por homens jovens e solteiros que se dedicavam, em grande medida, ao setor de serviços, como vendedores e “aguadores”, por exemplo.

A emigração galega para a América foi distinta daquela realizada pelos habitantes das demais regiões espanholas. Enquanto nestas, a exemplo da andaluza, predominava a emigração recrutada com subsídio do governo do país receptor e envolvia grande parte do grupo doméstico, entre os galegos prevaleceu a emigração individual, jovem, masculinizada, custeada com recursos próprios ou empréstimos. Neste sentido, as relações sociais e as trocas de informações sobre os locais de destino influenciaram, em grande medida, a escolha de quais países emigrar.

A emigração para outros países europeus é mais recente e possui características distintas daquela ocorrida para a América.

⁸ “Do ponto de vista do desenvolvimento cronológico, o ciclo peninsular começa no início do século XVI e alcança seu ápice em 1700, e assim permanece durante o século XIX e no século XX, com um peso menor. Ao longo de quase todo o século XIX e até finais de 1950 se desenvolve o ciclo americano, cujo momento de maior intensidade pode ser observado entre o início de 1800 até a crise de 1929. Por último, o ciclo europeu, se inicia no final da década de 1950 e segue até hoje.” (PALMÁS, 1984, p. 509, tradução nossa)

El carácter temporal de la emigración hacia Europa implica retornos sistemáticos a las parroquias de origen y, por lo tanto, eventuales efectos de incitación a emigración entre los familiares y amigos. Pero esta situación permite, sobre todo, un cambio de la estructura demográfica de los emigrados. En efecto, a partir del momento en que las perspectivas de ausencia son cortas, ya no son los jóvenes solteros y los parados que participan en esa emigración: se movilizan ampliamente los cabezas de familia, casados y que muy a menudo tienen una actividad principal en la agricultura. (BERTRAND, 1999, p. 448)⁹

Atualmente, além das viagens em busca de oportunidades de empregos, percebem-se movimentos migratórios visando o aperfeiçoamento educacional, principalmente nos níveis mais elevados de escolaridade. Neste sentido, o reconhecimento institucional é, quase sempre, aliado a possibilidade de bolsas, oferecidas pelas universidades e programas públicos, e oferta de trabalho. Para isso, as redes de pares e informações continuam vigentes e atuantes, sobretudo com as facilidades de comunicação proporcionadas pela internet e redes sociais.

1.1 A migração galega para a América de 1835 a 1980

O primeiro galego a chegar à América foi o ourensano Gonzalo de Ocampo, em 1521. Ele chegou à Venezuela com a missão de reprimir as rebeliões indígenas e fundar o primeiro povoamento estável de Cumaná (CAGIAO VILA, 2014).

Após o ápice da emigração peninsular, durante o século XVIII, um novo cenário se descortinou diante dos olhos destes emigrantes: a América. De acordo com Vázquez González (2014), a imigração galega para o Novo Mundo é caracterizada por sete períodos cronológicos, não contínuos. Estes períodos, entre 1835 e 1980, totalizaram a saída de quase dois milhões de galegos, indicando um déficit demográfico de quase um milhão de habitantes na Galícia.

O primeiro momento, entre 1835 e 1846, é caracterizado por uma forte crise na

⁹ “O caráter cronológico da emigração para a Europa implica em retornos sistemáticos para as paróquias de origem e, por esta razão, percebe-se eventuais efeitos sobre a influência para a emigração entre os familiares e amigos dos imigrados. Porém esta situação permite, sobretudo, uma troca na estrutura demográfica dos emigrados. Com efeito, a partir do momento em que as perspectivas de ausência são curtas, já não são somente os jovens solteiros e os desempregados tendem a participar desse processo emigratório: há uma grande participação dos chefes de família, casados y que possuem a agricultura como atividade principal.” (BERTRAND, 1999, p. 448, tradução nossa)

economia tradicional galega (campesina) iniciada nas décadas de 1830 e 1840. Esta crise foi resultado das fortes limitações e estagnação tecnológica enfrentadas pela agricultura tradicional galega, que acompanhada por um crescimento demográfico, produziram o aumento da precariedade em que vivia a maioria dos galegos. Este intervalo cronológico é caracterizado por uma migração intrapeninsular, de caráter provisório ou definitivo. No entanto, nestes anos, já se ensaiava a migração galega para a América, sobretudo a partir do crescimento urbano, comercial e agrícola de alguns países sul-americanos, tais como Brasil, Argentina e Uruguai.

Os anos de 1847 a 1864 foram caracterizados por uma emigração galega mais massiva, devido ao aumento do recrutamento de mão de obra, majoritariamente para os setores agroexportadores e de serviços de infraestrutura urbana dos países sul-americanos, principalmente Argentina, Uruguai e Brasil. A economia na Galícia permanecia em baixa sobretudo entre os anos de 1852 e 1854, marcados por perdas significativas da produção agrícola, causadas por pragas, estiagem e incêndios (MORAL RUIZ, 1979).

Neste cenário, a emigração tornou-se a alternativa mais recorrente para driblar a escassez de recursos e o fantasma da fome que, mais uma vez, rodeavam os lares galegos. Assim as redes de informações estabelecidas entre aqueles que emigravam e os que ficavam, inclusive com ofertas de empregos, e o crescimento da frota de navios influenciaram o aumento das taxas de emigração, principalmente entre homens jovens que possuíam meios para o financiamento da viagem rumo ao Novo Mundo.

En este ambiente depressivo, miles de gallegos (varones en un 90% en edades laborales) optaron por las nuevas oportunidades que la alternativa emigratoria a Sudamérica ofrecía. Pero la mayoría de ellos no procedía de las capas más humildes de la sociedad gallega, ya que contaba con recursos financieros y relacionales para costear los elevados precios de los pasajes, con algún tipo de información sobre los lugares de destino, y con un altísimo nivel de alfabetización respecto a los bajos niveles existentes en Galicia, integrando una emigración relativamente selectiva que mermó el *stock* de alfabetos en sus comarcas de partida. (VÁZQUEZ GONZÁLEZ, 2014, p. 45)¹⁰

¹⁰ “Neste ambiente depressivo, milhares de galegos (90% homens em idade produtiva) optaram pelas novas oportunidades que a emigração para a América do Sul oferecia. Porém, a maioria deles não pertencia ao estrato mais humilde da sociedade galega, posto que dispunha de recursos financeiros e sociais para custear os elevados preços das passagens, obtinha algum tipo de informação sobre os lugares de destino, e possuía altíssimo nível de alfabetização em oposição aos baixos níveis de escolaridade comuns na Galícia, compondo uma emigração relativamente seletiva formada pelo *stock* de alfabetizados em suas comarcas de partida.” (VÁZQUEZ GONZÁLEZ, 2014, p. 45, tradução nossa)

Diferentemente das etapas anteriores, em que predominavam pessoas com relativo poder aquisitivo para custear suas viagens, o terceiro período, entre 1865 e 1885, foi marcado pela presença de imigrantes mais pobres e menos escolarizados (porém alfabetizados), possibilitada pela absorção destes perfis nos países de destino, e a modernização dos meios de transporte marítimos com a inserção dos navios a vapor que faziam viagens regulares dos portos galegos com destino a América do Sul, principalmente Brasil, Argentina e Uruguai.

Além de melhorias nos meios de transportes, com os vapores, notam-se entre 1865 e 1885 algumas políticas de atração por parte dos governos, especialmente argentino e brasileiro, que ofereciam assistência aos recém-chegados, como hotéis de imigração e passagens subsidiadas, visando principalmente suprir a necessidade de mão de obra nos cafezais de São Paulo.

No entanto, nestas décadas as cadeias emigratórias já se encontravam sólidas e somente uma pequena parte dos emigrantes galegos fizeram uso destes benefícios, uma vez que, a grande maioria utilizava outros meios para financiamento das viagens (empréstimos, arrendamento de terras, hipotecas) e já tinha algum conterrâneo galego esperando-o no porto ou na cidade de chegada, muitas vezes com emprego já acertado.

Entre 1865 e 1885 percebeu-se um aumento do número de mulheres galegas emigradas. Isto se deu devido a possibilidade de postos de trabalho destinados a elas na América, sobretudo naqueles países nos quais já haviam familiares instalados.

O quarto período, entre 1886 e 1903, foi marcado pela emigração subvencionada, com aumento de trabalhadores pouco qualificados e analfabetos, quadro distinto das décadas anteriores. No Brasil as culturas que mais absorveram os galegos entre 1886 e 1903 foram o café, em São Paulo, e a borracha na região norte. Na Argentina houve ênfase na pecuária, com o aumento da exportação de carne bovina, e no Uruguai nas culturas de cereais e outros produtos agrícolas.

La mejora económica y social de los emigrados gallegos en los países de destino, así como la emigración de familias propiciada por las subvenciones, provocaron el aumento de la participación femenina a un 25-30% del flujo. El incremento de la escala masiva de los flujos facilitó la emigración de gentes con bajísimos niveles de cualificación, rebajando el alto nivel de alfabetización presente en las oleadas anteriores. La crisis financiera argentina y rioplatense que comenzó en 1890 -1891, unida a las del café y del caucho brasileño, determinaron el fin de este ciclo. (VÁZQUEZ

GONZÁLEZ, 2014, p. 55)¹¹

O quinto período, entre 1904 e 1918, foi o auge da emigração galega para a América do Sul, isto porque que a agricultura na Galícia não obteve grandes avanços tecnológicos, permanecendo rudimentar e vulnerável as intempéries climáticas,

[...] ao aumento de sua mercantilização, ao incremento da exportação de gado, em relação ao resto da Espanha, e a consolidação dos primeiros setores industriais modernos (conservas de pescado, construção naval, etc.), relacionados as atividades marítimo-pesqueira, que resultaram ser insuficientes para oferecer empregos e oportunidades para os milhares de camponeses e trabalhadores rurais que desejavam abandonar a terra. (VÁZQUEZ GONZÁLEZ, 2014, p. 57, tradução nossa)¹²

Entre 1904 e 1918 a Galícia estava com a economia fragilizada e não havia empregos para grande parte da população, situação aliada a Lei da Emigração de 1907, a Criação do Conselho Superior de Emigração (CSE) e melhoria e oferta nos meios de transportes transatlânticos. Este cenário favorável para a saída de emigrantes foi beneficiado com a situação sul-americana, sobretudo argentina, que gozava de intenso crescimento econômico, oriundo dos setores agrícolas e de exportação e crescente urbanização das cidades.

O período seguinte, delimitado entre os anos de 1919 e 1936, foi marcado pelo predomínio argentino e pelo reagrupamento familiar, gerando uma migração mais velha, alfabetizada e feminina. Após a I Guerra Mundial ocorreu uma ampla saída das pessoas rumo ao continente americano, porém, os anos seguintes foram marcados pela crise econômica de 1929, Guerra Civil Espanhola e II Guerra Mundial, fatores que reduziram os embarques, apesar de não serem capazes de zerá-los completamente.

Por fim, o sétimo período, compreendido de 1947 a 1980, desponta após o fim da II Guerra Mundial e o Franquismo. Por estas razões, houve um forte controle com as remessas de dinheiro enviadas por imigrantes galegos na América para seus familiares na Galícia, o que

¹¹ “A melhoria econômica e social dos emigrados galegos nos países de destino, assim como a emigração de famílias, proporcionada pelas subvenções, provocaram o aumento da participação feminina em 25 - 30% do fluxo. O incremento da escala massiva dos fluxos facilitou a emigração de pessoas com baixíssimos níveis de qualificação, rebaixando o alto nível de alfabetização presente nos períodos anteriores. A crise financeira argentina e rio-platense, que começou entre 1890-1891, unida as crises do café e da borracha no Brasil, determinaram o fim deste ciclo.” (VÁZQUEZ GONZÁLEZ, 2014, p. 55, tradução nossa)

¹² “[...] el aumento de su mercantilización, el incremento de la exportación de ganado al resto de España o la consolidación de los primeros sectores industriales modernos (conservas de pescado, construcción naval, etc.) generados en torno a las actividades marítimo-pesqueras resultaron ser hechos insuficientes para dar empleo y oportunidades a los miles de campesinos y trabajadores rurales que deseaban abandonar la tierra.” (VÁZQUEZ GONZÁLEZ, 2014, p. 57)

provocou impactos na economia galega, sobretudo no setor campesino, uma vez que diversas famílias dependiam financeiramente dos emigrantes na América.

Estes anos também foram marcados por uma nova imigração para destinos já conhecidos como Brasil e Uruguai e o início da imigração para a Venezuela, último destino sul-americano, apesar de, ironicamente, ter sido o primeiro da América a receber um galego. A partir de 1964 o fluxo emigratório Galícia – América do Sul começou a declinar em detrimento dos atrativos existentes nos países industrializados da Europa Ocidental, mas sem ser completamente zerado.

1.2 Por que o galego emigra? Fatores de atração e repulsa para a emigração galega à América

As motivações para a migração galega foram muitas, mas a expectativa de “fazer a América” e retornar à Galícia vitorioso foi uma fiel companheira de viagem para aqueles que atravessaram o Atlântico. De acordo com Herbert S. Klein

as condições econômicas constituem o fator de expulsão mais importante, é essencial saber por que mudam as condições e quais são os fatores responsáveis pelo agravamento da situação crítica que afeta a capacidade potencial dos emigrantes de enfrentá-la. Nessa fórmula, três fatores são dominantes: o primeiro é o acesso à terra e, portanto, ao alimento; o segundo, a variação da produtividade da terra; e o terceiro, o número de membros da família que precisam ser mantidos. [...] Nas grandes migrações dos séculos XIX e XX – época em que chegaram à América mais de dois terços dos migrantes – o que de fato contava era uma combinação desses três fatores. (KLEIN, 2000, p. 14)

Por outro lado, Vázquez González (1992) nos diz que há três grupos de fatores que impulsionaram a saída de milhares de galegos rumo a América. No

primer grupo de factores, que por lo que nos atañe, redundarán en la progresiva puesta en marcha del trasvase poblacional masivo hacia los países americanos, se pueden agrupar los factores de expulsión y atracción de carácter estructural. Pero también incluye condiciones de mercado que dificultan o posibilitan la emigración desde y hacia áreas concretas de los diversos tipos de emigrantes. El desarrollo, tanto de los factores de expulsión y atracción estructurales como de los mecanismos posibilitadores, reviste un

importante carácter acumulativo, por lo que la variable tiempo resulta de vital importancia a la hora de caracterizar el proceso de emigración transoceánica de cualquier país o región europeos. (VÁZQUEZ GONZÁLEZ, 1992, p. 201)¹³

Além dos fatores de atração e repulsão particulares a cada período histórico, descritos no tópico anterior, e aos países de destino, encontram-se os fatores micro-sociais, ou seja, aqueles estabelecidos através das redes de relações, que envolvem trocas de informações, ofertas de empregos e união e solidariedade entre os pares, tanto nas aldeias de origem quanto nos países de destino. Por outro lado, há, ainda,

un tercer nivel de factores, que incluye unos de expulsión y otros de atracción, no genera el proceso emigratorio, pero sí lo matiza incrementando o ralentizando el flujo de forma coyuntural. Aquí se podría incluir los factores economicosociales e incluso demográficos y políticos de tipo coyuntural y local, como crisis o bonanzas económicas y sociales, o los aumentos anormales de prófugos del servicio militar en momentos de guerra. Por lo tanto, si bien la emigración española y también la europea responden a unos móviles básicamente económicos, su explicación requiere de diversos niveles de análisis, que incluyen procesos economicosociales, estructurales y coyunturales, y asimismo microsociales. (VÁZQUEZ GONZÁLEZ, 1992, p. 202)¹⁴

Aliados a estas possíveis justificativas, não podemos esquecer que, durante os anos das significativas emigrações para a Europa e América, os pais galegos exerciam a tradicional prática da escolha de somente um filho para o direito à herança (o *millorado*), aos demais irmãos cabiam somente duas opções: ou o trabalho nas terras que não seriam suas ou a emigração.

Este énfasis en filiación, herencia y residencia patrilineal caracteriza – con

¹³ “O primeiro grupo de fatores, pelo o que compreendemos, resultou na progressiva e massiva marcha populacional de saída com destino aos países americanos, pode-se agrupar os fatores de expulsão e atração de caráter estrutural. Porém também estão incluídas condições de mercado que dificultam ou possibilitam a emigração desde, e para, áreas concretas de diversos tipos de emigração. O desenvolvimento, tanto de fatores de atração e expulsão estruturais como dos mecanismos possibilitadores, possuem um importante carácter acumulativo, isso porque a variável tempo resulta de suma importância para caracterizar o processo de emigração transoceánica de qualquer país ou região europeus.” (VÁZQUEZ GONZÁLEZ, 1992, p. 201, tradução nossa)

¹⁴ “Um terceiro nível de fatores, que inclui expulsão e atração, não gera o processo migratório, mas o qualifica aumentando ou diminuindo o fluxo, segundo a conjuntura. Aqui, se pode incluir os fatores socioeconômicos, incluindo os demográficos e políticos do tipo nacional e local, tais como crises ou *booms* econômicos e sociais, ou aumentos anormais dos prófugos do serviço militar em tempos de guerra. Portanto, embora a emigração espanhola e também a europeia respondam a um patamar basicamente econômico, sua justificativa perpassa por diversos níveis de análise, que incluem processos socioeconômicos, estruturais e conjunturais, abarcando fatores micro-sociais.” (VÁZQUEZ GONZÁLEZ, 1992, p. 202, tradução nossa)

variantes y excepciones – a toda la franja rural próxima al Atlántico y Pirineus que se alarga desde Galicia a Cataluña e islas Baleares. El *millorado* gallego, el *mayorazgo* asturiano, el *erederue* vasco, el herdero santaderino y navarro-aragonés y el *hereu* catalán-mallorquín forman una clase en el sentido de que, aunque ciertamente presentan grados en una escala y diferencias, constituyen variables dentro de un *continuum*. (LISÓN TOLOSONA, 1974, p. 72)¹⁵

Deve-se salientar que não existia uma regra rígida para a ocupação do *millorado*, isto quer dizer que qualquer filho poderia ocupar este posto, tanto o primogênito quanto o caçula (incluindo os que nascessem entre estes dois), tanto homens quanto mulheres, tanto os casados quanto os solteiros. Ao *millorado* cabia a perpetuação da linhagem, o direito à propriedade e a obrigação de permanecer em sua terra natal.

Célia Braga (1995) registra que há quatro aspectos envolvidos no estudo da migração,

o primeiro deles refere-se à motivação para emigrar e, neste caso, é indispensável que se relacione a migração com os aspectos sócio-econômicos da área de procedência, captando aqueles aspectos que podem ter funcionado como fatores de expulsão, devendo ser focalizado o condicionamento existencial do emigrante. O segundo aspecto corresponde ao estudo das características básicas da sociedade receptora, considerando fatos históricos que possam ter funcionado como fatores de atração. Em terceiro lugar, é importante que se destaquem as condições efetivas da transação e das garantias oferecidas aos migrantes no momento da transferência de um ambiente para o outro. Finalmente, o quarto aspecto se refere ao processo de integração do grupo, captado através da documentação existente e das histórias contadas pelos próprios imigrantes, considerando os seus projetos e memórias, portanto. E quando se fala de integração, deve-se admitir que esse é um processo complexo e que envolve diferentes momentos. (BRAGA, 1995, p. 27)

Não houve qualquer garantia em relação às boas condições e a adaptação positiva dos imigrantes galegos quando partiram para a América. Inicialmente, eles se sentiram motivados a saírem de sua terra natal pelos diversos motivos já apresentados, que perpassaram desde a fuga da fome e da pobreza até o encontro com parentes e cônjuges, em casos de reagrupamento familiar.

As informações sobre os locais de destino se davam tanto por meios oficiais, quanto

¹⁵ “Esta ênfase na filiação, herança e residência patrilinear é característica – com variações e exceções – a toda a margem rural próxima ao Atlântico e Pirineos, que vão desde a Galícia até a Catalunha e as Ilhas Baleares. O *millorado* galego, o *mayorazgo* asturiano, o *erederue* Vasco, o herdeiro santaderino e Navarro-aragonês e o *hereu* catalão-marroquino formam uma classe no sentido de que, certamente apresentam graus em uma escala e distinções entre si, constituem variações dentro de um continuum.” (LISÓN TOLOSONA, 1974, p. 72, tradução nossa)

por correspondências enviadas pelos imigrantes para seus familiares e amigos na Galícia.

É fundamental coñecer quen é o receptor das cartas. Um emigrante non escribe da mesma maneira á súa nai e á súa moza, ao seu irmán ou ao seu veciño, e tampouco reflicte as mesmas experiencias cando o interlocutor coñece o país de destino que cando non o coñece. O grao de confianza, afectividade e xerarquía entre os correspondentes dun e doutro lado do Océano condicionan a información fornecida e, dependendo diso, as cartas dos emigrantes aluden en maior ou menor medida ás condicións do mercado de traballo, ás circunstancias da vida cotiá, á presenza de conveciños, *paisanos* e connacionais, á política do país receptor, ao envío de remesas e mais á xestión do patrimonio do grupo doméstico familiar no lugar de orixe, etcétera. (NUÑEZ SEIXAS, 2011, p. 29)¹⁶

As cartas dos emigrantes galegos também indicam uma distinção de gênero, pois os homens escreviam suas próprias cartas, enquanto as mulheres emigrantes necessitavam do intermédio masculino, mesmo quando escreviam para suas mães ou irmãs, indicando desta forma o controle das informações enviadas e recebidas. Os assuntos também variavam, enquanto eles se reportavam a notícias extra-domésticas, com ofertas de empregos e notícias econômicas, por exemplo, elas privilegiavam os temas familiares e domésticos, incluindo trocas de receitas e dicas caseiras para resolução de problemas.

As missivas têm sido analisadas nas pesquisas acadêmicas¹⁷ por permitirem captar olhares pessoais dos impactos da imigração tanto no país de destino, quanto no lugar de origem. Sentimentos, informações econômicas, mercado de trabalho, situações cotidianas, trocas de segredos familiares, administração de bens à distância e remessa de dinheiro e alimentos podem ser percebidos através delas, no entanto, deve-se considerar que, algumas vezes, estas cartas podem ter dados falaciosos, “confirmados” por fotografias forjadas, realizadas com roupas e outros objetos emprestados, por exemplo, visando induzir a interpretação de uma situação de ascendência social e econômica perante os familiares e amigos que permaneceram na Galícia.

¹⁶ “É fundamental conhecer quem é o receptor das cartas. Um emigrante não escreve da mesma maneira a sua mãe e a sua namorada, ao seu irmão ou a seu vizinho, e tampouco compartilha as mesmas experiências quando o interlocutor conhece o país de destino ou quando não o conhece. O grau de confiança, afetividade e hierarquia entre os correspondentes de um e outro lado do oceano condicionam a informação fornecida e, dependendo disso, as cartas dos emigrantes apresentam em maior ou menor medida as condições do mercado de trabalho, as circunstâncias da vida cotidiana, a presença de conhecidos da mesma aldeia ou país, a política do país receptor, ao envio de remessas de dinheiro e a gestão do patrimônio do grupo doméstico familiar no lugar de origem, etc.” (NUÑEZ SEIXAS, 2011, p. 29, tradução nossa)

¹⁷ Algumas pesquisas encontram-se reunidas no livro *Amarras de Tinta. Emigración transoceánica e escrita popular na Península Ibérica, séculos XIX-XX*, organizado pelos historiadores Xosé Nuñez Seixas e Domingo González Lopo.

É praticamente impossível assinalar somente um motivo que impulsionou a migração galega para a América, não obstante, a literatura e a história oral nos apresentam uma série de motivações¹⁸. De qualquer maneira, percebe-se que a migração deixou marcas indeléveis na Galícia, inclusive com a exaltação da memória do imigrante através da literatura e em marcos espalhados pelas cidades galegas (Figuras 02 e 03).

Figura 02 – Monumento ao Emigrante, As Ermitas



Foto da autora

Figura 03 – Monumento ao Emigrante, Finisterra



Foto da autora

Villares e Fernández (1996) abordam a relação entre as duas Galícias, aquela levada na memória dos que emigraram para a América e a Galícia daqueles que não partiram. Este diálogo se dá por duas razões: 1) pela própria natureza da emigração, majoritariamente masculinizada e que dividia os grupos domésticos (pais idosos e mulheres na Galícia e filhos jovens e adultos e maridos na América), obrigando-os, em certa medida, à comunicação e ao envio de remessas de dinheiro entre os dois continentes, interligando-os como se houvesse um enorme cordão umbilical que alimentava emocionalmente e financeiramente os dois continentes; e, 2) a vontade dos emigrados de comprarem terras na Galícia e retornarem com dinheiro e *status* perante seus pares.

¹⁸ Entre elas, há explicações malthusianas, que entendem a emigração galega como resultado do excesso de habitantes em relação aos recursos disponíveis na Galícia.

Desta forma, a Galícia era sempre o ponto de origem e o destino almejado pelos emigrantes que cruzavam o oceano em busca de melhores condições de vida. A América, neste caso, era tão somente um meio de enriquecimento e possibilitador de uma vida próspera na Espanha. No entanto, na prática a realidade se mostrou distinta e mais complexa do que isso, uma vez que laços afetivos, culturais e econômicos foram estabelecidos nos novos destinos e trocas culturais foram realizadas, fazendo com que muitos destes imigrantes não mais fossem reconhecidos como galegos por seus pares espanhóis.

1.3 Galegos no Brasil e na Bahia

No Brasil, os imigrantes galegos se estabeleceram, principalmente, no Pará, em Pernambuco, na Bahia, em Mato Grosso, no Amazonas, no Rio de Janeiro, no Paraná, em Santa Catarina, no Rio Grande do Sul, em Goiás e em São Paulo. Entre estes destinos, São Paulo, Rio de Janeiro e Bahia foram os estados mais procurados pelos imigrantes espanhóis no início do século XX.

O trabalho de Mariluz González Parente e Marta Lombán Pazos (2000) demonstra que entre os três principais destinos brasileiros da imigração espanhola, dois foram predominantemente de origem galega. Enquanto os andaluzes atingiram a taxa de 60% entre os espanhóis que se instalaram em São Paulo, no Rio de Janeiro - segundo maior polo de atração, com 40 mil espanhóis – a maioria era de galegos (cerca de 70%), assim como em Salvador - terceiro local de maior atração – que chegou a receber cerca de 3.500 espanhóis, sendo 98% provenientes da Galícia (BRAGA, 1995).

Unidas às motivações sociais, econômicas, culturais e meteorológicas, as facilidades oferecidas pelos governos espanhol e brasileiro foram preponderantes para os elevados números de imigrantes que aportaram no Brasil. No entanto, não podemos esquecer que os mesmos governos que apoiaram e facilitaram a saída e a chegada dos imigrantes, entre as duas últimas décadas do século XIX e as primeiras do século XX, também forjaram dificuldades a partir desta data, como a lei espanhola de 1910 proibindo a viagem subsidiada ao Brasil, devido as condições precárias de trabalho e moradia que os imigrantes espanhóis

encontravam por aqui.

Apesar dos empecilhos legais impostos, as viagens subsidiadas continuaram

a pleno vapor, embora tenha tido o efeito de redirecionar as origens dessa migração. Nas regiões norte, em especial na Galícia, a proibição formal teve pouca consequência. Tendo em vista que nessa região a grande maioria dos imigrantes era de camponeses donos de pequenas propriedades, as elites e autoridades não se preocupavam muito com a perda de população nessas regiões densamente povoadas e de minifúndios. (KLEIN, 1994, p. 44)

Percebe-se que a emigração galega para a América foi caracterizada por seu caráter individual e independente, prevalecendo as redes e as cadeias migratórias, e o custeio das despesas com a viagem a partir de empréstimos ou hipotecas de propriedades, motivos os quais a proibição das viagens subsidiadas por parte do governo espanhol não resultou demasiadamente impactante para os galegos que planejavam cruzar o oceano em busca de novas oportunidades em terras brasileiras.

Alguns migrantes galegos também aportaram no Brasil através do Plano de Reunião Familiar¹⁹, sobretudo mulheres. Este acordo provocou insatisfação ao governo brasileiro, uma vez que, apesar de haver o discurso humanitário da reunião de pessoas de uma mesma família, não era rentável para o Brasil, uma vez que beneficiava pessoas economicamente inativas e sem preparação profissional.

O Plano de Reunião Familiar ficou sujeito a rígidos limites. Somente Portugal foi mantido fora dessas restrições devido a um tratado de amizade existente entre os dois países. Mesmo assim, os imigrantes portugueses só seriam aceitos se tivessem até 45 anos e possuíssem uma das 26 profissões constantes de uma lista elaborada para deter a entrada de indivíduos indesejáveis. Também foi anunciada uma lista com 170 novas profissões de interesse para o Brasil e que seria enviada às diversas missões diplomáticas sediadas no exterior. (PERES, 2003, p. 106-107)

As cadeias migratórias foram de suma importância para a migração galega, elas agiram como “mecanismo microsocial informal proporcionó medios de información, de financiación y de sociabilidad étnica que facilitaron el periplo emigratorio y la inserción social y laboral de la mayoría de los nuevos emigrantes”. (VÁZQUEZ GONZÁLEZ, 2013, p.

¹⁹ Esse projeto, “iniciado em 1958, contava com o apoio da Igreja Católica através da ação da Misión Católica Española, e visava reunir os membros de famílias dispersas pela imigração. Nesse programa incluíram-se principalmente idosos, mulheres e crianças.” (PERES, 2003, p. 35)

37)²⁰

Neste sentido, podemos afirmar que as cadeias migratórias possibilitaram a regionalização da imigração galega na América e, também, no Brasil onde, por exemplo, grande parte dos imigrantes que chegou ao Pará foi oriunda de Ourense, enquanto aqueles que foram para o Rio de Janeiro e para a Bahia eram provenientes de Pontevedra. Entre as quatro províncias galegas, Lugo foi aquela com menores índices de emigração para o Brasil, predominando a saída para Argentina e Cuba.

En lo que respecta al destino americano de los gallegos de Lugo, Brasil no fue un país atractivo para ellos. El destino americano por excelencia fue la isla de Cuba, y la ciudad de La Habana en particular. Los destinos intrapeninsulares se dividían entre Castilla/Madrid – predominando en este caso el área mindoniense (Ribadeo, Modoñedo y Viveiro) y costera (Barreiros, Foz) y las ocupaciones eran principalmente urbanas (panaderos y empleados domésticos en Madrid, sobre todo) y el trabajo estacional en las siegas de Castilla como jornaleros – Portugal y Andalucía – con predominio del área suroccidental, y del empleo en el servicio doméstico en las ciudades andaluzas y en las bodegas de los viñedos de Portugal en invierno. Por tanto, la emigración a Cuba, en el caso de los gallegos de Lugo, fue de alguna manera una continuación de la emigración intrapeninsular. (SILVA, 2014, p. 215)²¹

As cadeias migratórias foram importantes para a escolha de determinados destinos. As informações se davam através de cartas enviadas pelos imigrantes para os familiares que, muitas vezes, recrutavam vizinhos ou continham fotos e remessas de dinheiro que enfatizavam a próspera situação vivida no local de destino.

Desta forma, as cadeias migratórias partiam de um emigrante pioneiro que prosperava e mandava notícias de seu sucesso para a aldeia de origem e convocava parentes e vizinhos para junto de si, muitas vezes com promessas de emprego e melhorias de vida. Deve-se salientar que este sucesso poderia indicar desde um posto de trabalho (tanto como proprietário

²⁰ “Mecanismo microsociedade informal que proporcionou meios de informação, de financiamento e de sociabilidade étnica que facilitaram o desenvolvimento emigratório e a inserção social e profissional da maioria dos novos emigrantes.” (VÁZQUEZ GONZÁLEZ, 2013, p. 37, tradução nossa)

²¹ “No que diz respeito ao destino americano dos galegos de Lugo, o Brasil não foi um país atrativo para eles. O destino americano por excelência foi a ilha de Cuba, e a cidade de La Havana em particular. Os destinos intrapeninsulares se dividiam entre Castilha/Madri – predominando, neste caso, a área mindoniense (Ribadeo, Modoñedo e Viveiro) e a costeira (Barreiros e Foz) e as ocupações foram predominantemente urbanas (padeiros e empregados domésticos em Madri, principalmente) e o trabalho sazonal nas colheitas de Castilha como diaristas – Portugal e Andaluzia – predominando a área sul-ocidental, e a ocupação nos serviços domésticos nas cidades andaluzas e nas bodegas das plantações de uvas de Portugal no inverno. Portanto, a emigração para Cuba, no caso dos galegos de Lugo, foi de alguma maneira uma continuação da imigração intrapeninsular.” (SILVA, 2014, p. 215, tradução nossa)

ou sócio em um negócio próprio quanto como empregado), uma renda fixa e envio de dinheiro e outras mercadorias para a Galícia, até compras de terras e reformas nas aldeias galegas que beneficiavam a todos os aldeãos, como a construção de escolas, por exemplo.

Além dos vizinhos e conhecidos, as propagandas oficiais e extra-oficiais dos locais de destino serviam de chamarizes para os emigrantes, fatores outros como facilidades de documentação e transportes, como presença de portos, também serviram como fatores de atração para determinados países e cidades.

A língua foi considerada um atrativo para a eleição dos destinos sul-americanos, seja em relação ao espanhol, seja em relação ao português, que os galegos já estavam familiarizados devido a proximidade geográfica com seu vizinho Portugal, ou as similitudes morfológicas e sintáticas que o galego compartilha com a língua portuguesa. O declínio do galego iniciou-se no século XV, no entanto, ele

Continuou a ser falado pelo povo como forma de comunicação do dia-a-dia e a ser ensinado de pai para filho em um cenário rural e com baixo nível de escolaridade. A elite, no entanto, passa a considerá-lo uma “língua menor”. No princípio do século XX a situação social do idioma continuava a mesma: um meio de expressão de camponeses, pescadores, proletários e setores da pequena burguesia. Além disso, a maioria da população desconhecia a tradição da língua, utilizava-a simplesmente como um instrumento do cotidiano, considerando-o um dialeto mal falado, uma língua desprezível e de pobres. Somente uma minoria vivia a realidade lingüística de forma ideológica. (GOMES, 2011, p. 137)

Atualmente, há diversas ações públicas que visam seu retorno, como o ensino nas escolas públicas primárias, utilização em universidades e órgãos públicos, inclusive na emissão de documentos e incentivos para atividades culturais, como publicações e apresentações teatrais.

A mudança de cidades era comum entre os emigrantes; algumas vezes eles saíam da Galícia com destino a um determinado país e após certo período de fixação, estabeleciam novas redes de relações e, novamente, migravam para outros lugares em busca de novas oportunidades. Esta prática, aliada a ausência de modelo rígido para o registro de embarque e desembarque nos portos, dificultou a contabilização dos migrantes. A mudança de endereço também facilitou a perda de contato entre os emigrantes e os familiares galegos, gerando as chamadas “viúvas de vivos”.

O termo “viúvas de vivos”²² foi usado no título de uma sessão do livro “Follas Novas” da poetiza galega Rosalía de Castro, e pode ser relacionado tanto com a ordem social imposta pela imigração na Galícia, em que as mulheres tiveram que assumir o controle de suas famílias e cuidado com a propriedade e os filhos, tal como as viúvas faziam na morte de seus maridos, quanto aos inúmeros casos de falta de notícias e remessas de dinheiro dos maridos depois que migravam, induzindo todos os familiares considerarem a morte deles, incluindo a utilização do luto nas vestimentas (NUÑEZ SEIXAS, 2001).

Estima-se que chegaram ao Brasil entre 1880 e 1970 cerca de 490 mil galegos, este número não é preciso, pois, como já foi dito, problemas de identificação nos portos, indicando algumas vezes contagem duplicada de uma mesma pessoa ou, em alguns casos, a omissão no registro de entrada não eram raros.

Los gallegos fueron mayoritarios en la emigración española a Brasil, teniendo como destino Pará (el 90% de los emigrantes eran de origen gallega), Bahía (el 90%), Pernambuco (el 70%), Rio de Janeiro (el 70%) y la ciudad de Santos, en São Paulo. En São Paulo, a pesar de ser el estado brasileño con mayor inmigración española, los gallegos sólo representaron el 20%, debido a que numerosas familias andaluzas recurrieron a la emigración subvencionada. (SILVA, 2014, p. 211)²³

Os galegos que chegaram ao Brasil vieram através da chamada migração espontânea. Eles eram, em grande parte, homens, jovens, camponeses, alfabetizados e possuíam recursos financeiros para o financiamento de suas viagens, posto que, na Galícia não foi popular a migração subsidiada pelo Estado, sendo as hipotecas, os empréstimos e a contratação de pessoas que intermediavam a viagem, denominados “ganchos”, os meios mais comuns para o custeio da viagem.

La acción de los ganchos ejerción en ocasiones un enorme estímulo entre los futuros emigrantes. Desde fines del siglo XIX, e incluso desde antes, pues ya

²² “Este vaise y aquel vaise/ E todos, todos se van/ Galicia, sin homes quedas/ Que te poidan traballar./ Tes en cambio orfos e orfás/ E campos de soledad./ E nais que non teñen fillos/ E fillos que non tén pais./ E tes corazóns que sufren/ Longas ausências mortás,/ Viudas de vivos e mortos/ Que ninguén consolará.” (CASTRO, 1943, p. 215) “Este se vai e aquele se vai/ E todos, todos se vão./ Galícia, sem homens fica/ Que possam trabalhar em suas terras./ Tens em troca, órfãos e órfãs/ E campos de solidão,/ E mães quem não tem seus filhos/ E filhos que não tem pais./ E tens corações que sofrem/ Longas ausências mortas/ Viúvas de vivos e mortos/ Que ninguém consolará.” (CASTRO, 1943, p. 215, tradução nossa)

²³ “Os galegos foram maioria na emigração espanhola para o Brasil, tendo como destino o Pará (no qual 90% dos emigrantes eram de origem galega), Bahia (90%), Pernambuco (70%), Rio de Janeiro (70%) e a cidade de Santos, em São Paulo. Em São Paulo, apesar de ser o estado brasileiro com maior imigração espanhola, os galegos somente representaram 20%, devido ao fato de que numerosas famílias andaluzas recorreram a emigração subvencionada.” (SILVA, 2014, p. 211, tradução nossa)

en 1859 la prensa se hacía eco del fenómeno, los agentes de emigración, contratados por las compañías navieras o por los propios gobiernos de los países receptores, recorrían los pueblos y aldeas de Galicia, así como de otras regiones peninsulares, cantando las excelencias de América con el ánimo de persuadir a las gentes del campo de un porvenir mejor al otro lado del Atlántico. Estos ganchos o agentes convencían a los emigrantes, cuyo nivel cultural era por otro lado mayoritariamente escaso, de que su gestión para conseguir el pasaje ofrecía mayores garantías que realizándola directamente con las consignatarias. Además facilitaban a los emigrantes los trámites de obtención de la documentación necesaria expedida por el Juzgado Municipal, Ayuntamiento, Consulado del país de destino, Sanidad, Emigración y Autoridades Militares, o la falsificaban si era necesario, cobrando por ello una determinada cantidad. Aunque había quienes actuaban de buena fe, los menos, la mayoría lo hacía guiada por el afán de lucro, encareciendo el precio de los pasajes que por supuesto pagaba, sin saberlo, el emigrante. (CAGIAO VILA, 1992, p. 300)²⁴

Exceto no Pará, os galegos que chegaram ao Brasil se dedicaram majoritariamente aos setores de comércio (sobretudo no ramo da alimentação), prestação de serviços (tais como, rede hoteleira, restaurantes e transportes) e construção civil. As mulheres se dedicavam principalmente aos serviços domésticos e auxílio nos armazéns de secos e molhados²⁵, mas, também, foram absorvidas em outros setores, como no serviço público.

Além do desejo de prosperar em outros países, grande parte dos galegos ansiava retornar para suas aldeias com dinheiro e prestígio diante de seus pares. Nem todos conseguiram, mas aqueles que enriqueceram deixaram transparecer sua situação abastada nas casas construídas nas aldeias, verdadeiros palacetes que, em muito, se distinguiram das demais construções das localidades, em relação a arquitetura, ao material empregado e as influências do local da migração. Ainda hoje, é possível identificar as casas que possuem imigrantes ou retornados através da arquitetura diferenciada e das bandeiras dos países que foram destinos durante a emigração expostas nas sacadas durante as festas de verão (Figuras 04 e 05).

²⁴ “A ação dos ganchos provocou, em muitos casos, um enorme estímulo entre os futuros emigrantes. Desde finais do século XIX, incluindo décadas antes, pois, em 1859 a imprensa já anunciava este fenômeno, os agentes da emigração contratados pelas companhias navais ou pelos próprios governos dos países receptores, corriam aos povoados e as aldeias galegas, assim como em outras regiões peninsulares, divulgando as maravilhas da América com o intuito de persuadir os camponeses sobre a possibilidade de um futuro melhor do outro lado do Atlântico. Estes ganchos ou agentes convenciam os imigrantes, cujo nível cultural era, por outro lado, majoritariamente escasso, de que seu esforço para conseguir a passagem oferecia maiores garantias de êxito do que se fosse realizado diretamente com as companhias designadas para a viagem. Além disso, facilitavam aos imigrantes os trâmites para a obtenção da documentação necessária expedida pelo Juizado Municipal, Prefeitura, Consulado do país de destino, órgão de Saúde, Emigração e Autoridades Militares, ou a falsificava, se necessário, cobrando por isso uma determinada quantidade. Também havia aqueles que atuavam de boa fé, porém, a maioria era guiada pelo afã do lucro, encarecendo o preço das passagens que o migrante pagava, sem seu conhecimento.” (CAGIAO VILA, 1992, p. 300, tradução nossa)

²⁵ Estes armazéns comercializavam uma ampla diversidade de produtos, desde tecidos, artefatos de armarinho, instrumentos de trabalho, utilidades domésticas (secos) até bebidas e alimentos (molhados).

Figura 04 – Sacada de casa em Ponte Caldelas com as bandeiras da Bahia, da Espanha, do Brasil e da Galícia



Foto de Eugenio Rey

Figura 05 – Sacada de casa em Ponte Caldelas com as bandeiras da Galícia, da Espanha e do Brasil



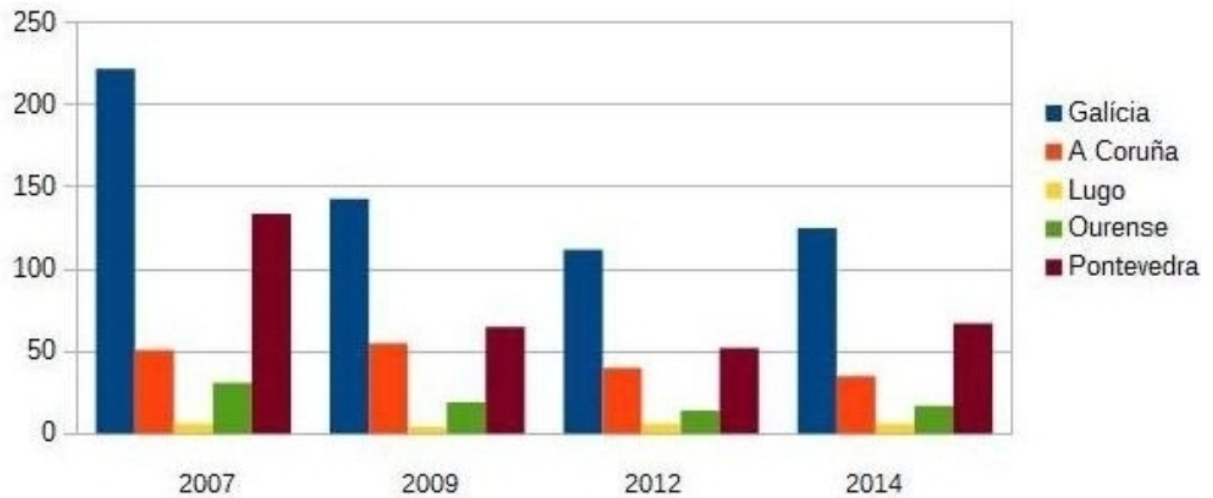
Foto de Eugenio Rey

Apesar de o desejo de retornar vitorioso para a Galícia ser comum à maioria dos imigrantes, nem todos conseguiram concretizá-lo, seja por vontade própria, por terem progredido sócio-economicamente e/ou constituído família no país de destino, seja por não possuírem condições financeiras para custear a viagem de retorno e a vergonha dos pares nas aldeias, nos casos de fracasso econômico.

Dados de *A Emigración en Cifras* de 2007 registram 222 imigrantes galegos retornados do Brasil para a Galícia, o maior índice quando comparado com as edições seguintes. É válido salientar que em 2007 a Europa iniciava o período de crise econômica com altos índices de desemprego, restrições de auxílios oferecidos à população local e a imigrantes, em oposição ao Brasil que gozava de certa estabilidade econômica com inflação controlada e economia crescente, bem diferente do atual quadro econômico brasileiro.

Observa-se um aumento no número de retornados da imigração ao Brasil em 2014, quando a Espanha já apresentava índices que indicavam controle da crise econômica e social (Figura 06).

Figura 06 – Retornados do Brasil, segundo Províncias de destino, 2007, 2009, 2012 e 2014



Fonte: A Emigración en Cifras, Xunta de Galicia. Gráfico elaborado pela autora

O primeiro período do gráfico indica 134 retornos da imigração ao Brasil para a Província de Pontevedra, 51 retornados para A Coruña, 31 pessoas de volta a Ourense e 06 entradas registradas em Lugo, totalizando como já citado, 222 imigrantes galegos retornados.

Em 2009 este número reduziu para 143 imigrantes galegos retornados para a Galícia oriundos do Brasil, apresentando 65 pessoas retornadas para Pontevedra, 55 retornos para a província de A Coruña, 19 para Ourense e 04 para Lugo.

Em 2012, observou-se o menor número de retornados entre os quatro períodos analisados: 112 pessoas de volta a sua região de origem. Pontevedra, assim como nos anos anteriores, lidera entre as províncias galegas apresentando 52 casos de retornos, seguida de A Coruña com 40 pessoas, Ourense com 14 e Lugo com 06 galegos retornados da emigração ao Brasil.

No último período analisado, em 2014, registrou-se o retorno de 125 imigrantes galegos para suas aldeias de origem. Pontevedra apresentou o maior contingente de retornados com 67 galegos. Lugo apresentou o menor registro de regressos do período, mantendo 06 retornos, os mesmos números apresentados em 2007 e 2012.

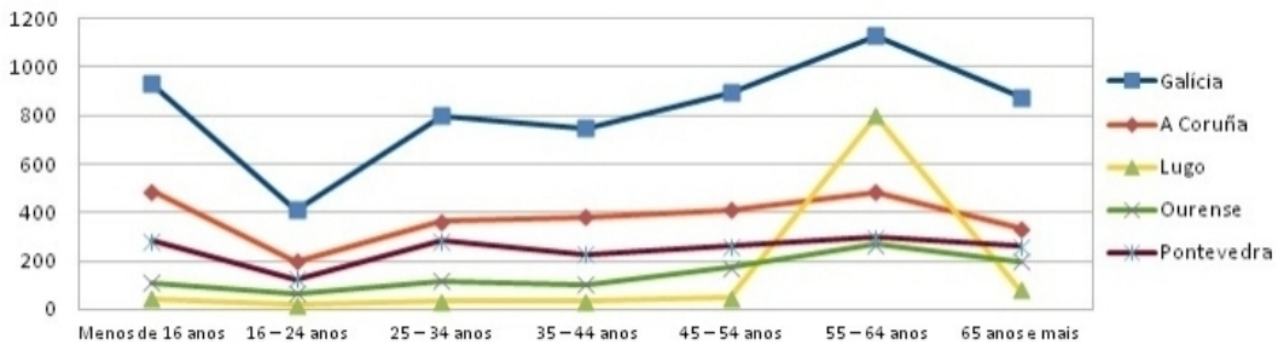
A liderança de Pontevedra em relação aos retornos de migrantes provenientes do Brasil justifica-se devido ao fato de que os habitantes desta província migraram,

majoritariamente, para este país sul-americano, principalmente para a Bahia. Por outro lado, os imigrantes de Lugo preferiram partir para Cuba e Argentina.

Os dois gráficos seguintes indicam que os maiores índices de imigrantes galegos retornados da imigração ao exterior, nos anos de 2007 e 2010, estão localizados nas faixas etárias acima de 55 anos, ou seja, entre as pessoas que já não exercem atividades profissionais e retornam para sua aldeia de origem para viverem, muitas vezes, em casas adquiridas no período da emigração ou habitações herdadas por seus pais ou familiares mais velhos.

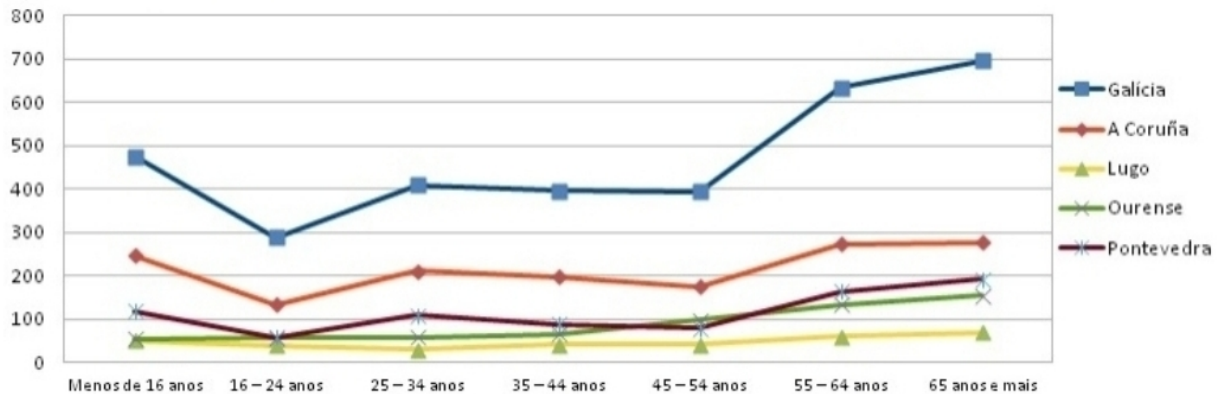
Em 2007 (Figura 07) a Galícia recebeu 5 789 retornados da emigração oriunda de diversos países, a província que recebeu maior número de pessoas foi A Coruña, com 2 663 retornados, e a que teve menor recepção foi Lugo com 345 retornos. As faixas etárias de maior incidência foram àquelas superiores aos 55 anos, totalizando 34,7% de todos os retornados para a Galícia. Em contrapartida, a faixa etária que possui menor número de retornos é aquela composta por jovens entre 16 e 24 anos, com 417 casos, ou 7,2% do número total.

Figura 07 – Faixa etária dos retornados, segundo Províncias de destino, 2007



Fonte: A Emigración en Cifras, Xunta de Galícia. Gráfico elaborado pela autora

No período seguinte analisado (2010), a Galícia recebeu 3 298 imigrantes galegos retornados da emigração ao exterior, 2 491 pessoas a menos em relação a 2007. A província mais receptora em 2010 foi A Coruña, com 1 520 retornos, e a que teve menos retornados foi Lugo com 337. Em relação a 2007, Lugo permaneceu com números próximos, porém, A Coruña sofreu uma queda de 57,07% no número de retornados (Figura 08). As faixas etárias com maior incidência foram aquelas formadas por pessoas acima de 55 anos (40,35%).

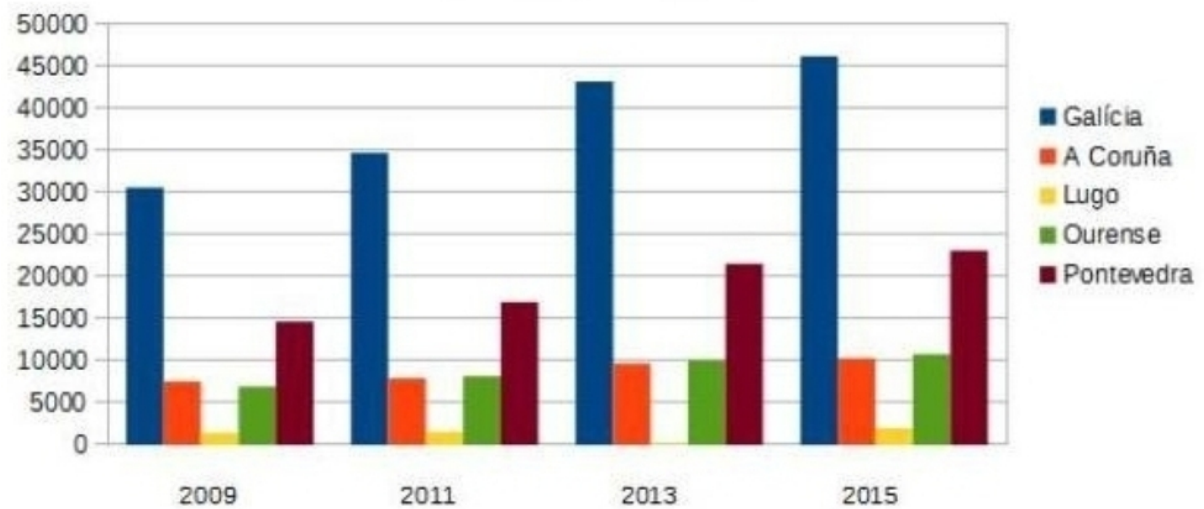
Figura 08 – Faixa etária dos retornados, segundo Província de destino, 2010

Fonte: A Emigración en Cifras, Xunta de Galicia. Gráfico elaborado pela autora

Em 2012, houve 3 065 casos de retornos de imigrantes para a Galícia, cifra próxima a de 2010: 3 298 imigrantes galegos retornados. A Coruña foi a província galega que mais recebeu retornados espanhóis contabilizando 41,2%, seguida de Pontevedra, com 31% do percentual da Galícia; Ourense apresenta 19,2% e Lugo absorveu 8,6% dos retornados da migração para diversos países. O ano de 2013 apresentou o menor índice de retornados desde 2007, contabilizando 2 218 galegos de volta para as aldeias de origem. No ano seguinte (2014) foram registrados 3 425 retornos. Assim como demonstrados nos gráficos anteriores, em 2012 também houve maior incidência de retornos nas faixas etárias acima de 55 anos e menor frequência entre os jovens de 16 a 24 anos.

Dados do Censo Eleitoral (Figura 09) indicam um contínuo aumento de galegos aptos para votar residentes no Brasil: 30 612 votantes em 2009, 34 700 eleitores no ano de 2011, 43 166 galegos aptos em 2013 e 46 217 eleitores e acordo com o censo de 2015. Devemos levar em conta que estes dados não permitem identificar os estados brasileiros em que estes galegos residem, e tampouco o índice de imigrantes que não foram registrados nos cartórios eleitorais da Galícia ou que possuem dupla nacionalidade (brasileira e espanhola).

Figura 09 – Censo eleitoral de galegos residentes no Brasil, segundo Províncias de inscrição, 2009, 2011, 2013 e 2015



Fonte: A Emigración en Cifras, Xunta de Galicia. Gráfico elaborado pela autora

Pontevedra lidera o *ranking* das províncias galegas com maior número de imigrantes galegos aptos para votar no Brasil (49,3%) em oposição a Lugo, que aparece em último lugar com 4,5%. Uma hipótese para estes percentuais deve-se aos significativos números de imigrantes nascidos em Pontevedra, A Coruña e Ourense que vieram para o Brasil até as últimas levas migratórias e a seus descendentes naturalizados espanhóis. Lugo, por sua vez não possui histórico de emigração para o Brasil, prevalece entre seus habitantes outros dois destinos americanos: Argentina e Cuba.

Em 2012 foram identificados 10.189 brasileiros residindo legalmente na Galícia, os maiores percentuais foram identificados em A Coruña com 40,1% e em Pontevedra com 33,5% de imigrantes brasileiros legais. Estes números podem ser maiores, uma vez que desconsidera os imigrantes ilegais e aqueles que possuem cidadania espanhola (Quadro 01).

Quadro 01 – Brasileiros residentes na Galícia em 2012, segundo Províncias de inscrição

Galícia	A Coruña	Lugo	Ourense	Pontevedra
10 189	4 085	1 271	1 417	3 416

Fonte: A Emigración en Cifras, Xunta de Galicia. Quadro elaborado pela autora

A preferência dos imigrantes brasileiros por A Coruña e Pontevedra pode ser explicada tanto pela presença de familiares e amigos nestas regiões, devido a maior emigração para o Brasil ter sido proveniente destes locais, quanto pela existência de universidades renomadas e grandes cidades como Santiago de Compostela, A Coruña e Vigo.

Em 2007 foram concedidas 56 nacionalidades espanholas a brasileiros e, em 2009 ocorreu o aumento de aproximadamente 117%, totalizando a entrega de 122 títulos de nacionalidades espanholas a brasileiros que já habitavam ou pretendiam viver neste país europeu. É válido salientar que nestes anos de análise os principais motivos para a concessão da nacionalidade espanhola foram matrimônio, residência na Espanha por, no mínimo, dez anos e descendência espanhola, ou seja, ser filho, neto ou bisneto de espanhóis.

Passado o período das intensas imigrações galegas para o Brasil e o início de um novo tipo de migração visando os países europeus percebe-se que o trânsito entre a Galícia e o Brasil nunca foi extinto, apesar de reduzido ele permanece constante, seja com a vinda de novos migrantes galegos em busca de novas oportunidades de vida, seja com o retorno para as aldeias de origem, ou ainda com a partida de brasileiros desejosos de “fazer a Europa”, em analogia aos primeiros imigrantes galegos que traziam o ideal de “fazer a América”.

Entretanto, desde as últimas décadas do século XIX Salvador foi o destino escolhido por muitos galegos que cruzaram o Oceano Atlântico em busca do sonho de “conquistar a América”; alguns conseguiram se destacar em tal empreitada, outros fracassaram nos seus propósitos, mas é inegável que tanto aqueles quanto estes sentiram as diferenças entre a sociedade galega e a soteropolitana, principalmente em relação à língua, aos hábitos alimentares e ao tratamento hostil e preconceituoso bilateral entre os baianos e os galegos.

Si en algún estado de Brasil la presencia gallega ha sido, y aún lo es, absolutamente mayoritaria dentro del colectivo español, ése es Bahía. Segundo los datos de los que disponemos, el inicio de la emigración gallega hacia el estado de Bahía data de 1861 y se extiende hasta el comienzo de la década de los sesenta de nuestro siglo. Esta permanencia en el tiempo de casi cien años parece deberse al relativo éxito económico obtenido por los primeros oleados. En el caso de Bahía, las cadenas de emigrantes parecen haber actuado con especial intensidad, como demuestra el hecho de que entre 1861 y 1919, según las fuentes consulares, de los 1416 españoles, ingresados entre 1861-1919, 974 correspondían a los ayuntamientos pontevedrenses de Fornelos de Montes, Ponte Caldelas, Pontearreas, A Lama y Pazos de Borbón (Albán, 1989: 27). La ascensión económica de los gallegos de Salvador, caracterizada por las relaciones derivadas del paisanaje, se consolidó en las primeras décadas del siglo XX con la aparición de numerosas firmas comerciales, que se iniciaron como pequeños negocios.

(CAGIAO VILA, 1992, p. 309)²⁶

Ainda hoje podemos perceber que estes homens e mulheres não passaram despercebidos e deram significativas contribuições à capital baiana, especialmente nos setores de comércio e serviços. Os imigrantes galegos em Salvador se destacaram principalmente nas áreas relacionadas a construção civil, a hotelaria e a alimentação, sobretudo padarias, pastelarias e armazéns de secos e molhados.

As condições de trabalho dos imigrantes desde meados do século XIX e nas primeiras décadas do século XX eram, na maioria das vezes, árduas, com extensas jornadas diárias de atividades, que se iniciavam nas primeiras horas do dia se estendendo às altas horas da noite. As situações de moradias tampouco eram melhores, grande parte dos galegos morava em cortiços espalhados pela cidade ou no próprio estabelecimento comercial – prática que facilitava a exploração da mão de obra por parte dos patrícios donos ou sócios do comércio.

Além das péssimas condições de trabalho e moradia, os galegos também não eram bem-vistos pelos soteropolitanos que os consideravam pouco higiênicos, brutos e desonestos; devemos, no entanto, salientar que os galegos também não viam os soteropolitanos com bons olhos, principalmente os negros, mestiços e pobres (BACELAR, 1994). Este preconceito em bilateral, aliado a outros fatores, impulsionou a aglutinação destes imigrantes em associações galegas, estimulando assim o estreitamento das redes sociais e de solidariedade entre eles.

É válido lembrar que estas redes não se limitavam somente à Bahia, uma vez que elas eram importantes para a circulação de dinheiro e produtos tradicionais, incluindo comidas, entre Salvador e as aldeias galegas, além de serem chamarizes para novos imigrantes.

La comunidad gallega residente en Salvador, la capital de Bahía, creó un modelo de trabajo en que el clientelismo se impuso a la clase social, de modo que era necesario reconocerse como parte de dicho grupo para participar en el modelo y crear las bases para el ascenso de la sociedad gallega.

²⁶ “Se em algum estado brasileiro a presença galega foi, e ainda é, absolutamente majoritária dentro do coletivo espanhol, este estado é a Bahia. Segundo os dados que dispomos, o início da emigração galega para a Bahia data em 1861 e se estende até o começo da década de 1960. Este período de quase cem anos parece dever-se ao relativo êxito econômico obtido nas primeiras ondas migratórias. No caso da Bahia, as cadeias de emigrantes parece ter atuado com especial intensidade, como demonstra o fato de que entre 1861 e 1919, segundo as fontes consulares, dos 1416 espanhóis chegados entre 1861-1919, 974 correspondiam as cidades pontevedrensas de Fornelos de Montes, Ponte Caldelas, Pontearreas, A Lama e Pazos de Borbón (Albán, 1989: 27). A ascensão econômica dos galegos de Salvador, caracterizada pelas relações derivadas da *paisanaje*, se consolidou nas primeiras décadas do século XX com o surgimento de numerosas firmas comerciais, que foram iniciadas como pequenos negócios.” (CAGIAO VILA, 1992, p. 309, tradução nossa)

Los vínculos de dependencia entre el emigrante recién llegado y el ya establecido estuvieron presentes tanto en las relaciones laborales como en las personales. El patrón (el gallego que contrataba) dependía de su paisano (el gallego que trabajaba), y esta dependencia creaba un intercambio de favores que se mezclaba con un entorno afectivo y familiar, pero también de explotación del recién llegado. (SILVA, 2014, p. 218)²⁷

Devemos destacar a importância que as associações tiveram como ambientes para estabelecer a solidariedade galega, elas foram espaços de sociabilidade, manutenção da cultura e pontos de encontro para o estabelecimento de relações, tanto fraternas quanto matrimoniais. Salienta-se que entre os imigrantes galegos nas primeiras gerações predominava o casamento endogâmico.

No grupo galego em Salvador, uma sociedade de homens, o casamento galego com a mulher galega é um dos indicadores de prestígio. Presente supremo, a mulher, afigura-se, pela união, como denotadora da condição de imigrante bem sucedido na nova sociedade. (BACELAR, 1994, p. 117)

As associações tiveram grande importância para os imigrantes galegos na América, no entanto, diferentemente de outros países, no Brasil elas funcionavam como palco para o estabelecimento e estreitamento das relações interpessoais entre os conterrâneos, enfatizando o aspecto lúdico, social e assistencial, principalmente em relação aos cuidados com a saúde e o bem-estar dos mais idosos. Isto porque,

en general, la participación gallega en el asociacionismo brasileño no fue tan relevante como en otros países de América Latina. Muchas asociaciones eran de ámbito estatal o nacional, como las asociaciones caritativas españolas o los Centros Gallegos. Para entender la organización del asociacionismo gallego en Brasil es preciso tener en cuenta que la migración gallega, como colectivo de trabajadores de los servicios y la hostelería, se ganaba la vida compitiendo con los portugueses, italianos y brasileños. A principios del siglo XX no existía en Brasil un círculo intelectual numeroso con aspiraciones políticas o una gran proyección social, sino campesinos que se adaptaban gradualmente a los cambios de una nueva sociedad. Siendo así, lo más probable es que hubiera pocas personas con un elevado poder adquisitivo o dispuestas a constituir asociaciones, lo que no quiere decir que careciesen de cultura o que no participasen en la sociedad brasileña o en su

²⁷ “A comunidade galega residente em Salvador, a capital da Bahia, criou um modelo de trabalho no qual o clientelismo se impôs a classe social, de modo que era necessário reconhecer-se como parte do grupo para participar do modelo e criar as bases para a ascensão na sociedade galega. Os vínculos de dependência entre o imigrante recém-chegado e os estabelecidos estiveram presentes tanto nas relações profissionais, quanto nas relações pessoais. O patrão (o galego que contratava) dependia de seu conterrâneo (o galego que trabalhava), e esta dependência criava uma troca de favores que se misturava em torno do afetivo e do familiar, e também da exploração do recém-chegado.” (SILVA, 2014, p. 218, tradução nossa)

propia comunidad. Su prioridad no era agruparse en asociaciones, sino construir redes de solidaridad que pudiesen prestarles ayuda en asuntos cotidianos, como el trabajo y la residencia, para así, en función de su experiencia profesional, crear perspectivas de retorno a su lugar de origen. [...] Aunque la identidad gallega de principios de siglo se reprodujo en las cadenas migratorias, obviamente no se debe subestimar la existencia e importancia de las asociaciones en la vida de los emigrantes. (SILVA, 2014, p. 223-224)²⁸

Ainda hoje, as associações existentes na Bahia se apresentam como locais de sociabilidade e manutenção da cultura galega para além da Espanha. Algumas delas, a exemplo do Hospital Espanhol, fecharam suas portas, outras como, o Centro Recreativo Espanhol e a Associação Cultural Hispano-Galega Caballeros de Santiago, se reestruturaram e continuam ativas em Salvador.

As associações galegas em Salvador se abriram para a população soteropolitana e, hoje, seus associados são galegos e não-galegos, desde que possam adquirir os títulos. O acesso da população soteropolitana nestes espaços também é permitido mediante o pagamento das mensalidades dos cursos ou dos ingressos comercializados para as festividades organizadas. Datas significativas para o *ethos* galego seguem sendo comemoradas nestes locais, como o Dia das Letras Galegas, o Dia do Apóstolo Santiago, o Dia de Nossa Senhora dos Remédios e, mais recentemente, o Dia da Hispanidade, comemorado em 12 de outubro, de acordo com a Lei Municipal nº 8.851/2015²⁹.

²⁸ “Em geral, a participação galega no associacionismo brasileiro não foi tão relevante como em outros países da América Latina. Muitas associações eram de âmbito estatal ou nacional, como as associações de caridade espanholas ou os Centros Galegos. Para entender a organização do associacionismo galego no Brasil é preciso levar em conta que a migração galega, como coletivo de trabalhadores dos setores de serviços e hotelaria, ganhava a vida competindo com os portugueses, italianos e brasileiros. No início do século XX não existia no Brasil um círculo intelectual numeroso com aspirações políticas ou uma grande projeção social, mas sim camponeses que se adaptavam gradualmente as mudanças de uma nova sociedade. Sendo assim, o mais provável é que houvesse poucas pessoas com um elevado poder aquisitivo ou dispostas a constituir associações, o que não quer dizer que necessitassem de uma cultura ou que não participassem da sociedade brasileira ou na sua própria comunidade. Sua prioridade não era agrupar-se em associações, mas sim construir redes de solidariedade que pudessem prestar ajuda em assuntos cotidianos, como o trabalho e a residência, para assim, em função de sua experiência profissional, criar perspectivas de retorno a seu lugar de origem. [...] Ainda que a identidade galega no início do século tenha se reproduzido nas cadeias migratórias, obviamente não se deve subestimar a existência e a importância das associações na vida dos emigrantes.” (SILVA, 2014, p. 223-224, tradução nossa)

²⁹ “Art. 1º Fica instituído o dia 12 de outubro como o “Dia da Hispanidade”.

Art. 2º O Poder Executivo Municipal fica autorizado a promover ações de caráter cultural e educacional vinculadas ao Dia da Hispanidade.

§ 1º Anualmente, o Dia da Hispanidade será comemorado no dia 12 de outubro ou no primeiro dia útil anterior, nas escolas do Município.

§ 2º A programação durante o dia da comemoração deve enfatizar as ligações étnicas e culturais da Espanha com o Brasil, contando com o apoio da Secretaria Municipal de Educação e outros organismos oficiais, quando solicitados para essa finalidade.

Nas associações culturais e recreativas hispano-galegas em Salvador também há festas que não possuem qualquer relação com datas icônicas espanholas, mas que seguem sendo comemoradas com a finalidade de preservação da identidade e coesão galega na capital baiana, a exemplo da Festa das Gerações Galego-Baiana que, em 2015, foi promovida pela Associação Cultural Hispano-Galega Caballeros de Santiago e pelo Centro de Recreação União do Rio Tea, com “o apoio da Xunta de Galicia, Deputación de Pontevedra, Centro Espanhol, CRE-Bahia e Galicia Esporte Clube, [esta festa teve o] objetivo de homenagear os imigrantes da Espanha e descendentes com mais de 70 anos de idade e suas gerações.” (Disponível em: <<http://www.caballeros.com.br/noticias.html>> Acesso em 30 de novembro de 2015)

Estes espaços também são abertos para festejos baianos como os tradicionais ensaios de verão, que dão uma prévia do que será apresentado no carnaval, aluguel da área para a construção de camarotes para a festa momesca e, mais recentemente, a realização de uma feijoada no dia 02 de Fevereiro – Dia de Iemanjá. Por outro lado, não podem ser desconsiderados cursos e eventos oferecidos por estas associações com a temática da cultura galega e espanhola, a exemplo dos cursos de culinária, saraus e rodas de literatura.

As dificuldades iniciais dos primeiros grupos de galegos em Salvador foram analisadas e debatidas em importantes trabalhos, sobretudo nas Ciências Humanas, como “Negros e Espanhóis: identidade e ideologia étnica em Salvador” (1983), “A Presença Espanhola na Bahia: os galegos no Paraíso Racial” (1992), “Galegos no Paraíso Racial” (1994), “Álbum de Imigrantes Galegos: memória visual da presença galega na Bahia” (1997) realizadas e escritas por Jeferson Bacelar; e “Um galego no Paraíso de todas as raças” (2013), escrito por este pesquisador em companhia de Claudio Pereira.

A tese “Os espanhóis em Salvador: análise sociológica das possibilidades de assimilação de um grupo de imigrantes” apresentada como requisito para o concurso de Professor Assistente do Departamento de Sociologia da Universidade Federal da Bahia, escrita em 1972, por Célia Maria Leal Braga, foi pioneira por apresentar o grupo de imigrantes galegos na cidade de Salvador, sendo um dos poucos trabalhos que aborda a alimentação deste grupo, mesmo que em poucas páginas. Antes de aposentar-se esta autora ainda escreveu outros trabalhos sobre o tema, como o livro “Memórias de Imigrantes

Art. 3º A sociedade civil organizada, em geral, e as entidades ligadas à cultura espanhola, em particular, serão convidadas e estimuladas a participar das comemorações e eventos integrantes do referido dia.” (SALVADOR, 22 ago. 2015, p. 9)

Galegos” (1995) e o artigo “O Imigrante Galego: projeto, sonho e realidade” (1998).

Anos após a chegada do primeiro galego em Salvador, nota-se que eles se adaptaram e foram absorvidos na cultura baiana, além de contribuírem com ela. Este tema foi apresentado e debatido em dois artigos escritos pela pesquisadora e descendente de galegos Maria del Rosário Suárez Albán: “Ser Galego na Bahia: ontem e hoje” (1998) e “A Muller Galega na Bahia dos Anos 50” (2007).

Figura 10 – Cruzeiro e hórreo galegos presentes no Centro Espanhol



Foto da autora

Marcos identitários galegos se fazem presentes na sociedade soteropolitana até hoje, tanto nos espaços públicos, quanto nos privados. É possível encontrá-los em estabelecimentos comerciais consolidados em Salvador, a exemplo da marca “Perini”, da sorveteria “A Cubana”, do restaurante e choperia “O Colon”, dos sanduíches de pernil do “Manolo, o Rei do Pernil” e da loja de móveis “A Norma”, somente para citar alguns.

Monumentos e manifestações culturais também são visíveis nas ruas soteropolitanas, como o *crucero* e o *hórreo* galego inaugurado nas dependências do Centro Espanhol (Figura

10), mas aberto para visitação pública, e o grafite na fachada da Associação Cultural Hispano-Galega Caballeros de Santiago, que pode ser percebido por qualquer transeunte.

CAPÍTULO 2

A ALIMENTAÇÃO DOS GALEGOS NA GALÍCIA

“Vigo trabaja,
Pontevedra duerme,
Santiago reza
Y A Coruña se divierte”
(Provébio popular galego)

Quando uma pessoa emigra, ela leva muito mais do que pertences materiais em suas malas; sonhos, costumes, hábitos e lembranças ocupam lugar de destaque na trajetória da viagem e na adaptação ao novo local de moradia. O povo galego é conhecido por sua história de emigrações em busca de novos caminhos e possibilidades de ascensão. Mas, finalmente,

pór que emigra el gallego?

Independiente de las causas somáticas, existe un factor psicológico casi que ancestral, una ansia de aventura, un deseo incontenible de buscar nuevos mundos, podría decirse una fuerza centrífuga que lo disloca de su epicentro donde ha nacido para la periferia de este inmenso planeta quizá quien sabe no lo proyecte dentro de poco en emigración extraplanetaria hacia otros mundos desconocidos.

[...]

Pero existe un contraste deveras encantador. Esa fuerza descentralizadora que lo hace esparcirse por los cuatro cantos del mundo no alcanza a su núcleo inicial “el terruño”, éste permanece inalterable, no se atomiza, no sufre la reacción en cadena de una desagregación atómica de su patriotismo; lo lleva y lo conserva intacto dentro de su corazón inundado en una atmosfera de “morriña”, palabra muy gallega que solo hay otra que se le compare en su significado y peculiaridad: - a saudade – de los portugueses y brasileños, soidades del mismo gallego que en este caso sería “soidades da terriña”. (OUBINHA, 1960, documento sem numeração de páginas)³⁰

³⁰ “Por que o galego emigra?”

Independente das causas somáticas, existe um fator psicológico quase que ancestral, uma vontade de aventura, um desejo incontrolável de buscar novos mundos, poderia dizer uma força centrífuga que o desloca de seu epicentro onde nasceu para a periferia deste imenso planeta, quiçá quem sabe que não o projete dentro de pouco na emigração extra planetária até outros mundos desconhecidos.

[...]

Porém, existe um contraste deveras encantador. Essa força descentralizadora que o faz expandir para os quatro cantos do mundo não alcança seu núcleo inicial ‘*el terruño*’, este permanece inalterável, não se atomiza, não sofre reação em cadeia de uma desagregação atômica de seu patriotismo; leva-o e conserva-o intacto dentro de seu coração inundado em uma atmosfera de ‘*morriña*’, palavra muito gallega que somente há outra comparável

Como explanado no capítulo anterior, é superficial considerar apenas uma razão motivadora para migração. Diversos fatores influenciaram a saída de milhares de galegos, ao longo dos séculos, em busca de novas terras, sejam próximas na Península Ibérica e no próprio continente europeu, sejam para além-mar na América.

Não obstante as razões para a saída da Galícia, a *morriña* foi uma companheira constante de grande parte dos viajantes galegos. É uma tarefa difícil conceituar este sentimento, ele é oriundo da língua galega e se aproxima, em muito, da “saudade” da língua portuguesa, apesar de não ser exatamente a mesma coisa, uma vez que há as expressões “*botar de menos*” e “*echar de menos*” para expressá-la, em galego e castelhano, respectivamente.

Morriña relaciona-se com a falta da terra natal e com as lembranças relacionadas a ela, a memória de um passado, quase sempre, com mais glórias e menos sofrimentos e privações do que o presente. Sente-se saudade das pessoas e *morriña* da paisagem, do clima, das músicas, das danças, das comidas³¹...

Visando minimizar este sentimento nos comensais espanhóis contemporâneos, através do estômago, lojas *on-line* da Espanha anunciam produtos alimentares industrializados e embutidos, além de bebidas e condimentos, para aqueles que estão fora do território galego. É possível encontrar comidas típicas enlatadas prontas para o consumo, como *fabadas*, *callos*, diversos tipos de *paellas* e polvos preparados “à moda galega”.

É válido salientar que estas lojas virtuais seguem as políticas aduaneiras dos países de destino, e o Brasil, assim como outros países americanos que receberam, e ainda recebem, significativo contingente de imigrantes espanhóis, encontra-se na lista daqueles que não podem receber este tipo de remessa, apesar de haver grande procura por consumidores brasileiros, como escreveu uma atendente do site *your spanish shop*:

Lamentablemente debo decirle que de momento no podemos hacer envíos a ciertos países, entre los que se encuentran Brasil. Tenemos muchos problemas con las aduanas ya que muchos de los productos de alimentación que distribuimos no están permitidos enviarlos a estos países. Nuestra agencia de aduanas está intentando que por lo menos algunos productos sí nos dejen comercializarlos, pero de momento no puede ser. Tenemos muchas consultas de Brasil, Mexico, EEUU, etc... y ya le digo que de

em significado e peculiaridade: - a saudade - dos portugueses e brasileiros, *soidades* do galego, que neste caso, seria ‘*soidades da terrinha*’”. (OUBINHA, 1960, documento sem numeração de páginas, tradução nossa)

³¹ Em algumas regiões espanholas, associa-se a *morriña* a sensação de saciedade e fastio que se tem após uma refeição (*modorra*).

momento no podemos hacer nada. (PÉREZ, 2015)³²

Foi comum durante esta pesquisa escutar relatos de imigrantes galegos que transportam produtos alimentícios, quase que clandestinamente, trazidos de viagens feitas a sua aldeia natal, muitas vezes em quantidades suficientes para passar longos períodos ou para repartir entre familiares e amigos mais próximos, como me disse Margarete:

Na minha casa a gente só come comida espanhola, e eu sempre dou um jeito de levar uma mala cheia de comida daqui, principalmente o chorizo e o azeite. Levo, quando meus filhos vem eles levam e assim dá o ano quase todo, normalmente acaba perto de já virmos para cá novamente [nos meses do verão europeu]. (MARGARETE, entrevista cedida à autora)

Considerar a afirmação de que em sua casa em Salvador só se consome comida espanhola envolve diversos aspectos além da manutenção do corpo, principalmente devido a dificuldade em encontrar produtos espanhóis autênticos nos supermercados brasileiros e as diversas regras de importação e entrada de alimentos nos portos e aeroportos do Brasil, ela está refletindo a exaltação da identidade espanhola.

Adiciona-se a estas barreiras logísticas e legais o fato de que esta interlocutora vive na capital baiana há cerca de cinco décadas, casada com um galego adepto da culinária tradicional brasileira e com filhos baianos. No entanto, sua fala reitera sua identidade galega à mesa, mesmo estando em outro continente, comungando cotidianamente outras regras e valores distintos aos seus de nascimento.

Mapear os hábitos alimentares de um povo não é tarefa fácil, isso porque, nenhuma sociedade é uniforme e o consumo de determinados alimentos, em muitos casos, pode indicar pertencimento a certa classe social, religião, faixa etária e grupo étnico. Ainda pode haver uma descontinuidade entre o discurso e a prática, ou seja, afirmar a utilização de dados ingredientes e a reprodução de alguns hábitos de forma consciente para ser enquadrado ou retirado de um grupo, seja ele social, religioso, etário ou étnico. Por outro lado, devem-se desconsiderar casos de seleção inconsciente do discurso, sobretudo aqueles omitidos devido a excessiva familiaridade, podendo gerar a reprodução automática.

³² “Infelizmente, digo-lhe que no momento não podemos fazer envios a certos países, entre os quais se encontra o Brasil. Temos muitos problemas com as aduanas, já que a entrada de muitos produtos alimentícios que distribuimos não é permitida nestes países. Nossa agência de aduana está tentando a autorização para a comercialização de, pelo menos, alguns produtos, porém, neste momento, ainda não é permitida. Temos muitas consultas do Brasil, México, Estados Unidos, etc... E já lhe digo, que neste momento, nada podemos fazer.” (PÉREZ, 2015, tradução nossa)

A cozinha de um grupo étnico “é criada em um processo histórico que articula um conjunto de elementos referenciados na tradição, no sentido de criar algo único – particular, singular e reconhecível” (MACIEL, 2004, p. 03). Apesar de ser pautada na tradição, contínuas mudanças ocorrem todos os dias na cozinha, seja com a substituição de ingredientes, seja com a utilização de novos utensílios durante o preparo das receitas.

No entanto, mesmo com as alterações cotidianas, as cozinhas permanecem representativas do grupo, já que a liberdade de escolha encontra-se limitada dentro das alternativas de alimentos considerados comestíveis, tabus alimentares e prescrições sociais e religiosas eleitas pela coletividade, por exemplo.

Os seres vivos necessitam de alimentos para a subsistência de seus organismos, porém, o ser humano vai além: nós necessitamos de comida para a manutenção social e biológica de nossos corpos. Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido, de forma que não coloque a vida do comensal em risco e que seja capaz de produzir energia e nutrientes para o corpo. A comida, por sua vez, “não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que ingere.” (DAMATTA, 1986, p. 56)

Através da comida, pode-se identificar um judeu, um vegetariano, um celíaco ou uma pessoa com diabetes ou hipertensão, somente para exemplificar a ampla possibilidade de interpretações através de um cardápio; estas podem pertencer ao âmbito religioso, ideológico, prescrições relacionadas a saúde ou cuidados com o corpo. A antropologia da alimentação abarca o estudo da cultura alimentar como

el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado. La antropología de la alimentación no es, para nosotros, un enfoque teórico que aparezca como alternativa a modelos explicativos generados por la disciplina antropológica, ni tampoco una subdisciplina que disponga de sus propias herramientas conceptuales y analíticas. Es, más bien, un campo de estudio con vocación holista tanto respecto a otros campos de estudio de la disciplina como respecto a otras áreas científicas, en el que, en todo caso, las cuestiones epistemológicas y metodológicas concernientes a la antropología social se aceptan, se discuten y/o renuevan. En este sentido, desde la antropología de la alimentación se ha seguido trabajando desde y para los viejos interrogantes generados en la disciplina, aunque también se han definido nuevos problemas que están sirviendo para replantearse ciertas cuestiones conceptuales que afectan de un modo más

general a la antropología. (CONTRERAS HERNÁNDEZ; GRACIA ARNÁIZ, 2005, p. 96)³³

A Antropologia da Alimentação permite a análise dos comportamentos humanos a partir das atividades relacionadas a comida, desde as técnicas de produção, cultivo e abate, até o descarte das sobras, passando pelas formas de eleição e preparo dos alimentos até transformá-los em comida. Nas cozinhas e nas mesas, domésticas ou públicas, estão contidas preferências e aversões alimentares, relações sociais, hierarquias, jogos de poder, identidade cultural, pertencimento étnico, religioso e sócio-cultural e traços econômicos.

A seguir, serão apresentados os hábitos alimentares na Galícia, explorando as ofertas de alimentos, as transformações que ocorreram nas últimas décadas e as diferentes interpretações que a comida galega possui, para isso servirão de guias o olhar de uma imigrante galega, chegada em Salvador na primeira metade do século XX, através de seu caderno de receitas, e os livros comerciais de gastronomia hispano-galega publicados em língua portuguesa.

2.1 A Galícia na mesa e no cotidiano dos galegos

A comida ocupa local de destaque no cotidiano galego, atualmente, nos lares da Galícia são realizadas três refeições diárias: café da manhã, almoço e jantar. Nos grandes centros urbanos, a primeira delas é comumente realizada nas diversas cafeterias espalhadas pelas ruas – importantes cenários de sociabilidade diurna; durante a noite os locais mais frequentados são bares e *pubs*.

Segundo os próprios moradores, a escolha por fazer o desjejum na rua se dá devido a

³³ “O conjunto de representações, crenças, conhecimento e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas a alimentação e que são compartilhadas pelos indivíduos pertencentes a uma cultura ou a um grupo social determinado. A antropologia da alimentação não é, para nós, um enfoque teórico que aparece como alternativa para modelos explicativos gerados pela disciplina antropológica, nem tampouco uma sub-disciplina que dispõe de suas próprias ferramentas conceituais e analíticas. É, melhor dizendo, um campo de estudo com vocação holista tanto em relação a outros campos de estudo da disciplina, quanto em relação a outras áreas científicas, nas quais, em todo caso, as questões epistemológicas e metodológicas concernentes a antropologia social se aceitam, se discutem e/ou se renovam. Neste sentido, a antropologia da alimentação tem trabalhado de e para os velhos questionamentos gerados na disciplina, ainda que estejam se definindo novos problemas que sirvam para problematizar certas questões conceituais que afetam, mais particularmente a antropologia.” (CONTRERAS HERNÁNDEZ; GRACIA ARNÁIZ, 2005, p. 96, tradução nossa)

correria do dia a dia, pelo clima (chuvoso e úmido) e pela oferta de estabelecimentos com preços variados. Em muitos deles, por exemplo, é possível escolher entre os itens do “menu de desayuno”, que podem conter suco de laranja (muitas vezes industrializado, apesar do título de “natural” no cardápio e da presença das fibras da fruta no copo), café com leite, café puro, chocolate quente e torradas, *montaditos*³⁴ ou *croissant* por um preço que varia entre 2.50€ e 4.00€³⁵.

É válido salientar que estas promoções com porções combinadas são, geralmente, consumidas por turistas estrangeiros, posto que os nativos espanhóis sabem que ao pedirem uma bebida grande virá algum acompanhamento³⁶ e, desta forma, o café da manhã será satisfatório e sairá por um preço menor. Como há uma relativa distância entre o café da manhã (que geralmente ocorre antes das 10:00 horas) e o almoço, é comum perceber um aumento de frequência nas cafeterias a partir das 10h 30min da manhã, estendendo-se até cerca de meio-dia.

Comparado aos padrões brasileiros o almoço espanhol é servido relativamente tarde, pois, enquanto aqui ele é servido entre 12:00 e 13:00 horas, na Galícia ele é ingerido, comumente, entre 14:00 e 15:00 horas, tanto no âmbito público quanto no privado. Nos espaços públicos, incluindo restaurantes e comedores universitários, o almoço é composto por três etapas, cujas porções são individuais e fartas, a saber: primeiro prato, segundo prato e sobremesa; além de pão e alguma bebida alcoólica, a exemplo do vinho, ou sem álcool, como água, sucos e refrigerantes. Estes pratos combinados recebem o nome de “menu da casa”, variam de acordo com o estabelecimento e dia da semana, além de possuírem preços fixos (Figura 11). Nos comedores escolares há a oferta do primeiro prato, segundo prato, terceiro prato e sobremesa.

³⁴ Um tipo de sanduíche pequeno com recheios variados, como “jamón serrano”, “jamón York” e queijo, por exemplo.

³⁵ Nestas cafeterias também é possível encontrar outros pratos combinados por preços únicos, como torta de Santiago (comumente comprada pronta) e chocolate quente e chocolate quente com churros, sobretudo no outono e no inverno e na merenda da tarde, por volta das 18 horas.

³⁶ As porções de comida, doces ou salgadas, que acompanham gratuitamente as bebidas na Espanha recebem a denominação de tapas.

Figura 11 – Oferta de “Menu da casa” em restaurante em Santiago de Compostela



Foto da autora

É válido salientar que o primeiro prato não é sempre uma salada ou um aperitivo - conforme padrão brasileiro -, mas uma porção de alguma receita, ela pode ser tanto uma sopa ou um caldo, quanto *callos* (Figura 12) ou, até mesmo, algum tipo de salada (Figura 13), *pinchos*³⁷ ou *montaditos*.

³⁷ “Aperitivo elaborado con ingredientes diversos, que adoita presentarse espetado nun escarvadamente” (GONZÁLEZ GONZÁLEZ, SD: 192). “Aperitivo elaborado com diversos ingredientes, o qual é servido com palitos de dentes espetados” (GONZÁLEZ GONZÁLEZ, SD, p. 192, tradução nossa).

Figura 12 – Callos comercializado como primeiro prato em restaurante em Noia



Foto da autora

Figura 13 – Salada comercializada como primeiro prato em restaurante em Santiago de Compostela



Foto da autora

Nos almoços cotidianos domésticos esta divisão não é fixa, ela varia de acordo com a habilidade culinária e com o tempo disponível do responsável para prepará-lo, mas, na medida do possível, a categorização em três momentos é respeitada, mesmo que alguns deles sejam preenchidos por produtos industrializados encontrados nos supermercados, tais como saladas enlatadas ou congeladas, lasanhas congeladas de diversos sabores, proteínas (gado, porco, frango e frutos do mar) já prontas para o preparo, ou até mesmo ingestão, e sobremesas diversas.

Apesar da ampla oferta de produtos nos supermercados, espaços como o Mercado de Abastos e as feiras das aldeias continuam sendo muito frequentados pelos galegos, não somente pela variedade e qualidade dos produtos, mas, sobretudo, pelas relações de sociabilidade presentes nestes locais. Os supermercados diferem das feiras tradicionais, principalmente no que tange a manutenção da cultura. Em ambos é possível comprar produtos categorizados como típicos, no entanto, a forma como eles estão dispostos para o consumidor e a relação estabelecida entre os compradores e os vendedores é distinta.

Nas feiras e no Mercado de Abastos também é possível perceber a permanência de

marcadores identitários galegos, como o preparo (Figura 14) e a comercialização do “Pulpo a Feria”, por exemplo (Figura 15). Apesar desta denominação e de ser um prato servido primordialmente nos dias de feira, atualmente pode-se encontrá-lo em diversos restaurantes galegos independentes do dia da semana, e da existência da feira, efetivamente dizendo.

Figura 14 – Pulpeira em dia de feira em Ponte Caldelas



Foto da autora

Figura 15 – Pulpo a Feria servido em dia de feira em Ponte Caldelas



Foto de Eugenio Rey

Falar sobre o almoço na Espanha e não fazer referência à *siesta* é tarefa quase impossível. Na Galícia, entre às 14:00 e às 16:00 horas, aproximadamente, as cidades param e as ruas ficam desertas, somente *shoppings* e supermercados transnacionais permanecem abertos. Em cidades pequenas em que a distância entre o local de trabalho e a casa é curta é possível manter o hábito do cochilo ou descanso no meio da tarde, no entanto, nas grandes metrópoles espanholas, como Madri e Barcelona, a *siesta* é somente a garantia de um almoço bem realizado, uma vez que o deslocamento é complicado e as cidades tendem a crescer cada vez mais longe dos centros comerciais, onde há maior oferta de emprego.

É comum haver consumo de cafés ou chocolates quentes com churros, a depender da estação climática, entre o almoço e o jantar. A última refeição do dia normalmente ocorre entre 21:00 e 22h 30min, horário que o comércio costuma fechar suas portas, e varia de acordo com os hábitos alimentares dos comensais, podendo conter a mesma estrutura ternária do almoço, sobretudo nos restaurantes, ou sopas e caldos, já que no ambiente doméstico comumente são eleitas as opções mais leves e de rápido preparo.

Todas as refeições são acompanhadas por pães, outrora, os mesmos eram preparados

nos fornos domésticos presentes nas cozinhas das aldeias galegas, e na ausência deles, a massa era assada nos fornos das padarias que ofereciam este tipo de serviço. Atualmente, é difícil encontrar quem prepare o pão em casa, ele é comercializado nas padarias, mercados, supermercados e feiras. Observa-se uma grande variedade de pães na Galícia, desde a dicotomia doce/salgado, até a distinção em relação a composição (trigo, leite, milho, cevada) e ao formato (baguetes, roscas, varas e bolas) – Figuras 16 e 17.

Figura 16 – Barraca de pão exposta na feira de Ponte Caldelas



Foto da autora

Figura 17 – Vendedora de pão no Mercado de Abastos em Santiago de Compostela



Foto da autora

O vinho também está presente na mesa galega, seja como acompanhamento durante a refeição, seja como aperitivo para ser degustado ao lado de *tapas* ou *pinchos*. A Galícia possui produção própria de vinho, com reconhecimento internacional,

nessa região, localizada no Noroeste da Península Ibérica, são produzidos os vinhos de cinco Denominações de Origem diferentes: Rías Baixas, Ribero, Valdeorras, Monterrei e Ribeira Sacra. Os destaques são os vinhos monovarietais de uvas de Albariño, de Rías Baixas. A Galícia também produz uma aguardente com a qual se faz a queimada, que tem esse nome porque a bebida é queimada com açúcar. (ABRIL COLEÇÕES, 2010, p. 158)

A queimada é uma bebida tradicional da Galícia, preparada basicamente com aguardente, casca de limão e açúcar (apesar de poder adicionar outros ingredientes como grãos de café, passas, vinho tinto e frutas cítricas). Ela é feita em tigela especial e mexida com

colher de cerâmica, resistente ao calor. Durante sua confecção deve-se recitar um conjuro³⁸ convocando seres místicos da tradição celta. Geralmente ela é preparada em reuniões familiares ou de amigos durante as noites de verão, para preservar a beleza de seu preparo, que envolve fogo, como o próprio nome sugere.

Outra bebida comumente consumida nos bares e tabernas galegos é a cerveja, - que também possui reconhecimento para além das fronteiras. Assim como outras bebidas, ela é sempre acompanhada por *tapas*, que variam de acordo com a especialidade do bar e com o dia da semana.

A Galícia é associada a mesas fartas e longas refeições, em dias festivos um almoço, tanto em casa quanto em um restaurante, pode durar mais de três horas e ter etapas bem demarcadas como aperitivos, primeiro prato, segundo prato, sobremesas e, para finalizar, um licor para facilitar a digestão.

A culinária galega não é monótona, mesmo que alguns ingredientes sejam mais consumidos do que outros, a exemplo da batata e do ovo, há variedade em seus usos, o que acaba resultando em amplas alternativas que utilizam verduras, cereais e diversas fontes de proteína animal, como o gado, a galinha, o porco, o peixe e frutos do mar, sobretudo vieiras, mexilhões, camarões, polvos e lulas (Figura 18).

³⁸ “Mochos, corujas, sapos e bruxas. Demônios, trasgos e diabos, espíritos dos enevoados campos, Corvos, salamandras e Bruxas: feitiços das curandeiras, Podres tocos de árvores furados, lar dos vermes e bestas Fogo das Santas Companhas, mau-olhado, negros feitiços, cheiro dos mortos, trovões e raios. Uivar do cão, pregão da morte; focinho do sátiro e pé do coelho. Pecadora língua da má mulher casada com um homem velho. Averno de Satã e Belzebu, fogo dos cadáveres ardentes, corpos mutilados dos indecentes, peidos dos infernais cus, mugido do mar embravecido. Barriga inútil da mulher solteira, falar dos gatos que andam no cio, cabeleira porca da cabra mal parida. Com este fole levantarei as chamas deste fogo que se assemelha ao do Inferno, e fugirão as bruxas a cavalo, montadas em suas vassouras, indo-se banhar na praia das areias gordas. Ouvi, ouvi! os rugidos que dão as que não podem deixar de se queimar na aguardente ficando assim purificadas. E quando este beberagem baixe pelas nossas goelas, ficaremos livres dos males da nossa alma e de feitiço tudo. Forças do ar, terra, mar e fogo, a vós faço esta chamada: se é verdade que tendes mais poder que a humanas pessoas, aqui e agora, fazei que os espíritos dos amigos que estão fora, participem conosco desta Queimada!” (MCMORRIGÚ, 2009, disponível em: <<http://iberiaeterna.blogspot.com.br/2009/12/queimada-feitico-e-magia-das-bruxas.html>> Acesso em 04 de janeiro de 2016)

Figura 18 – Produtos galegos comercializados no Mercado de Abastos em Santiago de Compostela



Foto de Claudio Lima

Nas cidades litorâneas galegas há forte tradição pesqueira e os produtos marinhos estão presentes nas mesas e nos mercados de todas as cidades da Galícia, mesmo daquelas que não são banhadas pelo mar. Esta predileção pelos pescados, frescos ou salgados, foi levada para as mesas domésticas dos emigrantes galegos nos seus países de destino, sobretudo porque eles estão presentes em grande parte dos pratos-totem, como o “Pulpo a Feria”, as empanadas de bacalhau ou atum e o “bacalhau a galega”.

Apesar da forte presença do pescado nas mesas costeiras e interioranas a carne de gado e porco também estão presentes no cotidiano dos galegos

En lo que atañe al consumo de pescado está claro que las diferencias son notorias entre los pueblos del interior y los situados en la costa. No ofrece ninguna sorpresa el hecho de que la ingesta de pescado sea considerablemente más alta en las villas de la costa. Tampoco causa el menor asombro que se tome una cantidad bastante superior de carne que de pescado en el interior. Esto resulta previsible, pero el hecho de que otro tanto acontezca en la costa ya puede causar mayor sorpresa. Pero el hecho constatado es que, curiosamente, se toma más carne en la costa que en las villas del interior. Hay que considerar que en el mundo marinero siempre se tuvo la vianda en gran aprecio, a par que una cierta minusvaloración hacia el pescado en lo que concierne a su virtualidad nutricional. Lo que no había antaño eran recursos económicos para catar la carne a menudo. Pero este

hecho ha cambiado en las últimas décadas y, por lo que se constata, los habitantes del litoral no han desaprovechado la oportunidad. Por cierto que el pescado más consumido es el blanco. (CASTRO, 2010, p. 261)³⁹

É sabido que a costa da Galícia tem uma tradição pesqueira envolvendo pequenos pescadores que estão neste ramo há muitas gerações e empresas de médio e grande porte, como o grupo Pescanova⁴⁰.

Há um incentivo por parte da Xunta de Galícia para a adequação e informação dos pescadores em relação aos meios legais definidos pela União Europeia através da Direção Geral dos Assuntos Marítimos e das Pescas que age sob dois prismas: a Política Marítima Integrada e a Política Comum das Pescas (PCP). A primeira delas “visa garantir uma abordagem mais coerente dos assuntos marítimos, com uma coordenação reforçada entre diferentes domínios políticos”⁴¹, enquanto a Política Comum das Pescas busca

garantir que só são capturadas as quantidades autorizadas de peixes; recolher os dados necessários para gerir as possibilidades de pesca; clarificar os papéis dos países da UE e da Comissão; garantir que as regras e as sanções se aplicam a todos os pescadores da mesma forma em toda a UE; garantir o rastreio dos produtos até à origem ao longo de toda a cadeia de abastecimento, da rede até a mesa. (Disponível em: <http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/control/index_pt.htm> Acesso em 19 de novembro de 2015)

Estas medidas relativas à pesca sofrem duras críticas por parte dos pescadores galegos em relação a uniformização da quantidade liberada para a atividade e a limitação do tamanho mínimo dos peixes, a depender da espécie. Como prática muitos pescadores, para fugirem das sanções legais e multas, descartam, ainda no mar, o excedente dos peixes e aqueles que são menores que o mínimo estipulado, prejudicando desta forma o meio ambiente.

Uma tradição que foi aos poucos sendo extinta é a matança do porco e a confecção

³⁹ “No que concerne ao consumo de peixes está claro que as diferenças são perceptíveis entre os povos do interior e aqueles situados na costa. Não oferece nenhuma surpresa o fato de que a ingestão de peixes seja consideravelmente mais alta nas vilas da costa. Tampouco causa o menor assombro que se consuma uma quantidade superior de carne do que de pescado no interior. Isto é previsível, porém o fato de que isso aconteça na costa já pode causar maior surpresa. Porém constatou-se que, curiosamente, se consome mais carne na costa do que nas aldeias do interior. Há que considerar que o mundo marinho sempre teve situado em grande apreço, mesmo com uma certa desvalorização em relação ao pescado, no que se refere a sua capacidade nutricional. O que não havia até então eram os recursos econômicos para consumir a carne cotidianamente. Porém isto tem mudado nas última décadas e, pelo o que se constata os moradores do litoral não tem perdido a oportunidade de consumi-la. Salienta-se que o pescado mais consumido é o branco.” (CASTRO, 2010, p. 261, tradução nossa)

⁴⁰ Para maiores informações consultar <<http://www.pescanova.com/>> Acesso em 16 de fevereiro de 2016.

⁴¹ Disponível em: <http://ec.europa.eu/maritimeaffairs/policy/index_pt.htm> Acesso em 19 de novembro de 2015.

doméstica do licor; tanto em um caso quanto no outro, a justificativa foi a segurança alimentar. No entanto, o consumo de carne suína segue com força na Galícia, sendo preparada de diversas formas, em oposição às famosas “filloas de sangue” que foram lentamente extintas devido a dificuldade de encontrar o sangue do porco, seu principal ingrediente. O “jamón serrano” segue consumido em toda esta região espanhola, mas ao invés de ser artesanalmente preparado nas cozinhas aldeãs, hoje ele é comprado nos mercados e nas feiras locais.

O consumo de licor segue inabalável e confeccionado dentro de normas sanitárias pré-estabelecidas. O porco, por sua vez, tem de ser sacrificado em local apropriado e fiscalizado para este fim.

Associado ao consumo de proteínas animal há ampla ingestão de vegetais na Galícia. O tubérculo mais consumido nessa região é a batata,

desde los años del hambre, a fines del siglo XVIII, se extendió por Galicia el cultivo de la patata, que sigue siendo hoy parte importante de nuestra alimentación. [...] El cultivo de la patata coincidió con la enfermedad llamada “de la tinta”, que acabó con la mayor parte de los castaños del país. Desapareció la Galicia castañera y vino la Galicia patatera. La castaña, sin duda, era un acompañante bastante más noble para la misma carne de cerdo, para la caza, pero que se sepa no se usaba la castaña en los guisos de pescado en los que ahora se usa la patata, como las calderadas. Ya no se hacen caldos de castañas, que tan apreciados eran antaño. La patata reina sin competencia posible, y va los cocidos, y acompaña al pulpo, a las sardinas asadas, a los chorizos, incluso al lacón con grelos, y va en los caldos de verdura, ya sean de grelos, de berza o de repollo. (CUNQUEIRO MORA-MONTENEGRO, 1988, p. 288-289)⁴²

A batata galega possui um selo de qualidade⁴³, no entanto seu consumo foi reduzido nas últimas décadas em toda a Espanha “en efecto, en 1964 se consumían en España 300 g. de

⁴² “Desde os anos da fome, nos finais do século XVIII, ampliou-se na Galícia o cultivo da batata, que segue atualmente como parte importante de nossa alimentação. [...] O cultivo da batata coincidiu com a enfermidade chamada “de la tinta”, que acabou com a maior parte dos castanheiros do país. Desapareceu a Galícia castanheira e surgiu a Galícia batateira. A castanha, sem dúvidas, era um acompanhamento muito mais nobre para a mesma carne de porco, para a caça, porém ao que se sabe não se usava a castanha nos peixes cozidos, como agora a batata acompanha comumente, como nas calderadas. Já não se fazem caldos de castanhas, que eram muito apreciados anos antes. A batata reina sem concorrentes, elas vão no cozido, acompanham o polvo, as sardinhas assadas, os *chorizos*, incluindo o *lacón com grelos*, e vão nos caldos de verduras, sejam eles de *grelos*, de *berza* ou de repolho.” (CUNQUEIRO MORA-MONTENEGRO, 1988, p. 288-289, tradução nossa)

⁴³ “El Reglamento de la indicación geográfica protegida ‘Patata de Galicia’ y de su Consejo Regulador se ratifica en la ORDEN APA/1046/2002, de 24 de abril, por el MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN, publicado en el Boe nº: 113/2002, de fecha 11/5/2002. La Indicación Geográfica Protegida ‘Patata de Galicia’ es, a su vez, ratificada por la Comisión Europea en Reglamento nº 148/2007, de 15 de Febrero de 2007.” (Disponível em: <<http://www.todopatatas.com/patata-de-galicia.php>> Acesso em 20 de maio de 2014).

patatas, en tanto que en 1995 se cifraba en 145 gramos, y en 2005 en 132 gramos. En este último año, en Galicia el consumo se situaba en 248 gramos” (CASTRO, 2010, p. 255-256)⁴⁴. Esta redução no consumo pode estar relacionada ao cuidado com o corpo e a obesidade, outra hipótese pode ser a que a enquadra na lista de alimentos menos prestigiosos, em detrimento de outros industrializados e relacionados com o consumo sazonal, sobretudo daqueles estabelecimentos da moda como redes de *fast food*, freqüentados majoritariamente pelos mais jovens.

Pero no sólo el consumo de hidratos es relativamente bajo, en relación con una dieta equilibrada, también lo es el de verduras: con todo, en términos generales, se come una cantidad apreciable de tomates, pimientos y coliflor, seguidos a la zaga por las lechugas y los espárragos. También se registra un consumo notable de repollos y berzas (en el caldo, que ya no se recalienta varias veces como antaño, con lo que no se registra la pérdida de vitamina C y, parcialmente, también de los folatos y carotenos; se tiende a calentar únicamente la porción que se desea consumir de inmediato) y muy especialmente de grelos (*Brassicanapus*), considerados como una especialidad galega. Por cierto que la ingesta de nabizas y grelos es un 25% más elevada en el interior – donde se producen más, con frecuencia para el autoconsumo – que en las localidades costeras. De añadidura, nos encontramos con que la ingesta de verduras es sensiblemente más alta (un 25%) en primavera y en verano que en otoño y en invierno. (CASTRO, 2010, p. 256-257)⁴⁵

Nos dias atuais, a sazonalidade dos alimentos é cada vez menos fixa, posto que as técnicas de cultivo e preservação dos alimentos são, dia após dia, aprimoradas, no entanto, o clima interfere na alimentação dos galegos, seja pela tradição, seja por questões nutritivas e fisiológicas, o certo é que, enquanto no verão encontramos carrinhos de sorvetes e picolés, no início do outono as ruas são tomadas por vendedores de castanhas em carrinhos temáticos que encantam toda a população nativa e turística (Figuras 19 e 20).

⁴⁴ “Com efeito, em 1964 se consumiam na Espanha 300 grs de batata, em 1995 este valor passou para 145 gramas, e em 2005 calculou-se 132 gramas. Neste último ano, o consumo na Galícia se situou 248 gramas.” (CASTRO, 2010, p. 255-256, tradução nossa)

⁴⁵ “Porém, não somente o consumo de hidratos é baixo, em relação a uma dieta equilibrada, também o é de verduras: contudo, em linhas gerais, se come uma quantidade considerável de tomates, pimentões e couve-flor, seguidos de *lechuga* e aspargos. Também registra-se um consumo notável de repolhos e *berzas* (no caldo, que já não é requeitado diversas vezes como outrora, atividade que se registra a perda de vitamina C e, parcialmente dos *folatos* e *carotenos*, deve-se esquentar somente a porção para o consumo imediato) e muito especialmente de *grelos* (*BrassicaNapus*), considerados como uma especialidade galega. Certamente a ingestão de *nabizas* e *grelos* é cerca de 25% mais elevada no interior – onde se produzem mais, frequentemente para o consumo próprio – que nas localidades costeiras. O consumo de verduras é sensivelmente mais alto (cerca de 25%) na primavera e no verão do que no outono e no inverno.” (CASTRO, 2010, p. 256-257, tradução nossa)

Figura 19 – Carrinho de castanhas no centro de Ferrol



Foto da autora

Figura 20 – Carrinho de castanhas no centro de Pontevedra



Foto da autora

Apesar do passado marcado por fome, racionamento alimentar, guerra e opressão, a Galícia é uma região festeira. É difícil acompanhar o calendário de festas da primavera e do verão, são comemorações sagradas e profanas nas quais comida, música e alegria não podem faltar.

Durantes os meses mais frios também há festas populares, mesmo que com frequência menor, em relação aos meses mais quentes do ano. Entre os festejos mais comemorados encontramos as festas dos santos padroeiros das cidades e aldeias e as festas cuja temática é o ingrediente mais produzido, ou mais famoso ou característico, da localidade; assim encontramos o festival do polvo, do bonito, do *berberecho*, do *grelo*, de vieiras, de *callos*, da empanada, a festa da *troita*, do vinho e muitos outros.

As feiras também sofrem com a sazonalidade climática, uma vez que elas são locais de grande sociabilidade entre os retornados e os imigrantes galegos que vivem em outros países e visitam as aldeias durante as férias de agosto. Assim, nos meses do verão e da primavera (Figura 21), elas são mais movimentadas do que nos meses do outono e do inverno (Figura 22), quando somente as frequentam os moradores daquelas aldeias em que são realizadas ou aldeias circunvizinhas.

Figura 21 – Feira em Ponte Caldelas durante o verão de 2014



Foto da autora

Figura 22 – Feira em Ponte Caldelas durante o outono de 2014



Foto da autora

Também devemos salientar as Feiras Medievais realizadas em algumas cidades com o intuito de aquecer o turismo e ao mesmo tempo manter as tradições (Figuras 23 e 24).

Figura 23 – Feira Franca Medieval em Pontevedra durante o verão de 2015



Foto de Eugenio Rey

Figura 24 – Feira Franca Medieval em Pontevedra durante o verão de 2015



Foto de Eugenio Rey

Apesar da manutenção e da readequação das tradições em torno da legislação atual, a Galícia é palco de significativas transformações no âmbito alimentar, fatores como a inserção das mulheres no mercado de trabalho e a migração da área rural para regiões urbanas em busca de melhores condições de vida favoreceram estas mudanças.

As oscilações da economia europeia dos últimos anos influenciaram estas alterações, tanto em relação as elevadas taxas de desemprego, quanto aos índices de emigração e inserção no ensino superior. Atualmente, a Espanha está tentando se recompor da crise, mas ainda é possível observar seus reflexos nas ruas e casas espanholas, principalmente nas mesas.

A substituição de alimentos frescos por similares industrializados, tais como saladas pré-cozidas e congeladas, cortes de carnes resfriados embalados em porções menores e prontas para o preparo, e o consumo de itens de “marcas brancas”, em oposição a nomes reconhecidos expostos nas embalagens, foram algumas estratégias observadas entre os galegos para driblar a crise econômica que abateu a Europa a partir de 2007.

As verduras prontas para o consumo além de promoverem economia de tempo ao comensal - por não ser necessária a ida recorrente aos supermercados ou feiras, a escolha de verduras entre as opções disponíveis, a lavagem e o corte - ainda proporcionam menor índice de perda por apodrecimento, uma vez que devem permanecer congeladas até o momento do preparo, que dura poucos minutos e utiliza poucos condimentos para o realce do sabor.

As “marcas brancas” surgiram em Portugal no começo dos anos 1990 e se popularizaram pelo mundo. Seu principal atrativo é a relação preço-benefício oferecido ao comensal, uma vez que as características dos produtos permanecessem inalteradas e o valor final para o consumidor é menor, se comparado com marcas renomadas nos mercados. Na Galícia as grandes redes de supermercados possuem marcas próprias que são comercializadas em seus estabelecimentos, no *Al Campo* encontramos a bandeira *Auchan* e o *Carrefour* comercializa itens da marca *Carrefour*, somente para citar alguns exemplos.

As estratégias alimentares não se limitaram somente ao âmbito doméstico. Para não fecharem suas portas, os restaurantes espanhóis tiveram que se moldar ao padrão econômico nascente no período da crise e alternativas inusitadas (Figura 25) foram a saída para a manutenção do costume de festejos e sociabilidade, entre os pares, ao redor das mesas.

Figura 25 – Restaurante no Mercado de Abastos em Santiago de Compostela



Foto da autora

Este restaurante no Mercado de Abastos, em 2014, realizou uma promoção em que o cliente levava sua porção de carne, pescado ou marisco, comprada em qualquer quiosque do mercado, e mediante o pagamento de quatro euros por pessoa, ela era preparada e servida no restaurante com todas as facilidades que envolvem as refeições foram de casa, como o preparo, escolha de acompanhamentos e condimentos e organização e higienização da cozinha após a refeição. No entanto, não eram admitidos o acesso externo de pães, verduras, bebidas e sobremesas que deviam ser comercializadas no próprio estabelecimento.

2.2 A cozinha na saúde dos galegos

Os galegos possuem uma cultura alimentar formada a partir de crenças e conhecimentos, tanto aqueles herdados, quantos os apreendidos através do contato com outras regiões. Esta múltipla comunicação impulsionou a criação de uma cozinha particular,

composta por ingredientes idiossincráticos, técnicas de preparo distintas e maneiras de servir próprias que se aproximam e/ou se distanciam de regiões em que o contato se deu de forma mais intensa, seja por ocasião da conquista, seja através das migrações.

A cozinha da Galícia é dominada pelos frutos do mar. A costa da região é espetacular, recortada por estatutários que lembram os fiordes e enseadas rochosas e lagoas que são o lar de alguns dos melhores peixes na Espanha. As vieiras são abundantes, e os mariscos da Galícia, lendários, particularmente o estranho e caríssimo *percebes*, colhido com grande risco em rochas castigadas pelas ondas. [...] Outros frutos do mar abundantes na costa da Galícia são os caranguejos gigantes, lagostins, polvos, mexilhões, camarões, amêijoas-navalha (conhecidas como *navajas*), amêijoas médias (as *almejas* preparadas como mexilhões *à la marinara*) e os berbigões de Carril (*berberechos de Carril*). (SHULMAN, 2011, p. 154)

Nos dias atuais há elevada preocupação com questões relacionadas aos cuidados com o corpo e com a saúde. A cada dia surgem novas pesquisas apontando o que pode ser ingerido e o que nunca deve ser consumido. Infelizmente, muitos estudos não são conclusivos, posto que um alimento que é glorificado em um dia, pode ser execrado no dia seguinte pelas mesmas razões ou por recortes diferentes, como o café, o ovo e o vinho, por exemplo. Também notamos aumento nos números de portadores de distúrbios alimentares (obesidade, anorexia e bulimia), em grande medida ocasionado pela má alimentação, cobranças sociais, adequações estéticas impostas pela mídia e falta de exercícios físicos, muitas vezes impulsionadas pelas facilidades tecnológicas do mundo moderno.

A dieta galega encontra-se entre a Dieta Atlântica e a Dieta Mediterrânea por conter traços presentes nas duas, entretanto

la dieta gallega reciente [...] contiene esencialmente la misma clase de alimentos que la tradicional mediterránea, pero en lo que concierne a las proporciones las diferencias que se registran resultan notables. Los gallegos consumen menores cantidades de cereales, legumbres, frutas e, en general, verduras y productos vegetales (con una salvedad: las patatas) e, en cambio, su ingesta es mayor en lo que se refiere a las patatas, carne, pescado y productos lácteos. Por lo demás, la alimentación gallega difiere también en el hecho de tener una distinta proporción de grasas monoinsaturadas en relación con las saturadas (las carnes que más comen los gallegos, la de cerdo – denominado “el olivo andante” -, ternera y cabrito, poseen un tipo de grasa no saturada, y resultan más saludable que la de cordero, muy propia de la dieta mediterránea). (CASTRO, 2010, p. 269-270)⁴⁶

⁴⁶ “A recente dieta galega [...] contém essencialmente a mesma classe de alimentos que a tradicional mediterrânea, porém no que diz respeito as proporções as diferenças indicam resultados notáveis. Os galegos

Em linhas gerais, a Dieta Atlântica é

una forma relativamente específica de alimentación extrapolada de una gran área geográfica conformada por la franja de poniente de los países europeos ribereños del océano Atlántico, de raíces célticas: el litoral de Portugal hasta el río Duero, Galicia y toda la costa norte de España (bañada por el mar Cantábrico), la costa atlántica francesa (Aquitania, fundamentalmente), Irlanda, Escocia, Gales e Inglaterra. En su conceptualización es preciso considerar no solo unos productos alimenticios peculiares, sino también unos procedimientos culinarios, una manera de comer (“a modinho”) y un modo de compartir los alimentos y, a la postre, unas formas de sociabilidad expresadas en las comidas familiares (en especial en las festividades patronales) y en las invitaciones a personas allegadas, en las cordiales y demoradas sobremesas en las que se cultiva el placer social de la conversación distendida, y también en la costumbre de celebrar romerías y fiestas gastronómicas. (CASTRO, 2010, p. 268)⁴⁷

Por outro lado, a Dieta Mediterrânea é caracterizada por

por su riqueza en frutas y verduras, proteínas de origen animal, procedentes de pescados frescos o curados, algunas carnes y embutidos. También por el aprovechamiento de legumbres secas provenientes de la huerta, el recurso al pan, el arroz y las pastas alimenticias, los quesos frescos y curados – en su mayoría de oveja y cabra – los frutos secos, la miel y las aceitunas. Ni que decir que el vino desempeña un papel transcendental, en particular como acompañamiento de las comidas. En el desayuno intervienen los frutos secos y la miel, en tanto que el queso y las frutas juegan un papel destacado en los postres. (CASTRO, 2010, p. 267)⁴⁸

consomem quantidades menores de cereais, legumes, frutas e, em geral, verduras e produtos vegetais (com uma ressalva: as batatas) e, em troca, sua ingestão é maior no que se refere as batatas, carne, peixe e produtos lácteos. A alimentação galega também difere por ter uma proporção distinta de gorduras monoinsaturadas em relação as saturadas (as carnes mais consumidas pelos galegos são a de porco – denominada “o azeite andante” – gado e cabrito, possuem um tipo de gordura insaturada, e são mais saudáveis que a de cordeiro, muito característica da dieta mediterrânea).” (CASTRO, 2010, p. 269-270, tradução nossa)

⁴⁷ “Uma forma relativamente específica de alimentação pertencente a uma grande área geográfica formada pela franja extrema dos países europeus banhados pelo Oceano Atlântico, de tradição celta: o litoral de Portugal até o Rio D’ouro, Galícia e toda a Costa Norte da Espanha (banhada pelo Mar Cantábrico), a costa atlântica francesa (Aquitania, principalmente), Irlanda, Escócia, Gales e Inglaterra. Em sua conceituação é preciso considerar não somente produtos alimentícios específicos, mas também técnicas culinárias, uma maneira de comer (‘à moda’) e um modo de compartilhar os alimentos e, a sobremesa. Envolve formas de sociabilidade expressas nas comidas familiares (em especial nas festividades nativas) e nos convites a pessoas mais próximas, em amigáveis e demoradas sobremesas nas quais se cultivam o prazer social das conversas demoradas, e também o costume de celebrar comemorações e festas gastronômicas.” (CASTRO, 2010, p. 268, tradução nossa)

⁴⁸ “Por sua riqueza de frutas e verduras, proteínas de origem animal, oriundas de peixes frescos ou salgados, algumas carnes e embutidos. Também pelo aproveitamento de legumes secos provenientes da horta, o recurso ao pão, ao arroz e as massas, os queijos frescos e curados – em sua maioria de leite de ovelha e cabra – os frutos secos, o mel e as azeitonas. Ressalta-se que o vinho desempenha um papel transcendental, particularmente como acompanhamento das comidas. O café da manhã contém frutos secos e mel, enquanto que os queijos e as frutas possuem papel destacados nas sobremesas.” (CASTRO, 2010, p. 267, tradução nossa)

Tanto a Dieta Atlântica quanto a Dieta Mediterrânea possuem ingredientes considerados mais saudáveis, no entanto, há uma larga distância entre a tradição e o que se come cotidianamente. Atualmente, os elementos característicos destas dietas têm sido substituídos por outros mais gordurosos e pouco saudáveis, além do crescente consumo de produtos industrializados e de fácil ingestão como redes mundiais de *fast food*.

O sedentarismo e a crise econômica europeia também contribuíram para o aumento das taxas de sobrepeso e obesidade. O primeiro ocasionando a redução, ou até mesmo ausência, de atividades físicas que compensem a equação existente entre a quantidade de calorias ingeridas e gastas; e, o segundo, em relação a quais produtos devem ser escolhidos em detrimento de outros.

Neste sentido, fatores como qualidade, preço e custo-benefício são comparados e preponderam na escolha de quais alimentos serão escolhidos e quais serão substituídos ou excluídos do consumo familiar. A ingestão de produtos industrializados com altos índices de gorduras e sódio vem crescendo nas últimas décadas devido a inserção das mulheres no mercado de trabalho, sobretudo porque elas são, em grande parte, as responsáveis pelo repasto doméstico, e a aquisição de produtos da linha branca, como geladeiras e micro-ondas que facilitaram a conservação e o rápido preparo de comidas.

Pesquisa realizada pela Organização Mundial de Saúde (OMS) e apresentada no Congresso Europeu de Obesidade, realizado em maio de 2015, em Praga, aponta que em 2030 cerca de 70% da população adulta espanhola (80% dos homens e 58% das mulheres) estará com sobrepeso e 30% será obesa - 36% da população masculina e 21% da população feminina (El País, edição de 06 de maio de 2015).

Os organizadores desta pesquisa salientam que se trata de uma projeção, no entanto, alertam que o aumento das taxas de sobrepeso implicará em possíveis problemas de saúde pública, uma vez que o crescimento da massa corpórea aumenta o risco de problemas cardíacos, ósseos e diabetes (El Mundo, edição de 06 de maio de 2015).

Em oposição, também é preocupante os casos de anorexia e bulimia, sobretudo entre adolescentes e adultas jovens, uma vez que há maior incidência entre mulheres de 12 e 25 anos.

En España los últimos estudios realizados coinciden en señalar una tasa de prevalencia de casos de TCA en población adolescente de alrededor del 4,1 - 4,5%.

En concreto, la anorexia se sitúa en torno al 0,3%, la bulimia en el 0,8% y el TCA no especificado en torno al 3,1% de la población femenina de entre 12 y 21 años.

Si consideramos la totalidad del espectro teniendo en cuenta las formas más leves, la estimación de la frecuencia es mucho mayor y se sitúa entre el 11-16%. (Disponível em:

<<https://www.prevencion.adeslas.es/es/trastornoalimenticio/masprevencion/Paginas/cifras-anorexia-bulimia.aspx>> Acesso em 02 de dezembro de 2015)⁴⁹

Apesar de ambas as enfermidades serem classificadas como Transtornos da Conduta Alimentar (TCA) e terem motivações próximas, cada uma possui características próprias. Segundo a Federación Española de Asociaciones de Ayuda y Lucha contra la Anorexia y la Bulimia Nerviosas pessoas com anorexia

se niegan a mantener su cuerpo con un peso situado dentro de los límites de la normalidad, tienen mucho miedo de aumentar peso o de llegar a ser obesas y están exageradamente preocupadas por su figura. Además, la valoración que hacen de sí mismas como personas viene determinada por la opinión sobre su cuerpo. (Disponível em: <<http://www.feacab.org/trastornos-del-comportamiento-alimentario/>> Acesso em 02 de dezembro de 2015)⁵⁰

Para permanecerem abaixo do peso os portadores de anorexia utilizam artifícios para o controle da fome, muitos deles compartilhados em forma de dicas em redes sociais e blogs que exploram o tema. A seguir, são apresentadas algumas dicas compartilhadas por Luana, 12 anos, em sua página pessoal. Ao todo, ela lista 51 sugestões de como perder peso e não “ser algo que dê vergonha, como muitos gordos e obesos. Quero ser linda, elegante e magra. E alimentos nunca serão a solução. Para nada.” O blog não é atualizado desde 2012 e, possuía intensa publicação de postagens e seguidores interagindo através de comentários, tanto homens quanto mulheres, apesar de elas serem maioria.

⁴⁹ “Na Espanha os últimos estudos realizados coincidem em apontar uma taxa de incidência de casos de TCA na população adolescente, em cerca de 4,1 – 4,5%. Concretamente, a anorexia se situa em aproximadamente 0,3% e a bulimia em 0,8% e TCA não especificado em torno de 3,1% da população feminina entre 12 e 21 anos. Se considerarmos a totalidade do cenário, tendo em conta as formas mais leves, estima-se que a frequência é muito maior e se situa entre 11% e 16%.” (Disponível em: <<https://www.prevencion.adeslas.es/es/trastornoalimenticio/masprevencion/Paginas/cifras-anorexia-bulimia.aspx>> Acesso em 02 de dezembro de 2015, tradução nossa)

⁵⁰ “Se negam a manter seus corpos com um peso situado dentro dos limites da normalidade, tem muito medo de aumentar de peso ou de chegar a serem obesas e estão exageradamente preocupadas com suas aparências. A valorização que fazem de si mesmas como pessoas vem determinada pela opinião acerca de seus corpos.” (Disponível em: <<http://www.feacab.org/trastornos-del-comportamiento-alimentario/>> Acesso em 02 de dezembro de 2015, tradução nossa)

[...] 3. Coma em frente ao espelho, [...] Disfarça a descoloração da pele debaixo das unhas por falta de nutrientes com verniz de cor. 8. Tome comprimidos para a azia se tiveres com muita fome. Neutraliza o ácido do estômago que te faz sentir fome. 9. Mantenha um caixote perto de onde come. Se sentires que vais comer demais, jogue o resto fora [...] 11. Limpa alguma coisa nojenta, de certeza que vais perder o apetite. 12. Escove os dentes. O sabor da pasta é horrível se comer em seguida [...] 22. Use a imaginação. Imagine como será a comida no estômago e como a gordura será formada (eca). 23. Estrague a tua comida. Coloque demasiado sal, por exemplo, resulta muito bem e você não irá comer. 24. Vai a lojas e experimenta roupas que gostaria que te servissem. 25. Olha para a gordura que tens no corpo e imagina que se comer, não vai fazer mais nada senão adicionar mais gordura ainda. 26. Coma quando estiver rodeada de pessoas. Com a conversa elas irão esquecer de te vigiar. 27. Obesidade é horrível e gordos são inúteis lembre-se disso. (Disponível em: <<http://anorexiaquerosermagrabyly.blogspot.com.br/2012/05/dicas-maravilhosas.html>> Acesso em 17 de fevereiro de 2016)

Fatores socioculturais e individuais são os principais motivadores para este transtorno, entre os primeiros podemos abordar a influência da mídia, que apresenta a todo o momento o ideal de beleza e felicidade que todos devem ter para serem aceitos socialmente; aqueles que não acompanham tais ditames são excluídos ou taxados como fracassados ou à margem do ideal desejável pela sociedade.

Os fatores individuais são assim classificados porque atingem as pessoas em seu caráter privado, é difícil distanciá-los dos fatores socioculturais, uma vez que eles são reflexos destes, um bom exemplo são problemas de auto-estima, medo de não serem aceitos no coletivo, perfeccionismo e autocontrole. Por outro lado,

la bulimia es la ingesta excesiva de alimentos que después se intentan compensar con conductas anómalas como vómitos, abuso de laxantes y diuréticos, o dietas restrictivas intermitentes lo que se acaba convirtiendo en una costumbre que modifica la conducta de la persona enferma. La bulimia nerviosa está ligada al sexo femenino: un 90-95% de las personas afectadas son mujeres y la edad de aparición suele estar entre los 18 y 20 años, y muchos casos provienen de una anorexia mal cuidada. (Disponível em: <<http://feacab.org/nueva/bulimia/>> Acesso em 02 de dezembro de 2015)⁵¹

As causas motivadoras são similares às da anorexia. Ambas podem causar a morte se

⁵¹ “A bulimia é a ingestão excessiva de alimentos seguida de tentativas de compensação para essa conduta anormal, como vômitos, uso abusivo de laxantes e diuréticos, ou dietas restritas e contínuas que acabam se convertendo em um costume que modifica os hábitos da pessoa doente. A bulimia nervosa está relacionada ao sexo feminino: 90 a 95% das pessoas afetadas são mulheres e a idade para seu surgimento se encontra entre 18 e 20 anos, muitos casos de bulimia são resultantes de uma anorexia mal cuidada.” (Disponível em: <<http://feacab.org/nueva/bulimia/>> Acesso em 02 de dezembro de 2015, tradução nossa)

não forem tratadas a tempo e de forma correta. O tratamento inclui acompanhamento com psiquiatras e psicólogos, e o envolvimento da família para a conscientização de que se trata de uma enfermidade séria e com implicações graves.

Os distúrbios relacionados com a alimentação não são exclusivamente de ordem individual, elas ocupam *status* de problema de ordem pública, sobretudo com os crescentes índices de ocorrência. Na Galícia tem sido estabelecidas medidas sócio-educativas e preventivas visando a redução dos distúrbios relacionados à alimentação, principalmente a obesidade. A oferta de um cardápio balanceado e diversificado no café da manhã e no almoço, oferecido nos refeitórios das escolas públicas infantis galegas, é um bom exemplo.

Os cardápios são criados com o intuito de ampliar as opções alimentares das crianças, respeitando, entretanto, as restrições de alimentos de acordo com a saúde e a religião dos estudantes, como a proibição do consumo de lactose e carne de porco, por exemplo. Também há distribuição de cestas básicas oferecidas às famílias cadastradas em programas específicos da Xunta de Galícia para este fim e de instituições filantrópicas e de ajuda social.

As empresas responsáveis pelo preparo e distribuição de refeições (café da manhã e/ou almoço) nas escolas públicas galegas passam por um processo de licitação e necessitam comprovar além de melhores preços, qualidades e variedades das comidas oferecidas. Atualmente, a empresa Serunion-educa é responsável pelos comedores escolares galegos.

Os cardápios escolares seguem a Dieta Atlântica e há predominância dos produtos galegos, principalmente batata, pescados, carne bovina e queijos regionais, a exemplo do *Arzúa-Ulloa*. As frutas oferecidas nas sobremesas dos estudantes seguem as estações e a época da colheita.

O café da manhã nos comedores começa a ser servido a partir das 7h 30min horas da manhã e se estende até as 9h 30min. Esta refeição segue um cardápio, mais ou menos fixo composto por frutas, sucos, leite, cereais, biscoitos, iogurte, torradas com geléia ou azeite de oliva e queijo fresco.

O almoço é mais variado, em relação a oferta de alimentos; esta refeição respeita os gostos e prescrições alimentares estudantis, com menus sem restrições alimentares e aqueles confeccionados para atender particularidades gastronômicas, com a presença de cardápios sem gordura, para celíacos (sem glúten), sem carne bovina, sem carne de porco, sem frutose, sem ovo, sem lactose, sem leguminosas e sem peixe. Salienta-se que todos seguem os valores nutricionais e recomendações nutricionais estabelecidas pela Organização Mundial de Saúde

(OMS)⁵².

Em caso de restrições momentâneas, como em infecções intestinais, os pais, ou responsáveis, podem entrar em contato com o coordenador da escola, até as 9h 30min da manhã, e comunicar a restrição alimentar que deverá ser seguida no dia, o nome e a série do estudante. Todas as refeições consumidas pelos estudantes são computadas e cobradas o valor referente ao consumo mensal, mediante boleto gerado pela empresa fornecedora. Salienta-se que é necessário um cadastro na Xunta de Galicia para a utilização do serviço de comedores escolares galegos.

Fevereiro de 2016 teve 18 dias letivos, neste mês foram ingeridos em todos os menus sopa, creme e massa (Quadro 2). A principal diferença entre caldo, sopa e creme, deve-se a espessura, sendo mais líquido no primeiro e mais espesso no último.

Quadro 02 – Ofertas de alimentos dos Primeiros Pratos no cardápio escolar galego durante o mês de fevereiro de 2016, segundo restrições alimentares

Tipo de dieta	Alimentos – 1º Prato (Fevereiro de 2016)						
	Sopa	Creme	Caldo	Massa	Arroz	Lentilha/ Grão de bico	Verduras
Sem gordura	8x por mês	5x por mês		4x por mês	1x por mês		
Celiaco	5x por mês	4x por mês	2x por mês	2x por mês		4x por mês	
Sem colesterol	5x por mês	4x por mês	2x por mês	3x por mês		4x por mês	
Laxante	5x por mês	5x por mês	2x por mês	2x por mês		4x por mês	
Sem carne	5x por mês	4x por mês	2x por mês	3x por mês		4x por mês	
Sem porco	5x por mês	4x por mês	2x por mês	3x por mês		5x por mês	
Sem frutose	11x por mês			1x por mês	3x por mês		3x por mês
Sem ovo	6x por mês	4x por mês	2x por mês	2x por mês		4x por mês	
Sem lactose	5x por mês	4x por mês	2x por mês	3x por mês		4x por mês	
Sem leguminosas	9x por mês	4x por mês	2x por mês	3x por mês			
Sem peixe	5x por mês	4x por mês	2x por mês	3x por mês		4x por mês	

Fonte: Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria; Xunta de Galicia; Serunion-educa. Quadro elaborado pela autora

Não houve uma comida ocupante de todos os menus na categoria dos segundos pratos (Quadro 3), porém predominam as proteínas animais. Observa-se a presença da cozinha tradicional galega, a exemplo da *tortilla* e do *cocido*, que quando oferecido não necessita a presença de “terceiro prato”. Percebe-se a presença do rolinho primavera duas vezes por mês como substituição ao pescado no cardápio com restrições a carne.

⁵² Para maiores informações consultar <<http://www.who.int/es/>> Acesso em 02 de dezembro de 2015.

Quadro 03 – Ofertas de alimentos dos Segundos Pratos no cardápio escolar galego durante o mês de fevereiro de 2016, segundo restrições alimentares

Tipo de dieta	Alimentos – 2º Prato (Fevereiro de 2016)								
	Tortilha	Porco	Pescado	Frango	Peru	Gado	Cocido	Almôdega	Rolinho primavera
Sem gordura	2x por mês	3x por mês	5x por mês	3x por mês	1x por mês	3x por mês			
Celiaco	2x por mês	2x por mês	6x por mês	3x por mês	1x por mês	2x por mês	1x por mês	1 vez/mês	
Sem colesterol	2x por mês	3x por mês	6x por mês	3x por mês	1x por mês	3x por mês			
Laxante	2x por mês	1x por mês	6x por mês	2x por mês	1x por mês	4x por mês	1x por mês	1 vez/mês	
Sem carne	5x por mês		11x por mês						2x por mês
Sem porco	3x por mês		7x por mês	3x por mês	1x por mês	4x por mês			
Sem frutose	2x por mês	3x por mês	6x por mês	3x por mês	1x por mês	3x por mês			
Sem ovo		1x por mês	6x por mês	3x por mês	1x por mês	4x por mês	1x por mês	1 vez/mês	
Sem lactose	2x por mês	3x por mês	6x por mês	3x por mês	1x por mês	2x por mês	1x por mês		
Sem leguminosas	2x por mês	3x por mês	6x por mês	3x por mês	1x por mês	3x por mês			
Sem peixe	3x por mês	2x por mês		3x por mês	2x por mês	4x por mês	1x por mês	1 vez/mês	

Fonte: Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria; Xunta de Galicia; Serunion-educa. Quadro elaborado pela autora

Nos terceiros pratos (Quadro 4) predominam verduras, batata e arroz. Apesar de também ser uma verdura, a batata foi classificada de forma individual por ser apresentada desta forma, em oposição as demais verduras que foram categorizadas como saladas e “Xardineras”. O “pisto” foi colocado apresentado individualmente para enfatizar a utilização exclusiva de verduras, sob diferentes preparos, nos cardápio “laxante”. Alguns dias não houve a oferta do terceiro prato no cardápio divulgado, possivelmente esta ausência deveu-se ao preenchimento do limite calórico da refeição ou a presença de pratos considerados mais fortes e completos, como o *cocido*.

Quadro 04 – Ofertas de alimentos dos Terceiros Pratos no cardápio escolar galego durante o mês de fevereiro de 2016, segundo restrições alimentares

Tipo de dieta	Alimentos – 3º Prato (Fevereiro de 2016)				
	Batata	Arroz	Massa	Verduras	Pisto
Sem gordura	11x por mês	4x por mês	2x por mês	1x por mês	
Celiaco	2x por mês	2x por mês	1x por mês	9x por mês	
Sem colesterol	6x por mês	2x por mês	1x por mês	5x por mês	
Laxante	2x por mês			11x por mês	1x por mês
Sem carne	3x por mês	2x por mês		8x por mês	
Sem porco	3 vezes/mês	3x por mês		9x por mês	
Sem frutose	11 vezes/mês	4x por mês	1x por mês		
Sem ovo	4x por mês	2x por mês		7x por mês	
Sem lactose	3x por mês	2x por mês	1x por mês	8x por mês	
Sem leguminosas	3x por mês	2x por mês		8x por mês	
Sem peixe	2x por mês	2x por mês		9x por mês	

Fonte: Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria; Xunta de Galicia; Serunion-educa. Quadro elaborado pela autora

As frutas e iogurtes (íntegrais, desnatados e de soja) predominam nas sobremesas dos comedores. Como variações observou-se a natilla⁵³ e o abacaxi em calda (Quadro 5).

Quadro 05 – Ofertas de Sobremesas no cardápio escolar galego durante o mês de fevereiro de 2016, segundo restrições alimentares

Tipo de dieta	Alimentos – Sobremesa (Fevereiro de 2016)					
	Frutas	logurte integral	Natilla	Abacaxi em calda	logurte desnatado	logurte de soja
Sem gordura	10x por mês	8x por mês				
Celiaco	8x por mês	8x por mês	1x por mês	1x por mês		
Sem colesterol	9x por mês				9x por mês	
Laxante	9x por mês	8x por mês		1x por mês		
Sem carne	8x por mês	8x por mês	1x por mês	1x por mês		
Sem porco	8x por mês	8x por mês	1x por mês	1x por mês		
Sem frutose		18x por mês				
Sem ovo	9x por mês	8x por mês		1x por mês		
Sem lactose	8x por mês			1x por mês		9x por mês
Sem leguminosas	8x por mês	8x por mês	1x por mês	1x por mês		
Sem peixe	8x por mês	8x por mês	1x por mês	1x por mês		

Fonte: Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria; Xunta de Galicia; Serunion-educa. Quadro elaborado pela autora

Percebe-se preocupação por parte do Estado e instituições filantrópicas e públicas acerca da alimentação infantil, com a oferta de refeição balanceada nos comedores escolares, incluindo projetos educativos para o estímulo da alimentação saudável também no âmbito doméstico. Programas semelhantes acontecem nas universidades galegas, como a oferta de bolsas para compras no Mercado de Abastos em Santiago de Compostela.

2.3 A cozinha galega nas casas, nos livros e nas salas de aula

A transmissão culinária ocorre de muitas formas; ela pode acontecer de mãe para filhos, através de observação, por um caderno de receitas que pertenceu a algum parente ou, ainda, por mãos e ensinamentos de pessoas não pertencentes à família, neste caso, podemos encontrar transmissoras próximas como vizinhas, patroas, empregadas domésticas, comadres, amigas e escolas destinadas a este fim. Também não podemos esquecer o profícuo mercado de livros de culinária destinados aos distintos grupos etários e de gênero, abordando os mais

⁵³ “Doce cremoso elaborado con leite, xemas de ovo e azucre e aromatizado con canela.” (GONZÁLEZ GONZÁLEZ, SD, p. 90) “Doce cremoso elaborado com leite, gemas e açúcar, aromatizado com canela.” (GONZÁLEZ GONZÁLEZ, SD, p. 90, tradução nossa)

diferentes níveis de complexidade e cozinhas mundiais⁵⁴.

Nos dias atuais é possível consultar qualquer tipo de receita com a ajuda da internet. Esta facilidade de acesso tem impulsionado a extinção de cadernos de receitas, tal como as gerações passadas faziam, com comentários pessoais, desenhos de como preparar, ou ornamentar, um prato e abreviações e medidas que somente faziam sentido para aqueles cujo código era compartilhado. Vale salientar que, muitas vezes as receitas contidas nestes cadernos eram resultado de trocas de experiências com pares e selecionadas a partir dos gostos e preferências alimentares vigentes em cada grupo doméstico.

Os manuscritos domésticos apresentam narrativas de experiências pessoais, são formas de “escritas da vida” não intencionadas à publicação, caracterizando-os assim pela liberdade de construção do texto, sem compromisso com as convenções formais da escrita. A cultura do manuscrito doméstico envolve cartas, diários, notas, reflexões religiosas, poemas, receitas. (DUTRA, 2014, p. 4)

Algumas vezes estes cadernos revelam mais do que receitas, eles podem indicar quem possui a autorização para manipulá-los, evidenciado pela variedade de letras contidas ao longo de suas páginas e demonstram quais comidas foram preferidas em detrimento de outras - através das folhas manchadas de óleo ou outros ingredientes. A localização das receitas também apresenta valiosas informações sobre quais pratos se relacionam entre si, neste cenário o repasto de festa ganha destaque com desenhos de como ser servido e a ordem rígida dos ingredientes.

Nesta pesquisa, tive acesso ao caderno de receitas de Dorinha através de sua filha que o guarda com carinho e o utiliza com regularidade. Esta galega nasceu na província de Pontevedra e casou-se com um emigrante galego, também desta região. Após o casamento ela mudou-se para Salvador onde teve cinco filhos e viveu até a morte, já na velhice. A família possuía um armazém de secos e molhados na Lapinha e contava com a gerência e supervisão do marido, Antón, e auxílio de todos os filhos, com maiores responsabilidades e agência aos filhos homens.

Segundo relato de sua filha, quando Dorinha se casou ela já sabia cozinhar, mas eram as comidas comuns na Galícia, cujos ingredientes eram caros ou difíceis de serem

⁵⁴ Atualmente, nos deparamos com o crescente número de sites e aplicativos de celulares com a temática gastronômica, tanto nos ensinamentos das receitas e técnicas de preparo, quanto na oferta de produtos idiossincráticos de cada cozinha e dicas de substituição de ingredientes.

encontrados em Salvador, mesmo para uma família dona de armazém. Desta forma, ela se matriculou em cursos de culinária brasileira oferecidos por uma senhora nas dependências do Convento da Soledade, próximo a sua casa, e trocava receitas com suas vizinhas e empregadas domésticas.

Em seu caderno é possível identificar receitas típicas da Galícia ao lado de receitas brasileiras e baianas. Encontramos “empanaditas”, empanadas e empadas dividindo espaço harmoniosamente. Bolo inglês, “bolo amarra marido”, bolo de aipim, “bolo de *cariman*” e a canjica enriquecem a parte dos doces ao lado do brigadeiro, do brigadeiro branco, da bolinha de abacaxi, do quindim e do “Pavê Nestlé”, que traz a observação “*octimo*” ao lado do título.

Entre os pratos salgados deparamo-nos com um suflê de verduras (vagem, chuchu, cenoura e batatas), estrogonofe de carne, camarão com creme de leite, pizza, “enrolado a mariquita” (que poderíamos associar ao rocambole), feijão de forno, arroz de forno, macarronada ao forno e *callos*⁵⁵.

Ao todo, há seis receitas de bacalhau (“Bacalhau a cardeal”, “Bacalhau *asado* no forno a Maria”, “Bacalhau a Caramurú”, “Sonhos de bacalhau”, “Pudim de bacalhau” e “Bacalhau Florentina”), quatro receitas à base de camarão (“*Camaron*s afogados”, “*Mayonese* de *camaron*s”, “Croquetes de *camaron*” e “*Camaron con* creme de leite”), dois pratos com carne bovina (“Escalopes ao Marsala” e “*Estrogonof*”), duas receitas com caprinos (“Cabrito de forno *con* batatas” e “Perna de carneiro *asada* a francesa”), duas receitas a partir de frango (“Frango *asado*” e “Pastelão de galinha”), dois pratos feitos com porco (“Carne de porco *con* farofa de cenoura” e “Costela de porco *con* picles”), uma receita de peixe (“Peixe elétrico”) e três pratos preparados com peru (“*Perú* asado”, “*Perú con* farofa” e “*Perú* recheado”). Também é possível encontrar receita de “*batapá*” e caruru, conforme citações abaixo:

Batapá:
 2 varas pan de sal
 300 gr camaron seco
 200 gr castanha
 100 gr amendoim
 Cebola
 Jinjive
 Leite de coco

⁵⁵ Ingredientes da receita de *Callos* presente no caderno de receitas de Dorinha: “1 ½ k de garbanzo. 3 k, mais ou menos, de fato. 1 mocotó, quer dizer, 1 pé de boi dianteiro. ½ k carne salpresa. ½ k costela salgada de porco. ½ k carne do sertão. ½ chouriza. 250 grs carne de fumeiro. 1 pé de porco salgado. 150 grs de toucinho fumeiro ou barriga. 1 galinha”. É válido salientar que nesta receita não há modo de preparo, há somente os ingredientes que deverão ser utilizados.

Coentro
Salsa
Dendê
Pimentão
Tomate

Modo de fazer: coloque o pão de molho no leite fino de coco, logo pase no liquidificador, pase também os camarões, castanha, amendoim, cebola e temperos, veja o sal, pois camarons tem sal. Leve a cozinhar, bote mais água e leite de coco grosso, se precisar, logo o dendê.

Carurú
100 quiavos
300 grs camaron
200 grs castanha
100 grs amendoim
Cebola
Coentro
Salsa
Jinjíbe
Pimentão
Dendê
Tomate

Modo de fazer: corte os quiavos miudinhos, pase no liquidificador os camarons, castanha, amendoim, cebola, jinjíbe e temperos, junte aos quiavos, bote um pouco água, veja o sal, pois os camarons tem muito sal. Leve para cozinhar, meça de vez em quando com colher de pau, depois de cozinhar um pouquinho bote o aceite dendê e deije cozinhar mais um pouco. (Trechos retirados do Caderno de Receitas de Dorinha, preservando a gramática original)

A filha de Dorinha, Melissa, informou que estas duas receitas foram passadas por uma vizinha e que seu pai era um fã da comida baiana à base de azeite de dendê e, ao contrário de sua esposa, se adaptou a farinha de mandioca e as demais comidas brasileiras.

No caderno de receitas analisado não há receita de cozido, mas Melissa me revelou que

na casa da minha mãe, o cozido tinha que ter aquelas carnes e levava a batata, ele levava o couve, ou a couve, como a gente quiser, e aqueles carneiros que eles colocam não sei o quê lá, não sei o quê, não sei o que lá, né? Basicamente isso. Aquele cozidão assim. Mas, na Bahia, a vida inteira na minha casa, eu comi o cozido que leva banana da terra, ontem eu comi um, que Maria resolveu fazer um com banana da terra, batata doce, abóbora, jiló, maxixe, quiabo, não levava beterraba [risos], beterraba ela não botava não, sabe? Ela nunca botou assim não. Mas assim, banana da terra, batata doce, batata do reino, ou batata, batata do reino! Você conhece, né? É... Abóbora, o chuchu, o repolho, a couve, que mais, Melissa? O quiabo! Aquelas coisas lá de jiló e maxixe, tinha também, porque meu pai

gostava muito disso, do maxixe. Meu pai gostava muito do maxixe e do jiló! E também era espanhol! Ele era espanhol também, e ele adorava! Eu não vi isso lá em Espanha também não! Mas meu pai adorava, meu pai tava aqui desde pequeno, né? Tava aqui desde menino! Então, minha mãe sempre botava! Tinha esse monte todo de verdura! Então tinha assim, você faz uma travessa com as verduras todas, na outra travessa você tinha... Você colocava... Ela fazia bem assim, ela colocava o couve e o repolho, não é? Porque são folhudos e tal, e tal! Numa outra travessa ela punha os garbanzos, que eu nem sei como se pronuncia, o grão de bico, ou o feijão fradinho... Não, o feijão branco! Ela usou muito feijão branco também! Ao invés de usar o grão de bico também, ela usou muito o feijão branco! Que ela gostava também, entendeu? É... Então tinha o feijão branco ou o grão de bico, tinham as verduras, tinham as carnes, é... Tinha os folhudos, né? O que nós chamamos que é... E tinha o pirão! (MELISSA, entrevista cedida à autora)

A família de Melissa adicionou ingredientes nacionais à base do *cocido* galego, como a abóbora, a batata doce, a banana-da-terra, o jiló e o maxixe, mas também preservou traços identitários da cozinha galega, como a presença do grão de bico, ou da adaptação materna do feijão branco. De forma análoga, houve a inserção do pirão do caldo do cozido feito com a farinha de mandioca, que é acompanhamento desconhecido na Galícia.

E este pirão é muito engraçado porque Maria é da região de Maragogipe, né? Essa menina que trabalha comigo hoje. Na época, trabalhava que era de Santa... Caetano Veloso de onde é?

Fabiana: Santo Amaro.

Melissa: De Santo Amaro! Bem daquela região! Então, o pirão que saía lá em casa, eu não sei se ele, não sei dizer se ele é muito comum por aí, mas não é o que eu como, por exemplo, quando eu vou num restaurante. Nunca é. Por quê? Era assim, o feijão, o cozido tava no fogo, tava pra tirar as verduras, pra botar na mesa, no ponto de colocar as coisas na mesa, né? Tudo ali, né? E aí, aquela... Vai tirando as coisas e aquela calda, aquele caldo do feijão, do cozido da panela fervendo ainda ali, então, punha-se a farinha dentro de um recipiente mais fundo, né? Punha a farinha ali dentro, aquele caldo que estava ali fervendo ele ia sendo trazido e molhado aos poucos e machucado, não ia pro fogo! O pirão é feito fora do fogo! Ele não é cozido no fogo! Mas, o caldo, ele tem que tá quente. Tem que estar fervente, entendeu? Aí vai colocando aquilo e, aí põe-se uma pitada de sal, o toucinho, machuca bem, o quiabo e um pedacinho, às vezes, de abóbora, uma coisa assim... E machuca aquela farinha com um pouquinho dessa verdura e essa carne, ou então uma salpresa, que pode ser aquela parte mais gordurosa da salpresa. Então, aí o pirão que a gente comia lá em casa era assim. O pirão que eu vejo mais por aí, é um pirão que vai pro fogo, que cozinha, né? Mas a farinha acaba sendo cozida, né? A consistência não é igual, eu acho que quando... Ela fica um pouquinho mais sólida. Fica um pouquinho mais durinho, entendeu? Eu acho que quando você vai para o fogo ele fica um mingauzinho mais duro, né? O nosso não, o nosso assim era um pouquinho mais duro, entendeu? Ele era um pouquinho mais duro! Era até que você pingava aqui e ali e ainda via um pedacinho de farinha,

né? Porque não deu na hora de fazer... De machucar assim, você não vê... Você entendeu? E eu não sei dizer a você se isso... Eu não sei! Isso eu não sei dizer a você! (MELISSA, entrevista cedida à autora)

Maria Del Rosario Suárez Albán e Lindaura Corujeira (1990), no único livro de receitas galegas publicado por uma editora baiana, em ocasião do “Curso de Cociña Galega” promovido pelo Centro de Estudos Galegos, nos dizem que

o cocido, ao contrário do cozido baiano, dispensa condimentos especiais e é do chorizo e das carnes defumadas e salgadas que tira seu sabor característico. Tem no sal que se adiciona ao das carnes previamente dessalgadas seu único complemento de tempero. Dispensa também maior elaboração no seu preparo. É o cozimento em água abundante que faz dele um cozido especial.

Mas é um outro cozido o que vai, na maioria das vezes, para a mesa dos galegos baianos. Um cozido eclético, digamos assim – ao preparo e às carnes da Galícia somam-se os legumes e hortaliças da Bahia. Abóbora, chuchu, maxixe, jiló, quiabo e a insubstituível banana-da-terra já se incorporaram ao cocido galego. (SUÁREZ ALBÁN; CORUJEIRA, 1990, p. 5)

Por outro lado, Francisco, galego emigrado para Salvador no final dos anos 1950, aponta as principais diferenças entre o *cocido* galego e o cozido baiano de acordo com suas percepções gustativas.

Que o cocido galego, não sei se você experimentou lá, é mais à base de carne de porco, certo? O chorizo que é uma coisa fantástica no cocido! A costela de porco e outras carnes: o lacón... E a verdura: repolho, que na Galícia tem muita quantidade, e a couve. Couve então na Galícia dá-se e vende em nossos campos! Tanto comiam couve gente, como a galinha, como o porco, como o gado, era muita! Se dá muito bem couve! Enfim, era isso. E aqui, quando chegamos aqui e começamos a comer os primeiros cozidos, que na casa que moravam meus tios, os proprietários... Era uma professora que alugava o primeiro andar para a gente, uma casa muito boa! Dona Nina. E ela fazia, de vez em quando, um cozido e aí eu comecei a descobrir a abóbora dentro do cozido. A banana, que para mim era uma coisa fantástica! E comecei a apreciar esse agridoce do cozido daqui, porque o de lá é mais salgado. E o daqui tem essas misturas todas! (FRANCISCO, entrevista cedida à autora).

O livro de receitas resultante do “Curso de Cociña Galega” (SUÁREZ ALBÁN, CORUJEIRA, 1990) deve ser reconhecido e enfatizado devido a escassez de publicações deste tipo, mas ele não apresenta pratos característicos da cozinha galega, como o *callos*, por exemplo. Não há justificativas das autoras para a seleção das receitas, a facilidade de acesso a

alguns ingredientes poderia ser uma boa saída, mas ao longo do livro deparamo-nos com “vieiras”, molusco não encontrado facilmente nos mercados soteropolitanos. Outro fator poderia ser a facilidade no preparo, mas esta hipótese também se mostrou falha posto que há a receita de “chouriço” que necessita defumação por “uns três dias perto do fogo de lenha ou de carvão, com folhas de louro, até que fiquem dourados.” (SUÁREZ ALBÁN; CORUJEIRA, 1990, p. 18)

Por fim, considero que as autoras pretenderam explorar a diversidade da cozinha galega, transitando entre os pratos exequíveis e inexecuíveis na Bahia (devido a dificuldade de encontrar os ingredientes citados e modos de preparo corretos, sem qualquer tentativa de substituição ou adequação) e partindo do imaginário baiano acerca da culinária galega e das receitas galegas que foram mais executadas na Bahia.

O referido livro apresenta e ensina as seguintes receitas: “empanada de sardinha”, “empanada de massa folhada”, “empanada de galinha”, “empanada de bacalhau”, “empanadas de camarão”, “peixe ao molho de alho”, “vieiras das Rias Baixas”, “vieiras”, “vieiras ao forno”, “polvo à moda da feira”, “frigideira de batata (tortilla)”, “Chouriço com batatas (*chorizos con cachelos*)”, “chouriço”, “cozido galego”, “sopa com caldo do cozido”, “empanada de maçã”, “maçãs assadas”, “panquecas (*filloas*)” e “rabanadas ao vinho (*tostadas ao viño*)”, “*sangria*” e “*queimada*”.

Entre estas receitas, duas descendentes de galegos, entrevistadas desta pesquisa, me falaram com saudade e carinho das rabanadas ao vinho⁵⁶ preparadas por suas mães e servidas, principalmente, nas noites de Natal, uma delas me ensinou como fazê-las a partir de suas lembranças familiares e gustativas, mesmo sem se recordar fielmente do nome do prato e as quantidades exatas dos ingredientes.

A rabanada que a gente chama de rabanada e que na Espanha chamava-se, como é que chama? Ai, eu não lembro, mas é esse que eu te falava aqui, que é o pão mergulhado no VINHO, e aí frita na manteiga, entendeu? Tinha isso, e ela fazia assim, e também fazia da outra, mas a outra... Ela fazia mais à moda espanhola, ou galega. Não sei te dizer se galega ou espanhola, mas eu acho que é espanhol isso. Não exatamente... Eu não sei e não vou... Não tenho como te dizer nada sobre isso. Mas que eu gostava muito! Que ela pegava o pão, tipo assim, você tinha aquela vara de pão, né? Compra assim

⁵⁶ “Rabanadas ao vino (tostadas ao viño). Ingredientes: pão de sal dormido cortado em fatias; açúcar a gosto; vinho tinto; ovos; manteiga. Pôr as fatias de pão de molho no vinho tinto, adoçado a gosto, por uns 5 minutos. Em seguida passar cada fatia no ovo batido e fritar numa frigideira com manteiga, fatia por fatia, deixando dourar os dois lados. Quando prontas, retirá-las para uma travessa e polvilhar com açúcar.” (SUÁREZ ALBÁN; CORUJEIRA, 1990, p. 23)

de um dia pro outro, deixa ele um pouco, de um dia pro outro, fatia assim [gestos com as mãos], mergulhava na... Isso aí até eu já fiz! Pega o vinho, bota ali em cima, um pouco, vira de um lado pro outro, deixa ele embebido, e depois você frita na manteiga, e depois você faz aquela misturinha de um pouquinho de canela em pó e um pouquinho de açúcar, vira de um lado e passa pro outro e isso era de Natal também, né? E... Quando eu era menina... quando eu era menina mesmo, Fabiana, eu me lembro eu era muito dessas coisas assim, sabe? (MELISSA, entrevista cedida à autora).

A Associação Cultural Hispano-Galega Caballeros de Santiago, em parceria com a Xunta de Galicia, realizava anualmente cursos de culinária galega aberto para qualquer pessoa, mediante pagamento da taxa de inscrição estipulada. O curso com duração de seis dias é ministrado por um chefe de cozinha galego escolhido pela Xunta de Galicia em um espaço destinado a este fim. Participei da 6ª edição do curso em 2013 que foi realizada na Perini da Pituba. A última edição, até a data de redação deste trabalho, ocorreu em 2014, também no mesmo espaço gourmet da Perini, localizada na Pituba, no site da associação hispano-galega promotora há previsão de uma nova edição do curso em setembro de 2016.

A edição a qual participei buscou apresentar pratos tradicionais e contemporâneos da culinária galega. Entre os primeiros podemos exemplificar o *callos*, que foi preparado em dois dias, a empanada de atum, o *pulpo a feria*, o caldo galego e a torta de Santiago. Seguindo a linha da cozinha contemporânea foram apresentados “Ouriço de Mexilhão”, “Canudinho de Creme” (com creme de pasteleiro), “Salpicão de Marisco” e “Ninho de Ovos com Caviar”. Também degustamos “Paella ao Estilo Mariñeiro” que apesar de não ser um prato característico da Galicia estava na lista de receitas ensinadas, possivelmente por ser um símbolo da gastronomia espanhola⁵⁷.

É válido salientar que, apesar de ambos terem a mesma denominação “callos”, os ingredientes descritos no caderno de receitas de Dorinha (ver nota 55), em muito, se distanciam dos ingredientes apresentados no curso de Culinária Galega⁵⁸. Não me refiro a ausência de temperos notada na receita ensinada pela dona de casa, uma vez que é comum que eles não sejam descritos nos cadernos de receitas familiares, já que é algo óbvio e particular, mas atento para a inserção de cortes de carnes e denominações brasileiras como carne

⁵⁷ A *Paella ao Estilo Mariñeiro* é preparada com os seguintes ingredientes: arroz, *berberecho*, mexilhão, pimentão vermelho, cebola, *chicharo*, conhaque, sal, limão, camarão, taioba, lula, cenoura, alho, *azafrán*, azeite de oliva e água.

⁵⁸ Ingredientes para o *callos*: “1 k feto de boi, 2 mocotós de boi (cortá-los), 1 pé de porco, 1 k grão de bico, 2 chouriças, 1 cebola, 1 cabeça de alho, 250 grs presunto Parma, 2 limões, 1 colher páprica doce, páprica picante, 1 pimentão vermelho (um pouco), 1 cravo, 2 colheres de cominho, miolo de pão, sal, rama de salsa.” (ASSOCIAÇÃO CULTURAL HISPANO-GALEGA CABALLEROS DE SANTIAGO, 2013, p. 20)

salpresa, carne de fumeiro, toucinho e carne do sertão, além da presença da galinha. Por outro lado, na receita comercial há miolo de pão para encorpar o caldo e o presunto Parma, que não é facilmente encontrado nos mercados soteropolitanos e possui preço mais elevado do que o presunto tradicional, comercializado no Brasil.

Em relação a estas distinções, deve-se atentar para o gosto familiar, já que a comida preparada em casa é confeccionada a partir do repertório de ingredientes aceitos ou, pelo menos, tolerados pelos comensais, enquanto que as comidas dos restaurantes e dos livros de receitas seguem uma padronização que desconsidera a facilidade de acesso a ingredientes (barreiras geográficas e climáticas e poder aquisitivo, por exemplo) e gostos alimentares.

Apesar de ser um prato comumente encontrado nos restaurantes galegos, tanto como entrada nos menus, quanto como *tapas* oferecidos gratuitamente na compra de bebidas frias, não é tarefa fácil encontrar receita de *callos* nos livros de culinária espanhola comercializados em língua portuguesa, mesmo naqueles que pretendem promover uma regionalização da culinária a partir da apresentação de receitas típicas de cada uma delas, como Andaluzia, Catalunha, Galícia, País Basco e Valencia.

Não encontramos justificativas sobre a invisibilidade de certos pratos, entretanto podemos supor que ela pode estar relacionada ao *status* que alguns alimentos tem nos países em que serão apresentadas e consumidas as receitas icônicas. Sobre isto, é válido salientar que, durante muitas décadas, o *cocido* galego foi considerado prato de pobre e corriqueiro, enquanto o *callos* era classificado como repasto festivo e pertencente as classes mais altas da sociedade galega.

No Brasil, o fato ou bucho de boi não é bem aceito pelo paladar de grande parte dos brasileiros. Um dos poucos pratos nacionais em que ele ocupa local de destaque – a dobradinha – é relegado ao segundo plano, em detrimento à feijoada, apesar de compartilharem grande parte dos ingredientes. Também não há por aqui a tradição do consumo cotidiano do grão de bico, sobretudo nos pratos quentes.

A invisibilidade do *callos* nos livros comerciais tampouco pode ser justificada a partir desta hipótese, posto que há vasta oferta de receitas espanholas nestes exemplares com ingredientes pouco consumidos e com alto valor econômico, como mexilhões, anchovas, polvo e determinados cortes de porco, a exemplo da bochecha. Sabe-se, portanto, que o *callos* é preservado nas mesas dos grupos domésticos compostos por imigrantes galegos em Salvador, através de receitas que perpassam as gerações.

Em via oposta, a *tortilla*, marcada pela simplicidade e poucos ingredientes, está presente nos livros de culinária espanhola, tanto na sua versão original, utilizando apenas batatas e ovos, quanto em releituras mais sofisticadas com a inserção de brócolis, *jamón serrano*, filé de peixe e camarão. Porém, não há variações significativas na forma de preparo em qualquer um deles, prevalecendo o passo a passo descrito a seguir:

Tempere as batatas com sal e misture com as cebolas. Em uma panela, frite as cebolas e as batatas em metade do azeite em fogo baixo, mexendo de vez em quando. Quando estiverem cozidas, escorra-as e reserve. Bata os ovos e tempere com sal. Acrescente as batatas e cebolas aos ovos batidos. Em uma frigideira antiaderente grande coloque o azeite restante e leve ao fogo baixo. Despeje a mistura e cozinhe até ficar firme. Com o auxílio de um prato grande, vire a *tortilla* e recolocque-a na frigideira para cozinhar do outro lado. Vire-a mais algumas vezes até que esteja bem dourada de ambos os lados e sirva. (ABRIL COLEÇÕES, 2010, p. 64)

As sobremesas galegas são outro ponto que merece destaque, tanto em relação as formas de preparo, quanto a oferta em restaurantes e supermercados. Se Portugal é país reconhecido pela vasta variedade de doces feitos com ovos, a Galícia carece de um único ingrediente que a caracterize em relação aos doces. Ela é mais eclética e apresenta doces preparados com frutas frescas e secas e grãos, e oscila o repertório a depender da estação climática e das frutas das estações.

Há uma ampla oferta de sobremesas industrializadas nos mercados galegos, tanto que até mesmo nos restaurantes são oferecidos estes produtos sem qualquer cerimônia, entre os mais usais estão tortas geladas, pudins, flans e arrozes de leite (muito parecido com o nosso arroz doce). Nem a Torta de Santiago saiu ilesa desta mercantilização dos alimentos, ela é comercializada em lojas e supermercados de toda a Galícia por valores diversos, algumas são de melhor qualidade e possui o selo de autenticidade, enquanto outras conquistam pelo preço. Outra variedade de produtos típicos são as “Pedras de Santiago” – chocolate ao leite mesclado com amêndoas – e sua variação: a “Pedra de Hércules”, feita com chocolate meio amargo.

Em linhas gerais, o cenário gastronômico na Galícia é amplo e transita entre o tradicional e o moderno, algumas vezes, inclusive, com releituras contemporâneas de receitas seculares com a inserção de novos ingredientes ou formas de preparo distintas do original. Não há somente um ingrediente específico ou identitário da cozinha galega, mas uma variedade, como a batata, os ovos, o azeite de oliva, os frutos do mar e a carne de porco. É difícil pensar em uma receita tipicamente galega que não contenha pelo menos um destes

produtos tanto na Galícia, quanto nos países em que a presença galega se fez presente através das imigrações, e também nos livros que pretendem apresentar e ensinar as receitas tradicionais desta região espanhola.

A cozinha tradicional galega se faz mais forte no imaginário dos emigrados, que buscam nos cheiros e nos sabores memórias de sua terra e de seu passado, do que no cotidiano de seus cidadãos que procuram novidades acessíveis e lugares agregados de *status*⁵⁹. Algumas receitas tradicionais seguem consumidas pelos comensais galegos, como a *tortilla* e o *cocido* oferecidos nos comedores escolares, o *callos* comercializado aos sábados nos restaurantes galegos, ou o *pulpo a feria* comumente degustado nas feiras das aldeias e no Mercado de Abastos em Santiago de Compostela. Porém, a Galícia sofreu mudanças na sua gastronomia e nos hábitos dos seus cidadãos, tanto em relação as alterações sócio-culturais, como com os impactos da globalização, a influência da mídia e os reflexos da crise econômica instalada em 2007.

Na Galícia o passado e o presente, o tradicional e o moderno convivem não somente na arquitetura e nos traços culturais de seu povo, mas também nas cozinhas e nas mesas galegas em que as receitas tradicionais são acompanhadas por sobremesas industrializadas, por exemplo.

⁵⁹ Como, por exemplo, a comoção causada por um restaurante que servia arroz ou macarrão, com determinados ingredientes limitados, em copos de três tamanhos a um preço mais baixo, em Santiago de Compostela ou lojas do Burger King, nesta mesma cidade, que no verão de 2014 ofereciam promoções especiais que não eram amplamente divulgadas nos cardápios, mas que grande parte das pessoas sabia e pedia.

CAPÍTULO 3

A ALIMENTAÇÃO DOS MIGRANTES GALEGOS E SEUS DESCENDENTES EM SALVADOR

Uns dizem: minha terra!
Diz o outro: meu querido!
E este: minhas lembranças!
E aquele: meus amigos!
(VARGAS, 2009, p. 54)

Na maioria das vezes (exceto em fugas ou situações limites), os migrantes levam consigo pertences materiais (documentos, roupas, fotografias...) acumulados em malas, mas também carregam muitos outros “bens” invisíveis aos olhos como religiões, idiomas, ideologias e hábitos alimentares – compostos, entre outras coisas, por repulsas e preferências a determinados tipos de comidas, além de regras e comportamentos à mesa e formas particulares de cultivo, preparação e descarte dos alimentos.

Ao fixar raízes em um novo destino, o migrante mantém sua própria “bagagem imaterial”, mas, também, absorve e utiliza novos aspectos culturais e sociais do local que o acolheu. No entanto, apesar da adaptação e integração no país recém-chegado, ele transmite os ensinamentos e as experiências trazidos de sua terra natal para seus descendentes. Assim, relatos de histórias, músicas, objetos mnêmicos e receitas ajudam a compor o cenário vivenciado antes da migração.

A recomposição de um período já passado, entretanto, nem sempre acontece de forma fiel, uma vez que é comum a supressão de fatos negativos e a ênfase ou, até mesmo, a imaginação de aspectos positivos. Apesar das distintas memórias evocadas por diferentes personagens, através dos olhares e visões de mundo⁶⁰ pertencentes a cada pessoa, algumas

⁶⁰ “Worldviews can be resources for understanding and analyzing conflicts when fundamental differences divide groups of people. By looking at the stories, rituals, myths, and metaphors used by a group, we can learn efficiently and deeply about group members' identities (Who they see themselves to be) and meanings (what matters to them and how they make meaning).” (Le Baron, 2003, disponível em: <<http://www.beyondintractability.org/essay/cultural-frames>> Acesso em 19 de fevereiro de 2016) “Visões de mundo podem ser recursos para compreender e analisar os conflitos em que as diferenças fundamentais podem dividir os grupos de pessoas. Ao olhar para as histórias, rituais, mitos e metáforas utilizadas por um grupo, podemos aprender de forma eficiente e profunda sobre as identidades dos membros do grupo (como eles se vêem) e seus significados (o que importa para eles e como eles fazem sentido).” (Le Baron, 2003, disponível em: <<http://www.beyondintractability.org/essay/cultural-frames>> Acesso em 19 de fevereiro de 2016, tradução nossa)

lembranças⁶¹ são recorrentes e moldam o passado, como os constantes relatos de abandonos de famílias, “viúvas de vivos”, casamentos por procuração, manutenção financeira de grupos domésticos galegos, através de remessas de dinheiros dos imigrantes na América, exploração da mão de obra galega, estranhamento com os negros e o calor de Salvador.

Seria o caso, então de distinguir duas memórias, que chamaríamos, se o quisermos, a uma interior ou interna, a outra exterior; ou então a uma memória pessoal, a outra memória social. Diríamos mais exatamente ainda: memória autobiográfica e memória histórica. A primeira se apoiaria na segunda, pois toda história de nossa vida faz parte da história em geral. Mas a segunda seria, naturalmente, bem mais ampla do que a primeira. Por outra parte, ela não nos representaria o passado senão sob uma forma resumida e esquemática, enquanto que a memória de nossa vida nos apresentaria um quadro bem mais contínuo e mais denso. (HALBWACHS, 1990, p. 55)

A Galícia da memória ou dos relatos dos antepassados é sempre mais colorida, mais cheia de aventuras e repleta de personagens corajosos, trabalhadores e desbravadores. A viagem, a *morriña*, a saudade dos familiares e amigos, o medo do desconhecido, as dificuldades que impulsionaram o percurso e os primeiros anos nos novos destinos são, muitas vezes, omitidos ou minimizados. Não mais pertencer ao local de origem e, tampouco, ao destino final, era uma angústia que perseguia os imigrantes.

Na segunda geração, aquela já nascida em Salvador, este sentimento é inexistente, entretanto, seus membros transitam entre a sua própria cultura e aquela transmitida por seus pais. A partir da terceira geração, nota-se que os indivíduos se sentem pertencentes a cultura soteropolitana e os traços galegos fazem parte da história de sua família, podendo ou não, serem evidenciados em momentos específicos, como comemorações familiares ou associativas, ou para a obtenção de algum interesse específico.

A mesa é um local profícuo para a rememoração, já que nela podem ser apresentados tanto aspectos conscientes quanto inconscientes vividos pelos indivíduos ou relatados pelos seus antepassados através de histórias orais. Os relatos da vida na Galícia, a adaptação em Salvador e as mudanças que ocorreram nestes dois locais, além de discussões atuais e comparações entre as duas realidades, são algumas opções para debates durante as refeições familiares.

⁶¹ “A lembrança é em larga medida uma reconstrução do passado com a ajuda de dados emprestados do presente, e além disso, preparada por outras reconstruções feitas em épocas anteriores e de onde a figura de outrora manifestou-se já bem alterada.” (HALBWACHS, 2004, p. 75-76)

Numerosos escritores y viajeros, desde el medievo a nuestros días, valiéndose de sagaces apreciaciones o de toscos estereotipos, nos han dejado muestras de que Galicia y los gallegos son algo específico, corroborando así el principio de que una identidad se construye también con el reconocimiento de la diferencia por parte del *alter*, de ese otro con el que convivimos, negociamos o, a veces, nos enfrentamos. Pero la percepción de la peculiaridad de Galicia ha calado también hondo en los escritos de algunos antropólogos foráneos que aquí se asomaron. Independientemente de que su “mirada distante” pueda conducir a interpretaciones por parte de sus lectores basadas en que los gallegos son unos buenos “indios de reserva”, el discurso antropológico apunta rasgos de la realidad diferencial de que estamos hablando. (STALLAERT, 1999, p. 58)⁶²

O *ethos* galego é composto por contradicións (LISÓN TOLOSONA, 2004), ao mesmo tempo em que é marcado pela festividade, alegria e receptividade, também o compõe a agressividade, a *morriña* e a desconfiança. Os galegos são ávidos pela mudança. Desbravadores trocaram sua terra natal pela esperança de novas oportunidades em outros lugares, no entanto se mantém ligados as tradições e a religiosidade de sua região. Há formas sutis, e quase inconscientes, para a reafirmação do *ethos* galego, e a presença usual de pratos comuns naquela sociedade e pouco usuais na cozinha baiana, é um bom indício. Ester, filha de imigrantes galegos no início do século XX, descreveu-me a Galícia uma

área ecologicamente muito bem conservada e limpa. A Galícia possui clima agradável, língua muito semelhante ao português, povo hospitaleiro e festeiro. A religião católica é totalmente predominante e muito explícita, o que talvez se explique por parte da Galícia ter sido habitada por judeus expulsos da Andaluzia. Possui também comida gostosa e com muito peixe. (ESTER, entrevista cedida à autora)

A eleição de quais alimentos serão ingeridos pode ocorrer por diversos motivos, entretanto os fatores sociais, culturais, religiosos e econômicos seguem como os mais recorrentes entre os comensais. A repulsa ou a predileção por determinadas iguarias podem ocorrer pelos mais variados motivos, elas podem ser incentivadas por fatores externos, como transmissão dos gostos dos pais e responsáveis, a partir de situações observadas durante algum momento de sua vida, como o abate de algum animal, por exemplo, aspecto da comida

⁶² “Numerosos escritores e viajantes, desde o período medieval até os nossos dias, valendo-se de perspicazes percepções ou estereótipos toscos, nos demonstram diversas Galícia e galegos, corroborando assim o princípio que uma identidade também se constrói com o reconhecimento das diferenças por parte do *alter*, desse outro eu convivemos, negociamos ou, às vezes, nos enfrentamos. Porém, a percepção da idiossincrasia da Galícia também é apresentada nas pesquisas de alguns antropólogos estrangeiros que a tiveram como objeto e *lócus* de estudo. Independientemente de seu “olhar estrangeiro” pode conduzir interpretações por parte de seus leitores influenciadas naquilo que os galegos são bons “indios de reserva”, o discurso antropológico aponta traços da realidade distinta daquela que estamos falando.” (STALLAERT, 1999, p. 58, tradução nossa)

ou por motivos inerentes ao organismo do indivíduo, como alergias e doenças desenvolvidas, a exemplo de intolerância a lactose e ao glúten e distúrbios de transtornos alimentares, como obesidade, anorexia e bulimia.

3.1 Ser galego em Salvador

O imigrante galego ao sair de sua terra natal e se fixar no Brasil é proclamado por seus pares galegos como “brasileiros”, enquanto que ele é visto e categorizado pelos cidadãos brasileiros como “galegos”, assim, “[...] os que não voltam passam a ser ‘os galegos da Bahia’, e os que retornam para a Espanha são os ‘brasileiros na Galiza’” (OLIVEIRA, 2002, p. 50).

Os descendentes, os filhos principalmente, transitam entre a sua própria cultura (fortalecida pelas instituições e associações locais e pares) e a cultura de seus pais, através de hábitos transmitidos dentro da própria família e associações de imigrantes galegos localizadas em Salvador.

A partir da terceira geração (netos e bisnetos) os laços e as identidades brasileira e baiana se tornam mais fortes e a relação com a Galícia se faz mais frouxa e pontual, existentes, sobretudo, em datas e espaços pré-estabelecidos, como nas festas promovidas pelas associações, ou quando há algum benefício para a utilização da identidade espanhola, como as facilidades adicionais ao obter a dupla nacionalidade (brasileira e espanhola), por exemplo.

As associações fundadas e mantidas por galegos em Salvador promoviam a sociabilidade entre os pares, a formação das redes - importantes para relações comerciais e matrimoniais – e o auxílio mútuo entre os conterrâneos durante os séculos XIX e XX, neste período, a manutenção da cultura galega e assuntos políticos da Espanha serviam apenas de pano de fundo, apesar de não serem inexistentes.

As associações se constituíram como as formas mais eficazes de controlar as relações sociais dentro da comunidade e, ao mesmo tempo, regular os contatos com o mundo exterior. Teriam a finalidade precípua de criar ambiente para os imigrados, facilitando-lhes o processo de aculturação e criando-lhes, por vezes, condições mais apropriadas que lhes facilitariam o processo de mobilidade ascendente. (BRAGA, 1972, p. 87)

Algumas das associações de imigrantes galegos em Salvador, a exemplo do Hospital Espanhol, já não existem mais, outras foram submetidas a mudanças para se manterem, como o Centro Espanhol. Entretanto, ainda é possível identificar associações galegas na capital baiana que se mantêm ativas no objetivo de manter a cultura galega na Bahia, mesmo com maior ênfase na cultura espanhola, sobretudo com o ensino do castelhano.

Os grupos de sociabilidade e preservação da cultura galega existentes em Salvador são importantes nos dias atuais para manter a galeguidade entre os seus membros. A galeguidade é regida pela Lei 07/2013 (Lei da Galeguidade de julho de 2013), que

Promove os procesos de unión ou fusión entre as comunidades galegas, o papel das comunidades como axentes de cooperación galega, a participación activa da xuventude e da muller na vida asociativa das comunidades galegas, a protección do patrimonio das ditas comunidades, especialmente o cultural, e a consideración desas comunidades como axentes da promoción cultural e de difusión das posibilidades turísticas de Galicia no exterior. (DIARIO, 2013, p. 26569)⁶³

A primeira Lei da Galeguidade foi aprovada em 1983, no entanto percebeu-se a necessidade de uma atualização 30 anos depois, em 2013, devido as novas necessidades sócio-econômicas percebidas nos países receptores de grandes números de imigrantes galegos.

La primera “Lei de Galeguidade” en 1983, se hizo adaptada a la estructura de las comunidades gallegas y a la sociedad de aquel momento. Después de más de treinta años había que responder a los cambios y esta nueva ley trata de ajustarse a esas nuevas necesidades de las comunidades. Su intención es la asentar la protección socio-asistencial de los gallegos en el exterior, trata también de atender a la problemática que supone el envejecimiento de las comunidades gallegas y que podrían poner en peligro su continuidad, así como los aspectos que ya comentamos de unidad de centros y relevo generacional. La ley atiende también a los necesarios cambios en las estructuras directivas de las entidades gallegas en el exterior, defendiendo una mayor participación de la mujer, lo que además de ser necesario para las comunidades constituye una obligación constitucional. La ley también tiene que atender a la realidad económica en la que vivimos y promover que los centros gallegos en el exterior puedan apoyar en la superación de las dificultades, colaborando en la promoción exterior de Galicia y en la

⁶³ “Promove os procesos de unión ou fusão entre as comunidades galegas, o papel das comunidades como agentes de cooperación galega, a participação ativa da juventude e da mulher na vida associativa das comunidades galegas, a proteção do patrimônio das ditas comunidades, especialmente o cultural, e a importância destas comunidades como agentes da promoção cultural e da disseminação das possibilidades turísticas da Galicia no exterior.” (DIARIO, 2013, p. 26569)

internacionalización de la economía gallega. (RODRÍGUES MIRANDA, 2013, p. 13)⁶⁴

Em Salvador, a única associação de imigrantes que está pautada nas diretrizes da Lei da Galeguidade e, portanto, considerada como difusora da cultura e identidade galegas no exterior, é a Associação Cultural Hispano-Galega Caballeros de Santiago.

Esta associação foi criada em 22 de novembro de 1960. A primeira reunião ocorreu na Paróquia da Pituba, foi presidida pelo padre Samuel Martinez e contou com a presença de mais de quinze imigrantes galegos. Ela foi fundada como uma “sociedad de españoles y hijos de españoles, con carácter cultural y filantrópico, siendo sus principales objetivos crear y mantener la ‘Ciudad de los Muchachos’ y divulgar las cosas de España.” (Acta de Fundación, 22/11/1960)⁶⁵

A Cidade dos Meninos era uma escola que atendia crianças carentes da região da Pituba, nesta época bairro periférico soteropolitano. Ela recebeu ajuda da prefeitura de Salvador, na gestão do Prefeito Heitor Dias Pereira, com a disponibilização de professores e materiais didáticos para os estudantes matriculados. As atividades da escola foram extintas em 1963, após uma decisão “incorrecta y intempestiva” de seu diretor, o Padre Samuel Martinez (ata do dia 22 de janeiro de 1964).

Em 1967, a Caballeros de Santiago - como usualmente é conhecida pela população soteropolitana - começou a funcionar como um espaço destinado ao ensino da língua espanhola e divulgação das culturas espanhola e galega em Salvador. Sua sede mais recente foi inaugurada em julho de 1989 no bairro do Rio Vermelho, onde persiste até hoje.

Atualmente a Associação Cultural Hispano-Galega Caballeros de Santiago oferece cursos regulares de língua e dança espanhola - suas principais atividades -, além de serviços de tradução de textos, cursos esporádicos de culinária galega, pandeireta, canto e baile galego

⁶⁴ “A primeira ‘Lei de Galeguidade’ em 1983, adaptou-se a estrutura das comunidades galegas e a sociedade daquele momento. Depois de mais de trinta anos havia que responder as mudanças e esta nova lei trata de ajustar-se a essas novas necessidades das comunidades. Seu objetivo é assegurar a proteção sócio-assistencial dos galegos no exterior, e também atender a questão concernente ao envelhecimento das comunidades galegas e que poderiam pôr em perigo sua continuidade, assim como os aspectos relacionados a unidade dos centros e a importância geracional. A lei também busca atender a atual realidade econômica e possibilitar que os centros galegos no exterior possam superar as dificuldades, colaborando com a divulgação da Galícia no exterior e com a internacionalização da economia galega.” (RODRÍGUES MIRANDA, 2013, p. 13, tradução nossa)

⁶⁵ “Sociedade de espanhóis e filhos de espanhóis, de caráter cultural e filantrópico, sendo seus principais objetivos criar e manter a ‘Cidade dos Meninos’ e divulgar as coisas da Espanha.” (Acta de Fundación, 22/11/1960)

e festejos relacionados com a cultura galega, como o Dia das Letras Galegas (17 de maio), o Dia do Apóstolo (25 de julho) e Dia de Nossa Senhora dos Remédios (29 de agosto).

Exacerbando as principais diretrizes da Lei da Galegidade, que visa beneficiar, sobretudo, as associações galegas no exterior, neste trabalho, considerarei galegidade também em relação aos indivíduos inseridos em seus grupos familiares. Assim, a partir de agora este termo deverá ser considerado como um conjunto de traços e características que fazem com que um imigrante e seus descendentes se classifiquem como galegos mesmo inseridos plenamente na cultura baiana.

Inicialmente, devemos considerar que a identidade étnica

implica uma série de restrições sobre os tipos de papéis que um indivíduo pode desempenhar, e sobre os parceiros que ele pode escolher para diferentes transações [...] Melhor dizendo, considerando estatuto, a identidade étnica domina a maioria dos outros estatutos e define as constelações de estatutos ou personalidades sociais que um indivíduo com aquela identidade pode assumir. Quanto a isso, a identidade étnica é comparável ao sexo ou a posição social, pelo fato de ela exercer um constrangimento sobre o beneficiário em todas as suas atividades, não apenas em algumas situações sociais definidas. Assim, poderíamos dizer igualmente que ela é *imperativa*, pelo fato de que não pode ser ignorada e afastada de modo temporário por outras definições da situação. (BARTH, 1998, p. 198)

Por ser imperativa e restritiva, a identidade étnica limita o campo de atuação do indivíduo, assim como estimula as múltiplas interpretações que os demais grupos étnicos⁶⁶ podem ter dele; no caso dos galegos em Salvador, eles eram classificados de forma pejorativa, como sujos, desonestos e gananciosos.

Os casamentos endogâmicos entre os primeiros imigrantes galegos serviam tanto para manter o *status* e a coesão grupal, quanto para a manutenção da identidade étnica, principalmente dentro de seus grupos domésticos e de sociabilidade.

Os filhos dos imigrantes galegos que nasceram, ou vieram ainda crianças para a Bahia, transitam entre o “ser galego” e o “ser baiano” e, em algumas vezes, a identidade galega é

⁶⁶ “Os grupos étnicos distinguem-se de outros grupos na medida em que se entendem a si mesmos e são percebidos pelos outros como guardando uma continuidade ao longo da história e provindo de uma mesma elaborada ascendência.” (BACELAR, 1989, p. 22-23)

suprimida em detrimento da identidade espanhola, sugerindo uma perda da origem regional por uma classificação nacional, mais ampla⁶⁷.

Com isso não quero dizer que haja uma negação da identidade étnica galega nos descendentes dos imigrantes, no entanto, eles compartilham mais fortemente os traços baianos, uma vez que nasceram ou cresceram aqui e comungam dos signos pertencentes a cultura soteropolitana. Na verdade, eles transitam entre os dois lados usufruindo os benefícios decorrentes de ambas as identidades, como a concessão de dupla nacionalidade (brasileiro e espanhol) para os descendentes de imigrantes ou concorrendo a vagas nos programas de benefícios oferecidos pela Xunta de Galicia. A partir dos netos de imigrantes espanhóis, com pais baianos, a identidade galega se torna cada vez menos imperativa, prevalecendo a identidade baiana.

É comum ouvir relatos, principalmente entre os membros da segunda geração (filhos de imigrantes galegos), de convivência intensa com a cultura galega dentro de seus lares de origem, das casas de amigos ou familiares de seus pais e nas associações culturais de galegos localizadas em Salvador.

No entanto, esta convivência nem sempre era bem recebida, Melissa, por exemplo, relata que quando criança, e no início da adolescência, era “obrigada” por seus pais a participar, junto com seus irmãos, das festas realizadas no Clube Espanhol e que ela achava “extremamente entediante”. Ela realizou um casamento exogâmico, contraindo matrimônio com um sergipano.

Porém, Melissa rememora com carinho e nostalgia as histórias e lembranças de sua família galega na Lapinha e mantém traços da cultura espanhola em sua casa, na Pituba, tanto na decoração, quanto nos cardápios cotidianos e festivos. No entanto, apesar desta aproximação afetiva e mnêmica com a Galicia ela me descreveu esta região espanhola como a terra de seus pais, pois sua própria terra é o Brasil, e só teve interesse em solicitar a dupla nacionalidade por causa dos filhos, que poderiam galgar mais oportunidades de trabalho e estudos na Europa.

Fabiana: Para finalizar, gostaria que a senhora resumisse a Galicia em uma palavra. Ou uma frase... Quais seriam?

Melissa: Fabiana, isso é difícil! Eu não sei...

⁶⁷ Em contrapartida, na Galicia há uma política de valorização do idioma e da cultura galegas, incluindo movimentos separatistas que pregam que “Galiza non é España”.

Fabiana: Não, só em poucas palavras... O que é Galícia? O que lhe representa a Galícia?

Melissa: Galícia representa, é... Digamos assim [pausa]... A Galícia de meus pais, né? De meu pai menos do que de minha mãe, mas ainda assim, meu pai. Meu pai sempre... Vou falar um pouquinho depois, meu pai sempre foi assim, é... “Vocês, vocês são brasileiros”! Ele nunca se preocupou e nunca é... Nunca teve nenhuma iniciativa de dizer “não, vocês são filhos de espanhol e vão ter dois passaportes, duas nacionalidades”, nunca, nunca! Eu hoje tenho porque meus filhos se criaram e viram as possibilidades de irem para Espanha, talvez e tal! E eles disseram: “minha mãe a gente podia tirar, eu sou neto de espanhol, não sei o quê, não sei que lá”... (MELISSA, entrevista cedida à autora)

Este relato, também indica um comportamento atípico no pai de Melissa, enquanto grande parte dos imigrantes vinha para a América com o intuito de fazer riqueza e voltar para a Galícia, Antón chegou ainda adolescente na Bahia, conseguiu se estabelecer no ramo da alimentação (com um armazém de secos e molhados na Lapinha) e casou-se muito tardiamente com Dorinha, que era muito mais nova do que ele, e juntos tiveram cinco filhos. Ele viveu em Salvador até sua morte e, segundo Melissa, estimulava a gratidão e a identidade baiana em seus filhos, dizendo-os sempre que eles eram brasileiros e que deviam amar a terra que acolheu seus pais.

A galeguidade e a baianidade, ou de maneira mais ampla, a hispanidade e a brasilidade, podem ser notadas e confrontadas em muitos outros momentos do cotidiano, e cada uma delas podem ser eleitas em detrimento da outra sem causar grandes dramas de escolha no indivíduo. Na Copa do Mundo de 2014, por exemplo, houve a reunião de espanhóis e descendentes em espaços identitários da capital baiana para torcerem a favor da Seleção Espanhola nos dias de jogos, e os mesmos torcedores descendentes de imigrantes espanhóis que nasceram no Brasil, também estavam reunidos nos dias de jogos do Brasil para torcerem pela “Seleção Canarinho” – entretanto, nesta edição, não houve qualquer benefício em torcer por um ou outro país, visto que ambos não fizeram uma boa campanha no mundial.

3.2 A comida galega na Bahia

Desde os primeiros anos da imigração galega para a Bahia a galeguidade pode ser preservada no prato das famílias galegas mais abastadas, mesmo com sucessivas inserções de

ingredientes locais e adaptações soteropolitanas, como as receitas apresentadas no capítulo anterior (*A alimentação dos galegos na Galícia*).

Com o intuito de driblar a ausência e a dificuldade de acesso a alimentos fundamentais no preparo dos pratos tradicionais da Galícia, os galegos em Salvador se valeram de arranjos comerciais e redes de solidariedade entre os conterrâneos, como a comercialização de produtos típicos nos seus armazéns (o *chorizo*, por exemplo) e as remessas de alimentos enviados, principalmente, por mães e avós através de amigos e conhecidos, que visitavam a Galícia.

Outra estratégia recorrente foi a substituição, sempre que possível, de um alimento em detrimento de outro, como podemos ver na citação a seguir:

por falar aínda do que comían os galegos en Bahía, o peixe sempre foi abundante ó redor da Baía de Todos os Santos, e as portas dos galegos eran as metas dos peixeiros que percorrían as rúas de Salvador, levando á cabeza unha grande variedade de peixes. Non había “merluza”, pero si algunhas variedades moi apreciadas, como a pescada, semellante á “merluza” galega, pero de tamaño máis pequeno. Tamén había o vermello, parente brasileiro do ollomol, e tantos outros que terminaban sendo preparados “á galega” polos inmigrantes. Xa o polbo, capturado nas rochas costeiras do litoral baiano, só era apreciado polos baianos que vivían ó pé do mar. Para a poboación urbana de Bahía e para os procedentes de zonas do interior, o polbo era tan estraño que lles causaba repulsa, e moitas empregadas domésticas non o cociñaban de boa gana cando lles era encargado porque lle tiñan medo. Pero os galegos, como sabemos, o apreciaban e seguen apreciando moitísimo. (SUÁREZ ALBÁN, 2007, p. 451)⁶⁸

Em grande medida, os primeiros grupos de imigrantes galegos tiveram resistência às frutas tropicais, como “o abacaxi, a jaca, a carambola” (SUARÉZ ALBÁN, 2007, p. 452), que somente foram assimiladas a partir da segunda geração. Por outro lado,

de todos xeitos os galegos sempre se mantiveron moi curiosos póla cociña baiana. Non perderon ocasión de aprender a cociñar diferentes pratos feitos a

⁶⁸ “Falando aínda no que comiam os galegos na Bahía, o peixe sempre foi abundante ao redor da Baía de Todos os Santos, e as portas dos galegos eran as metas dos peixeiros que percorrían as ruas de Salvador, levando nas cabeças uma grande variedade de peixes. Não havia merluza, porém existiam algumas variedades de peixes muito apreciadas pelos galegos, como a pescada, semelhante a merluza galega, mas com tamanho menor. Também havia o vermelho, parente brasileiro do *ollomol* e outros tantos que terminavam sendo preparados ‘á galega’ pelos imigrantes. Já o polvo, capturado nas rochas costeiras do litoral baiano, só era apreciado pelos baianos que viviam na beira-mar. Para a população urbana da Bahía e para aqueles vindos do interior, o polvo era tão estranho que lhes causavam repulsa, e muitas empregadas domésticas não o cozinhavam de bom grado quando lhes eram destinadas tal tarefa, porque tinham medo. Porém os galegos, como sabemos, o apreciavam e seguem apreciando muitíssimo.” (SUÁREZ ALBÁN, 2007, p. 451, tradução nossa)

partir de productos e condimentos de orixe africana: o *aceite de dendê*, a *castanha de caju* ou o *amendoim*. A todos os galegos, dun modo xeral, lles gustaban – e gustan – pratos como o *vatapá*, o *caruru*, as *moquecas* e tantos outros da cociña africana implantada en Bahía e preparados a partir deses ingredientes. (SUARÉZ ALBÁN, 2007, p. 453)⁶⁹

As prácticas utilizadas para obtención de alimentos e ingredientes hispano-galegos pelos primeiros emigrantes galegos que partiram para Salvador, continuam sendo repetidas entre os novos migrantes que ainda chegam na capital baiana. No entanto, os armazéns de secos e molhados de outrora foram substituídos por *delicatessens* e seções em grandes supermercados especializadas em produtos importados.

A dificuldade em encontrar bons peixes e frutos do mar frescos se mantém, apesar de Salvador ser banhada pela Baía de Todos os Santos. Se na época das grandes migrações havia o costume da venda de peixes frescos de porta em porta, nos dias atuais a busca por este alimento é motivo de queixa entre os imigrantes galegos recém-chegados:

Em Salvador é muito difícil encontrar peixe fresco! Me disseram para ir ao Bompreço perto de minha casa, mas ali não vende peixe bom, assim fresquinho. Depois me ensinaram o Mercado do Peixe no Comércio. Eu não sei onde é. Também falaram da Feira de São Joaquim, terei que descobrir. Peixe aqui em Salvador não é bom. E também é difícil de encontrar, principalmente um assim fresco. (XESÚS, entrevista cedida à autora)

Alternativa para minimizar a *morriña* gastronômica dos imigrantes e a curiosidade de seus descendentes, e da população em geral, é fazer uma visita a um dos restaurantes étnicos que comercializam comida espanhola na capital soteropolitana; entre os mais conhecidos estão Taberna, La Taperia e, mais recentemente, A Casa Vidal e Toro Tapas Bar⁷⁰, além do Chiringuito do Casales, que como o próprio nome sugere, consiste em uma barraca itinerante

⁶⁹ “De todas as formas os galegos sempre se mantiveram muito curiosos pela cozinha baiana. Não perderam a oportunidade de cozinhar diferentes pratos preparados com produtos e condimentos de origem africana: o azeite de dendê, a castanha de caju ou o amendoim. Todos os galegos, de um modo geral, gostavam – e ainda gostam – de pratos como vatapá, caruru, as moquecas e outros tantos da cozinha africana implantada na Bahía e preparados a partir desses ingredientes.” (SUARÉZ ALBÁN, 2007, p. 453)

⁷⁰ O restaurante Taberna localiza-se no Centro Espanhol, na Avenida Oceânica, na Barra. La Taperia está situado no Rio Vermelho, bairro boêmio soteropolitano. A Casa Vidal e o Toro Tapas Bar funcionam na Barra, o primeiro na rua Afonso Celso e, o segundo, na Avenida Oceânica, ao lado do antigo Hospital Espanhol.

que oferece comida espanhola ao ar livre com preços populares – uma porção de *paella* sai por R\$ 15,00 e um pedaço de empanada custa R\$ 5,00, por exemplo⁷¹.

Tanto nestes estabelecimentos gastronômicos quanto nas casas e nas associações galegas são oferecidos determinados pratos dentro do amplo leque das comidas que formam os sistemas culinários galego e espanhol. Nem tudo o que o que é preparado no continente europeu é reproduzido na América, seja por dificuldade de acesso aos ingredientes, seja por motivos de aceitação dos comensais, como a neofobia.

Por outro lado, não é possível identificar no repertório da cozinha baiana qualquer prato que sofreu influência galega. De forma similar também não há influência baiana, ou até mesmo brasileira, na cozinha tradicional ou contemporânea galega. O que se observa são influências pontuais, como a inserção de certos ingredientes nativos como estratégias de substituição, em preparações típicas, porém elas não extrapolam o ambiente doméstico e, tampouco, cruzam o Atlântico.

Segundo Woortmann (2007) há uma diferenciação conceitual entre a comida típica e a comida tradicional, “enquanto a primeira oculta uma perspectiva marcada pela *exotização*, portanto uma percepção de fora para dentro, a segunda constitui expressões de padrões e valores tradicionais em seus próprios termos.” (WOORTMANN, 2007, p. 180)

Nos lares dos imigrantes galegos e seus descendentes e nas associações galegas em Salvador predominam as comidas tradicionais para a rememoração e manutenção da cultura da Galícia. No entanto, não devemos considerar uma uniformização entre os cardápios oferecidos nos diversos locais baianos. As festas promovidas pela Associação Cultural Hispano-Galega Caballeros de Santiago, por exemplo, costumam oferecer a *sardiñada* seguida de churrasco, iguarias dificilmente encontradas juntas nos demais menus comerciais e domésticos.

Nos restaurantes espanhóis observa-se maior incidência da comida típica, considerada como uma oportunidade de realizar passeio gastronômico por novos sabores, marcados pelo colorido do *azafrán* e a variedade de frutos do mar (Figura 26).

⁷¹ O Chiringuito do Casales se enquadra na nova moda gastronômica de comida itinerante. A barraca não tem um local fixo, transitando pelas feiras que ocorrem no verão soteropolitano. O Chiringuito do Casales esteve presente no circuito Dodô (Barra-Ondina) no carnaval 2016 no denominado “corredor gastronômico”.

Figura 26 – Paella comercializada na barraca do Chiringuito do Casales exposta no Mercado Iaô, fevereiro de 2016



Foto da autora

Comer, além de uma necessidade biológica, é um ato social, uma vez que ao redor da mesa são compartilhados planos, desejos e memórias, tanto aquelas de um tempo que merece ser lembrado, quanto aquelas que, de acordo com o sofrimento e a dor, merece ser esquecido - apesar de ainda permanecerem presentes, sobretudo para enfatizar o momento atual.

Os comensais, em grande parte, compartilham histórias e sonhos. Neste sentido, a comida possibilita o desencadeamento de bons momentos celebrados, mas também pode relembrar fatos que julgavam esquecidos. O mais célebre caso de rememoração gustativa é descrito por Proust no primeiro volume de *Em Busca do Tempo Perdido* (2006) quando ele relata as sensações prazerosas sentidas através de *madeleines*⁷². E, assim como este autor

⁷² “Fazia já muitos anos que, de Combray, tudo que não fosse o teatro e o drama do meu deitar não existia mais para mim, quando num dia de inverno, chegando eu em casa, minha mãe, vendo-me com frio, propôs que tomasse, contra meus hábitos, um pouco de chá. A princípio recusei e, nem sei bem porque, acabei aceitando. Ela então mandou buscar um desses biscoitos curtos e rechonchudos chamados *madeleines*, que parecem ter sido moldados na valva estriada de uma concha de São Tiago. E logo, maquinalmente, acabrunhado pelo dia tristonho e a perspectiva de um dia seguinte igualmente sombrio, levei à boca uma colherada de chá onde deixara amolecer um pedaço da *madeleine*.”

Mas no mesmo instante em que esse gole, misturado com os farelos do biscoito, tocou meu paladar, estremei, atento ao que se passava de extraordinário em mim. Invadira-me um prazer delicioso, isolado, sem a noção de sua causa. Rapidamente se me tornaram indiferentes as vicissitudes da minha vida, inofensivos os seus desastres, ilusória a sua brevidade, da mesma forma como opera o amor, enchendo-me de uma essência preciosa; ou antes, essa essência não estava em mim, ela era eu. Já não me sentia medíocre, contingente, mortal. De onde poderia ter vindo essa alegria poderosa? Sentia que estava ligada ao gosto do chá e do biscoito, mas ultrapassava-o infinitivamente, não deveria ser da mesma espécie. De onde vinha? Que significaria? Onde apreendê-la? Bebi um segundo gole no qual não achei nada além do que no primeiro, um terceiro que me trouxe um tanto menos que o segundo. É tempo de parar, o dom da bebida parece diminuir. É claro que a verdade que busco não está nela, mas em mim. Ela a despertou, mas não a conhece, podendo só repetir indefinidamente, cada vez com menos força, o mesmo testemunho que não sei interpretar e que desejo ao menos poder lhe pedir novamente e

busca novamente encontrar os sentimentos aflorados a partir de um “biscoito curto e rechonchudo”, os imigrantes buscam novamente se aproximarem de sua terra natal através de pratos que a caracterizem e façam-na mais próxima, pelo menos de forma sensorial e imaginativa.

La estabilidad de ciertas características de las prácticas alimentarias se encuentra atestiguada en muchos aspectos. Así, los estudios etnológicos sobre las poblaciones migrantes concurren en mostrar que, después de la llegada a una nueva sociedad, los inmigrantes conservan en gran medida su estilo alimenticio y culinario. La pertenencia de los rasgos culinarios parece más fuerte y más durable que la de otras características culturales que son, sin embargo, básicas, como el vestido, la práctica religiosa o hasta el uso de la lengua materna: las prácticas alimenticias serían, en efecto, las últimas en desaparecer en caso de asimilación total (Calvo, 1982). Algunas de estas prácticas no hacen más que persistir: adquieren un lugar aún más importante en la sociedad receptora. Quienes las llevan consigo les atribuyen una significación considerable, que supera la que podían tener en la cultura y el país de origen. Ciertos platos, por ejemplo, se convierten en “platos-tótem” (Calvo, 1982): les atribuyen desde entonces un papel simbólico muy peculiar, que hace de ellos, en definitiva, una clave de identidad y ya no solamente los “marcadores” de ciertas ocasiones, festivas, rituales o religiosas, como en la sociedad de origen. Los “platos-tótem”, que son la oportunidad de la rememoración y de emoción, se convierten también en “marcadores” de la especificidad y de la diferencia. Sirven además para la transmisión de un mismo patrimonio de pertenencia que servirá más tarde, a su vez para la rememoración emotiva por parte de la generación siguiente. (FISCHLER, 1995, p. 148-149)⁷³

A alimentação pertence, majoritariamente, ao âmbito doméstico e, na maioria das vezes, é compartilhada entre os pares. Estas características podem influenciar a sua permanência como último traço cultural preservado pelos imigrantes.

reencontrar intacto, à minha disposição, daqui a pouco, para um esclarecimento decisivo.” (PROUST, 2006, p. 70)

⁷³ “A estabilidade de certas características das práticas alimentares se encontra testemunhada em muitos aspectos. Assim, os estudos etnológicos sobre as populações migrantes buscam demonstrar que, depois da chegada a uma nova sociedade, os imigrantes conservam em grande medida seu estilo alimentar e culinário. O pertencimento dos traços culinários parece mais forte e mais durador do que as outras características culturais que são, sem dúvida, básicas, como as vestimentas, a prática religiosa ou até o uso da língua materna: as práticas alimentares seriam, com efeito, as últimas a desaparecer em caso de assimilação total (Calvo, 1982). Algumas destas práticas não fazem mais que persistir: adquirem um lugar ainda mais importante na sociedade receptora. Aqueles que as levam consigo lhes atribuem uma considerável significação, que supera aquela que poderia ter a cultura e o país de origem. Certos pratos, por exemplo, se convertem em ‘pratos-totem’ (Calvo, 1982): lhes atribui desde então um papel simbólico muito peculiar, que faz deles, definitivamente, uma chave de identidade e não somente os ‘marcadores’ de certas ocasiões festivas, rituais ou religiosas, como na sociedade de origem. Os ‘pratos-totem’, que são a oportunidade de rememoração e de emoção, se convertem também em ‘marcadores’ de especificidade e de diferença. Também servem para a transmissão de um mesmo patrimônio de pertencimento que servirá mais tarde, por sua vez, para a rememoração emotiva para a geração seguinte.” (FISCHLER, 1995, p. 148-149, tradução nossa)

[...] Si los inmigrantes de finales de los años cincuenta y de la década de los sesenta del siglo pasado, de origen castellano, residentes en esta ciudad [Barcelona] celebran todavía hoy un encuentro familiar con un *gazpacho manchego* o unas *migas*, los inmigrantes dominicanos lo hacen sirviendo un arroz al vapor con judías rojas y carne estofada, o los inmigrantes gambianos de primera generación continúan resolviendo sus comidas del mediodía con el *chewo* el *durango/domoda*; es porque estas prácticas responden a sus gustos y saberes, además de identificarles como grupo. Es así como ciertos platos se convierten en *platos-tótem*, atribuyéndoles un valor simbólico muy peculiar que hace de ellos una clave de la identidad cultural, unos indicadores de la especificidad y de la diferencia. Estos platos recrean una identidad y las reuniones para degustarlos conjuntamente recrean una comunidad de origen existente, precisamente, como consecuencia de la inmigración. De forma paralela, estas prácticas se convierten en parte del patrimonio de pertenencia y sirven después para la rememoración emotiva e identitaria por parte de la generación siguiente, a pesar de que las presiones homogeneizadoras de las sociedades industriales tiendan, cada vez más, a anular ciertas especificidades. (CONTRERAS HERNÁNDEZ; GRACIA ARNÁIZ, 2005, p. 219. Grifo nosso)⁷⁴

E mais, devemos salientar que não há uma homogeneização em relação a escolha de um prato-totem, podendo ser eleito mais de um entre os galegos em Salvador. Foram identificados pelo menos dois grupos de pratos-totem na capital baiana: aqueles oferecidos nas festas das associações e aqueles consumidos durante as comemorações celebradas pelas famílias dos interlocutores consultados nesta pesquisa. Nas reuniões e festividades públicas promovidas pelas associações culturais percebe-se a presença da *sardiñada*, da *paella*, da empanada, do churrasco (*parrillada*) e da *queimada*. Entre os grupos familiares foi possível identificar: *callos*, *paella*, empanada, rabanada, *cocido* e *tortilla*.

⁷⁴ “Se os imigrantes dos finais dos anos cinquenta e da década de sessenta do século passado, de origem espanhola, residentes em Barcelona, celebram atualmente um encontro familiar com *gazpacho manchego* ou umas *migas*, os imigrantes dominicanos o fazem servindo arroz ao vapor com *judias rojas* e carne *estofada*, os imigrantes gambianos da primeira geração continuam preparando suas comidas do meio-dia com o *chew* ou o *durango/domoda*; é porque estas práticas respondem seus gostos e saberes, para serem identificados como grupo. E assim como certos pratos se convertem em pratos-totem atribuindo-lhes um valor simbólico muito particular que fazem deles uma chave de identidade cultural, uns indicadores da especificidade e da diferença. Estes pratos recriam uma identidade, e as reuniões para degustá-los conjuntamente recriam uma comunidade de origem existente, precisamente, como consequência da imigração. De forma paralela, estas práticas se convertem em parte do patrimônio de pertencimento e servem depois para a rememoração emotiva e identitária por parte da geração seguinte, apesar de que as pressões homogeneizantes das sociedades industriais tendem, cada vez mais, a anular certas especificidades.” (CONTRERAS HERNÁNDEZ; GRACIA ARNÁIZ, 2005, p. 219, tradução nossa)

Percebemos que a *paella* está presente nos dois grupos, apesar de não ser um prato tradicional da cozinha⁷⁵ galega, ela remete fortemente a cozinha espanhola sendo, inclusive, categorizada como prato típico daquele país.

Uma das perguntas do roteiro de entrevistas abordava os pratos típicos da Espanha, e Margarete, galega imigrante há cinco décadas, me respondeu que não existe uma comida nacional da Espanha, o que existem são comidas regionais,

cada região espanhola tem um tipo de comida distinta, a comida espanhola conhecida no Brasil é a paella, mas a paella é uma comida específica de uma região, que provavelmente foi adotada por ser bonita, com variedade de coisas e gostosa. Mas na Galícia ela não era um prato típico, porque aqui não há o costume de comer arroz, que os pratos daqui são o cocido, o caldo, a empanada, os callos, comidas assim... (MARGARETE, entrevista cedida à autora)

Indaguei a Mariana, neta de galego, sobre o prato que ela menos gostava da culinária galega e qual o mais característico e a resposta foi a mesma: *paella*.

Fabiana: Qual é o prato que você menos gosta da cozinha galega? Existe algum motivo para essa repulsa?

Mariana: Paella. Eu não gosto da textura dos alimentos, da mistura de frutos do mar e especialmente da presença de polvo. Não me agrada.

Fabiana: Em sua opinião, qual é o prato característico da Galícia? Por quê?

Mariana: Paella. Não sei se é questão pessoal, mas a primeira referência que me vem à mente é esta, pois é um prato bastante característico, não se vê em qualquer lugar e até onde eu saiba não há outra referência fora a Galícia (MARIANA, entrevista cedida à autora).

Neste sentido, apesar de não gostar dos ingredientes da *paella* (peixe e “frutos do mar e, especialmente da presença do polvo”), Mariana percebe este prato como marcador de

⁷⁵ “En definitiva, podemos considerar el término “cocina”, en un sentido amplio, cultural, denota, además de unos ingredientes básicos, unos principios de condimentación característicos, así como unos procedimientos culinarios, un conjunto de reglas, de usos, de prácticas, de representaciones simbólicas y de valores sociales, morales religiosos e higiénicos o sanitarios. Las “cocinas”, así consideradas, acostumbran a tener una dimensión étnica, nacional o/y regional” (CONTRERAS HERNÁNDEZ; GRACIA ARNÁIZ, 2005, p. 203-204). “Definitivamente, podemos considerar o termo ‘cozinha’, em sentido amplo, cultural, ele denota ingredientes básicos, uns princípios de condimentação característico, assim como uns procedimentos culinários, um conjunto de regras, de usos, de práticas, de representações simbólicas e de valores sociais, morais, religiosos e higiênicos ou sanitários. As ‘cozinhas’ assim consideradas, acostumam a ter uma dimensão étnica, nacional e/ou regional” (CONTRERAS HERNÁNDEZ; GRACIA ARNÁIZ, 2005, p. 203-204, tradução nossa).

identidade galega e um prato-totem, uma vez que ele sempre esteve presente nas festas familiares celebradas na casa de seus avôs e a faz relembrar a cultura de seus ascendentes.

Devemos salientar que esta informante nasceu em Feira de Santana e se mudou ainda criança para Salvador, onde há pouco consumo de peixes e frutos do mar, apesar de esta cidade ser banhada pela Baía de Todos os Santos. Vale salientar que existem tipos de *paella* que não contém frutos do mar, mas sua memória gustativa remete as refeições familiares em que predominava a *paella* preparada por sua avó, com ingredientes marítimos, principalmente peixe, frutos do mar e polvo.

Toda prática alimentar depende em linha direta de uma rede de pulsões (de atração e repulsa) quanto aos odores, cores e formas, também quanto aos tipos de consistência; esta geografia é tão fortemente culturalizada quanto as representações da saúde e da boa educação à mesa e, conseqüentemente, é também historicizada. No final dessas exclusões e dessas escolhas, o alimento escolhido, permitido e preferido é o lugar do empilhamento silencioso de toda uma estratificação de ordens e contra-ordens que dependem ao mesmo tempo de uma etno-história, de uma biologia, de uma climatologia e de uma economia regional, de uma invenção cultural e de uma experiência pessoal. Sua escolha depende de uma soma de fatores positivos e negativos, fatores por sua vez dependentes das determinações objetivas do tempo e do lugar, da diversidade criadora dos grupos humanos e das pessoas, da contingência indecifrável de micro-histórias. (GIARD, 1997, p. 251-252)

Assim, como muitos outros descendentes da terceira geração, Mariana se encontra entre as suas próprias preferências e repulsas alimentares ditadas pela sociedade soteropolitana e os gostos e tabus ensinados pelos avôs, concretizados principalmente nas comemorações familiares e nas festas promovidas pelas associações culturais galegas existentes na capital baiana, as quais frequentavam quando criança.

A constante necessidade de adequação de cardápios para a satisfação de diferentes gerações, criadas em distintas culturas, pode ser percebida na fala de Laura:

Aí no Natal a gente continua fazendo aquela [empanada] de bacalhau. No Natal a gente continua até hoje com o bacalhau, lá em casa tem até hoje. A comida de Natal é o bacalhau! E é um problema porque a geração mais nova, a geração daqui mais nova, não quer comer, reclama. Meus sobrinhos, meus sobrinhos-netos reclamam e não se ligam no bacalhau. Então, no Natal a gente sempre faz o bacalhau, porque os homens, a geração mais velha quer o bacalhau, naquele esquema mesmo do... Eu digo: "Oh meu Deus, esse bacalhau podia ser a Gomes de Sá! Podia ser qualquer coisa! De qualquer jeito! Vamos inovar esse bacalhau?" E dizem: "Não!"

Aí vai a travessa com o repolho, e a mesa fica [risos] eu não sei se é ceia ou se é bagunça! [risos] Porque fica assim: a mesa fica cheia, porque, assim, a mesa do bacalhau é uma mesa... A gente arma duas, três mesas porque é a mesa principal com 2x1 metros, é aquela mesa que tem bacalhau, repolho, com não sei o quê com ovos... E, é muita quantidade, porque, no fim, é muita gente! É muita gente! Ai todo mundo come um pedacinho, mas os meninos não gostam só de ficar no bacalhau, então minha mãe faz a empanada. Claro, pra tira-gosto! O bacalhau, aí esse bacalhau também, a gente pega uma parte, faz uma outra receita mais modernizada para os meninos, né? Ai já faz a Gomes de Sá, faz um bacalhau mesmo... Minha irmã tem uma tal receita lá que a empregada dela sabe, ela chama; é interessante. Ela chama Bacalhau Espiritual, eu digo que eu quero saber o que é que tem de espiritual [risos] porque ele leva o bacalhau, cenoura, eu sei que ela pega esse bacalhau e desfia, bota cenoura ralada, faz um creme, um molho branco e bota nesse bacalhau, fica gostoso, depois eu acho que ela leva ao forno com farinha de rosca em cima, fica muito gostoso! Ai esse, os meninos gostam! Ai, não deixa de ter o bacalhau de outra... outra roupa! [risos] (LAURA, entrevista cedida à autora, grifo nosso)

Há uma diferenciação entre a relação com a comida de acordo com a primeira e as gerações seguintes, formadas pelos descendentes, conforme nos apontas Contreras Hernández e Gracia Arnáiz (2005):

Las fuerzas aculturadoras vinculables al nuevo modo de vida se descubren en este tipo de comidas, aunque sólo sea a nivel de la sustitución de ingredientes poco o nada disponibles, en los acompañamientos o en las maneras de poner la mesa. Por lo general, prevalece la idea de que, en principio, se conservan las costumbres del *pueblo* – del lugar de origen – para resolver la comida diaria, básicamente, pero la medida que se encuentra trabajo, los recursos aumentan y el asentamiento se estabiliza, el abanico de alimentos y servicios adquiridos se incrementa, así como varía la manera de prepararlos y servirlos. Entre los inmigrantes de la primera generación destaca, en primer lugar, una cierta continuidad, no tanto en relación con el aprovisionamiento y la conservación de los alimentos, por ejemplo, como al tipo de productos consumidos, para después protagonizar episodios de discontinuidad sobre su primer sistema que afectan a todos los aspectos del comportamiento alimentario: preferencias, valores, conocimientos, aprovisionamiento, equipamiento doméstico, consumo, horarios y lugares. Estas discontinuidades son mayores en las segundas generaciones. Efectivamente, entre la población inmigrante, junto con los factores ya mencionados, nos encontramos una situación determinante en el ámbito familiar para mantener durante un tiempo más o menos largo las maneras de hacer tradicionales: que lo se prepara sea del gusto de sus hijos y maridos. (CONTRERAS HERNÁNDEZ; GRACIA ARNÁIZ, 2005, p. 255)⁷⁶

⁷⁶ “As forças de aculturação vinculadas ao novo modo de vida se fortalecem neste tipo de comida, mesmo que seja somente no nível da substituição dos ingredientes pouco, ou nada, disponíveis, nos acompanhamentos ou nas maneiras de servir à mesa. Geralmente, prevalece a ideia de que, inicialmente, se conservam os costumes da aldeia – do lugar de origem – para resolver a comida diária, basicamente; porém, a medida que se encontra trabalho, os recursos aumentam e o assentamento se estabiliza, as opções de alimentos e serviços adquiridos aumentam, assim como varia a maneira de prepará-los e servir-los. Entre os imigrantes da primeira geração

A mulher geralmente faz ou administra a alimentação familiar, como nos apontou Giard (1997), uma vez que, em linha gerais, somos ensinados a comer aquilo que nossas mães gostam e aprovam. Por outro lado, apesar de as mulheres serem responsáveis pela preparação e ensinamento dos cardápios, o gosto paternal prevalece em detrimento do maternal e das preferências alimentares dos filhos e das mães (WOORTMANN, 1987).

Desta forma, a comida galega se faz mais facilmente presente no cotidiano doméstico dos imigrantes e de seus descendentes da segunda geração, principalmente porque o ambiente doméstico sofre menos resistência externa ao ser compartilhado por familiares e pares que comungam muitas características, quanto pela postura de transmissão e preparação da alimentação por parte das mães, somando-se ao predomínio do gosto paterno.

A partir da terceira geração, o papel feminino começa a sofrer alterações, como o aumento da inserção da mulher no mercado de trabalho e a divisão das tarefas domésticas e os cuidados dos filhos com os maridos e outros familiares. A predominância do gosto masculino é substituída por ditames da medicina e cuidados com o corpo. No entanto, apesar destas mudanças, a cozinha doméstica permanece um espaço feminino, os homens seguem como atores coadjuvantes, tanto na preparação dos alimentos quanto no cuidado com os filhos.

Como já foi apontado no capítulo anterior acerca da adição de ingredientes tipicamente brasileiros nas receitas galegas dos imigrantes que estabeleceram moradia em Salvador e seus descendentes que já nasceram aqui, incluindo os pratos-totem descritos anteriormente, considero correta a aplicação do termo “mestiçagem gastronômica” (CONTRERAS HERNÁNDEZ; GRACIA ARNÁIZ, 2005) também na capital baiana.

A “mestiçagem gastronômica” refere-se às contínuas alterações (adição, substituição e suprimimento de ingredientes) que ocorrem nas receitas originais quando preparadas em outros locais. Em Salvador, em relação a cozinha galega, o caso mais típico é o *cocido*, ou o cozido, no qual foi incrementado com verduras existentes no continente americano e acompanhado por pirão de farinha de mandioca – inexistente na Galícia.

destaca, em primeiro lugar, uma certa continuidade, não somente em relação ao armazenamento e a conservação dos alimentos, por exemplo, mas também ao tipo de produtos consumidos, para depois protagonizar episódios de descontinuidade sobre o primeiro sistema que afetam todos os aspectos do comportamento alimentar: preferências, valores, conhecimentos, armazenamento, utensílios domésticos, consumo, horário e lugares. Estas descontinuidades, são maiores nas segundas gerações. Efetivamente, entre a população imigrante, acompanhado com os fatores já mencionados, deparamo-nos com uma situação determinante no âmbito familiar para prolongar as tradições: a satisfação dos gostos dos filhos e dos maridos.” (CONTRERAS HERNÁNDEZ; GRACIA ARNÁIZ, 2005, p. 255, tradução nossa).

É atribuído ao escritor e jornalista Josep Pla a premissa de que “a cozinha de um país é sua paisagem posta na panela” (In: CONTRERAS HERNÁNDEZ; GRACIA ARNÁIZ, 2005, p. 208), no entanto, ao imigrar esta paisagem vai recebendo novos traços, tanto para enfatizar a rememoração de sua terra natal, através de pratos-totem, que podem ou não ser típicos na sua região de origem, quanto pela adequação das receitas, segundo a oferta de ingredientes no local de fixação.

Entre os descendentes de galegos em Salvador, podemos ir mais além: percebemos uma cozinha galega com toques da paisagem baiana, e também uma cozinha baiana com a presença de *hórreos* e *cruceros* galegos, apesar de não haver um prato galego inserido no cenário baiano e tampouco uma receita baiana nas mesas galegas na Galícia.

3.3 Salvador de encantos e axés

Desde a primeira grande leva de imigrantes galegos para Salvador até os dias atuais se passaram 155 anos e, neste período, a capital soteropolitana sofreu significativas transformações em relação a urbanização e a industrialização, por exemplo.

Paulo Roberto Baqueiro Brandão em seu livro *Geografias da presença galega na cidade da Bahia* (2005) apresenta as mudanças ocorridas em Salvador entre 1853 e 2005 através da ocupação e dos usos desta cidade pelos imigrantes galegos. A obra está dividida em três grandes períodos: 1853-1900 – “O pioneirismo galego e a espacialidade territorial incompleta”; 1900-1945 – “A consolidação da imigração e as espacialidades difusas” e 1945-2005 – “A inclusão social plena, as espacialidades individuais e as marcas recentes da presença galega em Salvador”.

Nas primeiras décadas de 1900, Salvador foi palco de grandes intervenções urbanas, como alargamento da Avenida Sete de Setembro, que resultou na demolição de diversos edifícios históricos soteropolitanos. Porém, no final do século XIX, em 1885, foi inaugurada a Real Sociedade Espanhola de Beneficência que visava atender imigrantes espanhóis na capital baiana e acolher galegos enfermos e senis que não tinham familiares na Bahia e tampouco condições financeiras de se manterem.

Na década de 1930 a cidade começou a se verticalizar com a construção do edifício do Jornal A Tarde, em 1930, e do Palace Hotel, em 1934. Os galegos nestes anos começaram a se espalhar para outras regiões mais disputadas de Salvador, já que muitos deles já tinham conseguido “fazer” a tão sonhada América. Também é válido salientar que, neste período foram construídas e consolidadas algumas associações e instituições galegas, a exemplo do Centro Espanhol, em 1911, e do Galícia Esporte Clube, em 1933⁷⁷.

Entre 1945 e 2005 testemunhamos o surgimento de outras associações galegas em Salvador que ainda hoje são colaboradoras para a preservação da cultura galega na capital baiana, a exemplo da Associação Cultural Hispano-Galega Caballeros de Santiago, em 1961, e o Centro Recreativo União do Rio Tea, em 1974.

Diferentemente de outros grupos étnicos de imigrantes no Brasil, a exemplo dos chineses no bairro da Liberdade, em São Paulo, os galegos em Salvador não se concentraram em apenas uma região da cidade. No entanto, nas décadas de maior incidência das imigrações eles habitaram as zonas mais pobres da cidade, tendo negros e mestiços como vizinhos, a exemplo do Centro Histórico, que anos antes havia sido povoado pelas famílias soteropolitanas mais abastadas.

A adaptação em Salvador foi palco de conflitos inter-raciais entre os galegos e a população nativa, pois, os galegos rejeitavam os negros e os mestiços pobres e, em via oposta, também eram excluídos e estigmatizados por eles por serem considerados responsáveis pela carestia dos alimentos - uma vez que os galegos dominavam o comércio de armazéns de secos e molhados e as padarias soteropolitanas – e a falta de postos de trabalho. Os imigrantes também eram rejeitados pelos brancos das elites soteropolitanas.

Não há necessidade de maior estímulo: o ressentimento é mútuo. O galego incorpora um plano do paradigma racial vigente que entende o brasileiro pobre de cor como um ser de segunda classe; e estes ressentem-se dos brancos em geral mas não podem atingir a todos – e mais ainda dos “galegos ladrões” e que vêm ocupar posições no mercado de trabalho que deviam ser deles. Pior ainda: eles vêm a ocupar uma das áreas do comércio onde o pobre mais sofre: o setor de alimentação. (BACELAR, 1994, p. 32)

Aos poucos, sobretudo com o nascimento das gerações seguintes e com as novas formas de obtenção dos gêneros alimentícios, nas quais os armazéns foram substituídos pelos

⁷⁷ O Galícia Esporte Clube foi fundado em 1933 por um grupo de descendentes galegos. Até 1943 esteve no topo do futebol baiano, em 1999 foi rebaixado à Segunda Divisão do Campeonato Baiano, consagrando-se campeão desta categoria em 2013.

supermercados, mais competitivos e com outras formas de pagamento, os galegos em Salvador foram se tornando mais homogêneos e menos visíveis na capital baiana.

No entanto, ainda hoje, faz parte do cenário desta cidade e da rotina (ou pelo menos do imaginário) de seus cidadãos instituições e estabelecimentos comerciais galegos como o Hospital Espanhol⁷⁸, o Centro Espanhol⁷⁹, a Associação Cultural Hispano-Galega Caballeros de Santiago, a Perini⁸⁰, a sorveteria A Cubana⁸¹, o restaurante e choperia O Colon⁸² e Manolo, o Rei do Pernil⁸³.

⁷⁸ O Hospital Espanhol (Real Sociedade Espanhola de Beneficência) foi fundado em 1885 e durante décadas atendeu a população espanhola, além de abrigar espanhóis anciãos que não tinham onde morar. Ele fechou definitivamente suas portas em 2014, por motivos econômicos e fiscais.

⁷⁹ Fundado em 1911, o Centro Espanhol, assim como demais clubes recreativos soteropolitanos, sofreu graves problemas econômicos, e foi comprado por um conjunto de construtoras, que construíram um condomínio de luxo – o Costa España – preservando os espaços e as atividades lúdicas e recreativas do clube, com a manutenção das tradicionais festas do verão soteropolitano e restaurantes reconhecidos.

⁸⁰ A Perini foi fundada em 1964 pelos galegos Delmiro Carballo Alfaya e José (Pepe) Faro Rua. Em 2010 a marca foi vendida para o grupo chileno Cencosud. Seu antigo sócio Pepe Faro abriu no final de 2015 uma nova *delicatessen* especializada em produtos importados: o Almacen Pepe.

⁸¹ A sorveteria A Cubana foi criada em 1930 pelo exilado cubano Baltazar Moaz na saída do Elevador Lacerda, porém em 1942 ela foi vendida para os irmãos galegos José, Albino, Arturo e Cândido Bouzas. Em 1964 os imigrantes Arturo e Cândido retornaram à Espanha, ficando José e Albino à frente da sorveteria até 1983. A partir deste ano, A Cubana passou a ser administrada por José Bouzas e seu filho Luiz. Em 1994, já com idade avançada, José se afastou do negócio deixando-o sob a responsabilidade do filho e do neto (Marcos Bouzas) que, a partir de 1996 decidiram investir em diversas estratégias de marketing, como a implantação de filiais em outros bairros (Pituba e Pelourinho, por exemplo) e shoppings de Salvador e serviços para eventos.

⁸² O Restaurante e choperia O Colon foi fundado pelo galego José Maria Orge em 31 de janeiro de 1914, na rua Conde dos Arcos, no bairro do Comércio. Hoje ele é dirigido pela terceira geração do fundador e associa em seu cardápio as comidas tradicionais brasileiras e baianas com traços da cozinha galega, com a presença de pratos cujo polvo é o principal ingrediente, por exemplo.

⁸³ Localizado na rua Pedro Rodrigues Bandeira, no bairro do Comércio, Manolo, o Rei do Pernil, foi inaugurado por Manuel Perez Rajo, em 1930. Atualmente é gerido pelos descendentes do fundador e é reconhecido por servir sanduíches de pernil de porco, a preços populares. Além do consumo no próprio estabelecimento, é possível pedir pelo telefone e encomendar pernis inteiros para festas, como no Natal, por exemplo.

CAPÍTULO 4

AS MESAS GALEGAS NA BAHIA

O mundo é para quem nasce para o conquistar
E não para quem sonha que pode conquistá-lo, ainda
[que tenha razão
PESSOA, 2006, p. 162

Comer, para os humanos, vai muito além da nutrição do corpo. Este ato implica questões e comportamentos éticos, sociais e simbólicos. Come-se para garantir a sobrevivência através de nutrientes necessários para a manutenção e bom funcionamento do organismo. No entanto, o ser humano vai além, nós significamos os alimentos e associamos a momentos felizes e trágicos de nossas vidas, através de experiências vivenciadas ou relatos contados por pessoas próximas, ou situações compartilhadas pelo coletivo. Neste sentido, além de alimentar o corpo, as comidas também nutrem a alma e a memória.

Somos onívoros, isto é, biologicamente, podemos ingerir uma ampla variedade de alimentos, podemos consumir elementos dos reinos animal, vegetal e mineral (água e sais minerais), no entanto, nem tudo somos ensinados a comer. Esta característica de tudo podermos ingerir e elegermos somente determinados alimentos, a partir de diversos fatores, causa angústia no comensal moderno (FISCHLER, 1995), isto porque somos seres sociais e, como tais, somos regidos por regras e comportamentos que nos limitam e nos impulsionam a agir de maneiras pré-estabelecidas, e não poderia ser diferente com a escolha em relação ao consumo e repulsa a determinados alimentos.

Por que certos animais são consumidos em alguns grupos e rejeitados em outros? A explicação nutricional, por si só, não é capaz de responder esta pergunta, uma vez que a ingestão de insetos, componentes de repulsa em nossa sociedade, seria uma possível solução para os problemas de carência de proteína animal. Uma alternativa seria o consumo de variados mamíferos domésticos, também considerados tabus entre nós, como cavalo, cachorro e gato. Retomando a questão nutricional, estes animais rejeitados culturalmente à mesa possuem mais componentes nutricionais do que determinados alimentos comercializados, e socialmente aceitos, como *snacks* e menus de redes de *fast food*.

Diante disto, observamos que a cultura e os ensinamentos transmitidos pelos pares (mães e responsáveis primordialmente) influenciam na limitada lista do que cada pessoa elegerá, em virtude da ampla relação de alimentos aptos para a ingestão, ou seja, entre aqueles dispostos na natureza e na sociedade que não causarão qualquer risco de vida ao comensal.

Por un lado, por ser dependiente de la variedad, el omnívoro se encuentra impulsado a la diversificación, a la innovación, a la exploración, al cambio, que pueden ser para él vitales. Pero por otro lado y simultáneamente, está obligado a la prudencia, a la desconfianza, al “conservadurismo” alimentario: todo alimento nuevo, desconocido, es, en efecto, un peligro potencial. La paradoja del omnívoro se sitúa en la tensión, la oscilación entre estos dos polos, el de la neofobia (prudencia, temor del desconocido, resistencia a la innovación) y el de la neofilia (tendencia a la exploración, necesidad de cambio, de novedad, de variedad). Todo omnívoro, y el hombre en particular, está sometido a una especie de *doublebind*, de doble coacción, entre lo familiar y lo desconocido, entre la monotonía y la alternancia, entre la seguridad y la variedad. Sin duda, hay una ansiedad fundamental en el vínculo del hombre con sus alimentos, una ansiedad que resulta no sólo de la necesidad de desconfiar de los alimentos nuevos o desconocidos, sino también y sobre todo de la tensión entre los dos imperativos contradictorios e igualmente necesarios del *doublebind* omnívoro. (FISCHLER, 1995, p. 62-63)⁸⁴

Se na cultura do emigrado já se faz presente a busca entre o novo e o tradicional, o familiar e o desconhecido, a segurança e a aventura, nas sociedades receptivas grande parte dos alimentos é inédita, e mesmo aqueles pratos presentes nos dois locais, algumas vezes compartilhando o mesmo nome, podem causar grande estranhamento devido a técnicas de preparo distintas e ingredientes inesperados, a exemplo do cozido baiano e do *cocido gallego*.

Francisco desembarcou no porto soteropolitano aos 14 anos de idade e de lá seguiu para Feira de Santana, onde ficou por dois anos trabalhando com seus tios em um bar. Após este período, retornou para Salvador, para ser vendedor em uma loja, também de galegos, localizada na Praça da Sé. Casou-se anos mais tarde com uma baiana com quem teve filhos.

⁸⁴ “Por um lado, por ser dependente da variedade, o onívoro se encontra impulsionado a diversidade, a novidade, a exploração, a troca, que pode ser para eles vitais. Porém, por outro lado e simultaneamente, sente-se obrigado a ser prudente, a desconfiar e ser conservador, em relação aos alimentos: todo alimento novo, desconhecido, é, efetivamente, um perigo potencial. O paradoxo do onívoro se situa na tensão, na oscilação entre estes dois polos, o da neofobia (prudência, temor do desconhecido, resistência a novidade) e o da neofilia (tendência a exploração, necessidade de mudança, de novidade, de variedade). Todo onívoro, e o homem em particular, está submetido a uma espécie de *doublebind*, de dupla eleição, entre o familiar e o desconhecido, entre a monotonia e a alternância, entre a segurança e a variedade. Sem dúvida, há uma ansiedade fundamental no vínculo entre o homem e seus alimentos, uma ansiedade que resulta não somente na necessidade de desconfiar dos alimentos novos e desconhecidos, mas também, e principalmente, da tensão entre os imperativos contraditórios e igualmente necessários do *doublebind* onívoro.” (FISCHLER, 1995, p. 62-63, tradução nossa)

Entre os maiores estranhamentos em relação a alimentação na Bahia, ele indica a farofa, feita com farinha de mandioca e pedaços fritos de algum tipo de carne. O contato com este prato ocorreu durante sua estadia em Feira de Santana quando observava viajantes oriundos de outros estados do nordeste em direção a São Paulo.

Eu comecei a experimentar a farinha ao ver a emoção deles de comer aquilo com aquela ansiedade, e hoje, eu posso dizer com sinceridade: eu sou um tarado por farinha de mandioca. Minha mulher até reclama comigo algumas vezes porque eu como farinha com macarrão. Bom, essa é uma das coisas que eu absorvi mais, isso é falando de comida. Outra coisa que me chamou muita atenção, e que eu adoro, é o abacate. Gosto muito da vitamina de abacate. (FRANCISCO, entrevista cedida à autora)

O imigrante galego ainda sentiu mais uma dificuldade em relação a alimentação: a falta de identificação com os produtos que consumia e a incerteza de sua procedência. Grande parte dos galegos que vieram para Salvador era oriunda da zona rural na Galícia ou, pelo menos, tinham parentes residentes nestas áreas, e assim, ele e seu grupo familiar plantavam suas próprias verduras e frutas e criavam seus animais, sobretudo o porco, que era sacrificado principalmente no final do outono⁸⁵, antes da proibição da matança doméstica deste animal, conforme relato de Laura

A matança do porco era em novembro, quando começa o inverno, quando começa a esfriar. Geralmente, o porco era comprado entre abril e maio, agora era criado ali. Era criado com farinhas, eles faziam assim, por exemplo, maçã; eles tinham maçã, uma vez por ano, mas tinham uma grande quantidade, né? Ai as maçãs iam caindo do pé, eles juntavam aquelas maçãs, aquelas que estavam... Porque algumas já estavam estragadas, podres... Ai você não pode aproveitar pra nada, mas aquelas que estavam em melhores condições, eles levavam pra casa, armavam um local e essas maçãs serviam para a alimentação do porco. E o porco já é... Eles compram rações, farinha de milho, ração própria para porco e misturam. Ai mistura, é... Se sobrar, por exemplo, se você descascou batata para fazer sopa, para fazer caldo, o caldo também, porque o caldo galego é muito bom! Se você descascou cebola, essa cebola e essa batata você não vai jogar esta casca no lixo, você já coloca para o porco, entendeu? Você já vai fazer a comida do porco, já vai misturando. É cenoura, você está cortando e aqueles pedacinhos, as pontas que vão ficando a casca que ficou, já vai juntando em tudo, com maçã, pêra, cevada, farinha de milho, milho também para o porco ir comendo. O porco engorda bastante, ele fica imenso! Eles compram filhotinho, um leitãozinho e até novembro, de maio a novembro, o porco engorda! Fica imenso! Ai quando chega em novembro reúne também um grupo para matar o porco, também dá muito trabalho para matar, porque

⁸⁵ A matança do porco, quando era permitida, acontecia nas aldeias normalmente no dia de San Martín em 11 de novembro, tanto que até hoje é conhecida a expressão “a cada cerdo le llega su San Martín”.

não é só matar o porco, você tem que matar o porco, tem que queimar depois a pele para tirar aquele pelo todo, depois tem que tirar as partes certas do porco, aí tem... Ele vai ser todo dividido, as patas dianteiras e as patas traseiras vão fazer aquele xamón, né? A parte das tripas tem que ser também trabalhada, lavada para poder encher o chorizo, que enche na própria tripa do porco, e tem o chorizo ceboleiro, o ceboleiro não sei exatamente como é que se faz, eu acho que são as vísceras do porco misturas com cebola, com alguma coisa, leva mais cebola, e o outro que é o chorizo feito com partes de carne da barriga do porco, né? E aí tem a parte da face do porco que eles dividem também, orelha, rabo, pé, tudo. Aproveita tudo! (LAURA, entrevista cedida à autora)

A neta de galegos rememora o processo de aquisição, alimentação e matança do porco que presenciou na casa de seus avôs na Galícia, quando passou um ano com eles. Neste período ela participou ativamente das atividades cotidianas, incluindo o cuidado com os animais na parte inferior da casa, nos meses de inverno, e no corte, preparo e conservação das partes suínas, de forma a prolongar, ao máximo, a conservação e o consumo da carne.

É um processo! Vai abrindo o porco e cada um vai fazendo uma parte, de cada um, por exemplo, pegou os pernis. Então, na casa de minha avó tinha um lugar específico para isso que era assim, era um lugar, como um armário alto e esse armário tinha uns ganchos, que fechavam, tinham uns ganchos e embaixo tinha uma coisa de pedra, como se fosse assim um baú, só que era de pedra e ali ela tinha cheio de sal que era que ficava o porco para salgar, né? Ela colocava ali os pernis para salgar em camadas de sal. Aí, tinha o período certo que ficava, depois tirava, movimentava, tinha que ir mudando de posição, por isso tem que ser no período frio porque senão a carne também tem que curar, né? E quanto mais calor, pior. Então depois que faz todo esse processo, eu acho que defuma, não tenho muita certeza não, mas eu acho que defuma. E o chorizo já tem que fazer o chorizo, eles fazem um preparado com as carnes do chorizo, aí leva alho, leva cebola, eles fazem uma... Sal, né? Eles fazem uma, que eles chamam de zorza, que é o preparado para embutir na tripa, para colocar ali na tripa. Então depois que eles lavaram as tripas todas, fazem essa zorza que fica acho que dois ou três dias mexendo, virando, para ela poder tomar gosto, eles enchem o chorizo e, aí vão defumar o chorizo. Vão dependurar o chorizo em algum lugar para defumar. (LAURA, entrevista cedida à autora)

Excetuando a matança do porco, nos dias atuais a prática de plantio e a troca dos produtos cultivados entre os familiares e pares ainda permanece na Galícia, mesmo com a coexistência de comércio consolidado, incluindo redes multinacionais de supermercados. No entanto, as frutas e as verduras cultivadas e coletadas nos pomares das aldeias trazem consigo a tranquilidade de consumo de alimentos seguros, cuja procedência é assegurada pela familiaridade e confiança.

Em Salvador, os imigrantes viviam, muitas vezes, em cortiços ou na parte superior dos armazéns de secos e molhados e outros comércios, impossibilitando desta forma o cultivo e a criação de animais. Assim eles eram obrigados a comprar todos os gêneros alimentícios e se valiam da sazonalidade e das ofertas dos produtos comercializados, mesmo entre aqueles que eram responsáveis pela preparação das refeições do grupo doméstico, a exemplo de Mercedes.

Esta interlocutora é natural de uma pequena aldeia pertencente a Pontevedra. Entrevistei-a em sua casa, quando tinha 90 anos. A retornada contou-me que veio para Salvador com 20 anos de idade acompanhando uma família de sua aldeia para cuidar dos sete filhos do casal e ficou na Bahia por mais de 30 anos, quando regressou para a Galícia para se aposentar e passar o resto de sua vida.

Ela fala com carinho do período em que viveu na capital baiana e das comidas tradicionais daqui, disse que prefere o cozido baiano ao *cocido* galego, e também aprecia a panqueca até hoje:

Gosto mais da panqueca do que da filloa, assim, é muito parecido, mas a panqueca é mais gostosa porque leva recheio, a filloa é só uma massa de leite, ovo e farinha de trigo sem recheio, aí fica assim: meio sem graça. (MERCEDES, entrevista cedida à autora)

Disse-me ainda que não gosta da moqueca de peixe porque considera o dendê muito forte, preferindo as receitas galegas para o preparo do peixe, principalmente aquele que é cozido e servido com batatas. Além do cuidado com as crianças ela era responsável pelo preparo da comida na casa de seus patrões, no entanto, falou-me que quando chegou em Salvador não sabia cozinhar e que foi aprendendo aos poucos com a patroa, mas que não sentiu tanta dificuldade, pois naquela casa comiam majoritariamente a comida espanhola que ela já estava mais habituada a comer e a preparar.

Durante nossa conversa, em 2014, Mercedes me disse que sente muita saudade da carne seca no feijão e que sempre que possível compra farinha de mandioca com um vizinho brasileiro que comercializa “esse tipo de coisa” em seu estabelecimento, localizado em uma aldeia galega vizinha. Entretanto, em sua casa galega, compartilhada com duas irmãs e um cunhado, somente ela gosta deste tipo de comida, os demais, inclusive, agem com estranhamento diante a predileção por farinha de mandioca nas comidas.

Os imigrantes galegos se adaptaram a cozinha baiana, à base de azeite de dendê, e a cozinha popular brasileira, com pratos preparados a partir de vísceras, conforme relato abaixo:

É porque lá em casa é assim, minha mãe não gosta de caruru, porque minha mãe não gosta de quiabo. Eu ADORO quiabo! Porque quando minha mãe chegou aqui da Espanha que casou, meu pai levou ela. Ela chegou aqui no mês de setembro que era o mês de Cosme [risos] e meu pai levou ela para um caruru [risos]. De Cosme! De sete meninos comendo com a mão! [risos] Então quando ela viu aquele negócio escorrendo pelas mãos dos meninos [risos] ela disse que nunca conseguiu comer quiabo! [risos] E não consegue mesmo! E eu não, eu adoro. E meu pai adorava! Agora minha mãe não faz comida baiana. Aí nós tínhamos uma vizinha que ela era retada na comida baiana, então quando ela fazia comida baiana, ela sempre mandava um pouco lá pra casa. Porque ela sabia que meu pai amava essa comida, então ela mandava sempre um pouco lá pra casa [...] Coisas da comunidade que eu acho legal, agora meu pai era assim, meu pai gostava da comida baiana, e meu pai ele ficou muitos anos, porque ele chegou aqui e foi pra Calçada, ali na região onde o pessoal vendia muito acarajé, abará, né? Ele sempre tinha muito contato com o povo e tinha uma baiana, que tinha um tal de um... Como era que chamava? Deixe eu ver como era que ele chamava... Que tinha uma senhora que fazia um sarapatel que ele adorava o sarapatel dela, ele dizia que ela era uma pessoa que fazia um sarapatel muito limpo, porque sarapatel é uma comida que você não pode comer em qualquer lugar! Então ele acompanhava, como ele passava ali toda hora, eu acho que o nome dela era Severina. Aí ele ia todo o fim de semana ela fazia o sarapatel, ele passava e dizia: “você vai fazer sarapatel que dia? Sexta ou sábado? Ah, então vou trazer a panela para você separar logo o meu” e aí dizia pra gente “olhe vai lá levar a panela pra ela botar o sarapatel tal hora” e aí a gente ia, pegava o sarapatel de meu pai e levava pra casa. Mas ele só comprava na mão dela. (LAURA, entrevista cedida à autora)

Laura tem 61 anos e é neta de galegos, no entanto sua mãe voltou para a Espanha ainda na primeira infância e seu pai, também filho de galego, morava no Rio de Janeiro antes da boda. Seus pais, Pablo e Judite, se conheceram na Galícia em uma festa de verão na aldeia e se casaram meses depois por procuração, ela na Espanha e ele no Brasil.

Após o casamento se mudaram para Salvador onde tiveram filhos, e Judite vive até hoje ao lado da filha Laura. Mesmo com problemas ósseos que impulsionaram uma grave fratura no fêmur e com idade avançada, Judite ainda comanda a alimentação de sua casa, tanto definindo o que deve ser preparado pela cozinheira quanto, esporadicamente, preparando recheios de empanadas, na companhia de outra filha, que não mora com ela, que se responsabiliza pela preparação da massa que exige mais “força e cuidados”.

O relato de Laura nos aponta a variação nos gostos alimentares que ocorrem através das gerações, ou seja, de maneira contrária a sua mãe que não gosta de quiabo, ela se declara fã deste, tanto que enfatiza o “adoro” em sua fala. Outra variação é a predileção de seu pai por sarapatel, comercializado na rua, e a repulsa que a interlocutora tem por qualquer comida prepara com vísceras.

O sarapatel contém como principais ingredientes as vísceras e o sangue do porco, elementos comuns nas receitas galegas tradicionais. Observa-se no fragmento da entrevista que os filhos tinham que comprar a comida que agradava o paladar paterno, mesmo que esta causasse repulsa nos demais membros do grupo doméstico. Também é válido salientar que as questões de higiene e confiança em relação a cozinheira que vendia a comida na Calçada, apontadas pela interlocutora, podem indicar as ressalvas que ela mesma tem em relação a este prato, e não necessariamente ao cuidado que seu pai tinha em relação a este tipo de alimento, cujos ingredientes básicos não causavam repulsa ao paladar paterno.

A comida tradicional baiana também foi bem recebida por Dorinha e Antón, segundo relatos de sua filha Melissa. Seu pai só não se adaptou a pimenta, enquanto sua mãe repudiava a farinha de mandioca, mas ficou fã da carimã, principalmente em bolos e cuscuzes.

Ele nunca comeu pimenta! Agora, farinha, ele comia. Farinha, feijão, banana, meu pai tinha esse lance, não! Ele comia todas essas coisas e Dorinha... Dorinha comia também essas coisas todas, entendeu? Mas, assim, por exemplo, farinha não! Ela não absorveu a farinha, engraçado, né? Mas comia muito bem o cuscuz, todos os cuscuzes que a gente tem aqui. Amava! Carimã? Bolo de carimã? O cuscuz de carimã, a moça que ficou com ela até o final, quase... Se bem que no final, ela não podia comer qualquer coisa, né? Mas assim, quatro anos antes de ela morrer, por exemplo, ela amava de paixão, aquele cuscuz de carimã! Engraçado! É, bem no modelito! Bem no modelito! E a moça que fazia, fazia muito bem, entendeu? Nem todo mundo sabe fazer esse cuscuz! É difícil achar! As pessoas estão perdendo esses... Estão perdendo... (MELISSA, entrevista cedida à autora)

Como diversas outras histórias, Antón veio para a Bahia em busca de novas oportunidades de vida e se estabeleceu inicialmente no bairro da Gamboa. Após anos na capital soteropolitana, decidiu voltar para a Galícia com o intuito de contrair matrimônio. Casou-se com Dorinha, décadas mais nova do que ele, e, juntos, tiveram cinco filhos. Moraram na Lapinha até a morte de Antón, onde eram donos de um armazém de secos e molhados, que era administrado por toda a família.

Como já apontado, no caderno de receitas de Dorinha apresentam-se, harmoniosamente, pratos da cozinha galega e da cozinha baiana, além de receitas tradicionais do repertório da gastronomia brasileira. E mais, em sua casa, foram absorvidas a farinha de mandioca e as frutas nacionais, a exemplo da banana e do abacaxi. A díade feijão e arroz também se fazia presente no menu familiar, ao contrário do que foi encontrado entre os imigrantes galegos em São Paulo (CORNER, 2005, 2010) e, ainda hoje, seus filhos

permanecem mesclando as cozinhas galegas, baianas e brasileiras, incluindo as refeições cotidianas.

João, tio de Melissa, veio fugindo da guerra civil espanhola, em 1936, quando tinha 16 anos e foi recepcionado por seu irmão Antón, que já era casado com Dorinha. Anos mais tarde, casou-se com Angélica, uma sergipana que trabalhava na casa de seu irmão, e juntos tiveram seis filhos. Ele teve vários comércios falidos em sociedade com outros galegos, como bares, casa de móveis, casa de materiais de construção, padaria e sorveteria. Atualmente sua família vive das rendas geradas através do aluguel de imóveis localizados em um bairro popular soteropolitano e de um restaurante que comercializa comida tradicional brasileira no Rio Vermelho, que atualmente é administrado por dois de seus filhos.

Angélica diz que sempre houve distinção entre a alimentação do marido e dos filhos, a melhor parte da carne era reservada para ele, independente das brigas ou discussões que eram recorrentes na relação, principalmente por ciúmes e questões comerciais. Sobre isso, ela argumenta que esse comportamento era o mais correto porque ele era o responsável por colocar comida em casa, mesmo que ela também auxiliasse nos negócios, principalmente naqueles relacionados a alimentação, zelasse pela casa e tomasse conta dos filhos do casal. Hoje, esta diferenciação permanece, mas por motivos de saúde, uma vez que ele é acamado e se alimenta através de uma sonda.

João passava todo o dia no estabelecimento comercial da vez e só comia com os filhos na Sexta-Feira Santa e no Natal, nos demais dias, ele almoçava somente depois do expediente, por volta das 18 horas. Comportamento também observado no grupo doméstico de Ester, que durante a semana se alimentava somente com a mãe, enquanto seu pai trabalhava. Os únicos dias de partilha da mesa entre toda a família, incluindo tios maternos e paternos, eram os domingos e dias festivos.

Em relação a comida preferida de João no período em que gozava de boa saúde física e mental, Angélica salienta que era um

Macarrão com carne ensopada, aquela carne gorda! Ele adorava e ainda chamava gente para comer lá em casa! Eu ficava morta de vergonha! Os meninos não gostavam não, mas ele adorava! Os meninos chamavam de gororoba! Até hoje, quando ele ainda tá lúcido ele chega assim para mim: “Angélica, macarrão!” Eu até botei o nome de guisado! Os meninos todos detestam! Eu botava um pouco do feijão, botava umas 700 gr de feijão e botava tudo misturado. Os meninos não gostavam, mas eu fazia porque João gostava!

Fabiana: E a senhora gostava?

Angélica: Comia. Mas, não gostava não! (ANGÉLICA, entrevista cedida à autora)

O “guisado” descrito por Angélica é completamente particular a este grupo doméstico, sobretudo porque o guisado da cozinha espanhola seria o equivalente ao que categorizamos como ensopado de carne na cozinha brasileira e, em nenhum dos casos, há referência a adição de macarrão e/ou feijão juntos com a carne, em substituição à verdura, ingrediente utilizado nas receitas originais. A nomenclatura, possivelmente surgiu a partir de sua associação com o guisado espanhol em uma de suas muitas viagens a Galícia, acompanhando o marido.

A submissão gastronômica feminina não se restringia a sua própria casa, quando ela mesma elegia e preparava o repasto doméstico, dentro do limitado cardápio aprovado pelo marido, mas ultrapassava o Atlântico quando viajavam de férias para a aldeia galega de origem de João. Angélica descreve estes meses como um período de tortura, em que somente conseguia ingerir pão em todas as refeições. Ela descreve a comida galega como “*uma comida sem gosto, falta tempero, falta sal, falta tudo! Aquele caldo galego, então! Parece água! Tem gosto de nada!*” (ANGÉLICA, entrevista cedida à autora)

Outro casal que encontrei passando as férias de verão em Ponte Caldelas foi Margarete e Emílio, ambos galegos residentes em Salvador. Emílio veio para a Bahia aos seis anos de idade trazido pelos pais. Seu pai imigrou para a capital baiana aos doze anos de idade, quando foi recebido pelo irmão que havia partido anos antes. Aos dezessete anos voltou pela primeira vez para a Galícia, e aos vinte e dois retornou à terra espanhola para se casar com uma conterrânea. Após o matrimônio seu pai retornou para Salvador deixando a mulher grávida do progenitor, que somente o conheceu quatro anos depois em nova viagem a Galícia. Após o período permitido pelo comércio que mantinha em Salvador, mais uma vez, seu pai partiu deixando Emílio no ventre materno, conhecendo-o apenas seis anos depois, quando buscou toda a família para junto de si.

Apesar de este comportamento não ser isolado, os pais de Emílio foram surpreendidos pela Guerra Civil Espanhola, que impossibilitou o reagrupamento familiar em terras baianas antes do período ocorrido. Coincidentemente, seus pais morreram na Galícia, em anos diferentes, quando passavam as férias de verão na aldeia. Em 2014, ano da entrevista, Emílio teve que adiar a volta para Salvador devido a um problema cardíaco, medicado a tempo.

Mesmo emigrando aos seis anos de idade, o interlocutor não perdeu as raízes afetivas e comerciais com a Galícia, tanto que, em uma das muitas viagens a esta região espanhola, conheceu Margarete em uma festa de verão e casaram-se poucos meses depois e se mudaram para Salvador. Ela diz que não sentiu grandes impactos com a mudança de país, posto que havia uma irmã que também tinha partido para a Bahia acompanhando seu marido.

O casal mantém a cultura espanhola em sua casa na Bahia, da mesma forma que mantém a cultura baiana na decoração de sua casa em Ponte Caldelas, principalmente fotografias da paisagem baiana. Eles aproveitam o período em terras espanholas para comercializar alimentos de longa duração para o repasto em Salvador, indaguei sobre a fiscalização nos aeroportos e recebi como resposta que era necessário arriscar, uma vez que

Não existem alguns ingredientes nos supermercados em Salvador, e nem sempre é possível encontrar um substituto! E quando isso acontece, há mudanças significativas na receita. Às vezes, as mudanças na aparência e no gosto são tão grandes que até parece outro prato. Um prato diferente daquele que a gente pensou em fazer e que a gente já conhece! E na minha casa consome-se comida espanhola. (MARGARETE, entrevista cedida à autora)

Francisco, Mercedes, Judite, Dorinha, Antón, João, Margarete e Emílio, assim como outros tantos galegos, emigraram de suas aldeias em busca de novas oportunidades distintas daquelas que poderiam ter se continuassem na Galícia.

Francisco, Judite, Margarete, Emílio e João permanecem em Salvador até os dias de hoje, sendo que os quatro primeiros ainda visitam sua terra natal com frequência, enquanto este último só não o faz como antigamente, devido seu frágil estado de saúde física e mental. Dorinha e Antón viveram na capital baiana até seus últimos dias de vida. E, somente Mercedes retornou para sua aldeia para gozar a velhice junto a seus familiares, não se casou e dedicou grande parte de sua vida a família que a trouxe para a Bahia, terra esta explorada apenas na companhia dos patrões ou dos filhos destes.

Apesar das histórias distintas, há convergência quanto ao estranhamento em relação a cidade, ao clima, a seu povo, sobretudo negros e mestiços, e a alimentação, tanto em relação a aceitação ou a repulsa a pratos completamente novos, como a farinha de mandioca, o caruru e a pimenta, quanto ao estranhamento perante pratos já familiares, mas ao mesmo tempo tão distantes devido aos ingredientes e as formas de preparo, a exemplo do cozido e da panqueca.

Alguns destes imigrantes se mostraram mais abertos as novidades, enquanto outros, ainda hoje, buscam alternativas para a manutenção e reprodução, mais fiel possível, dos pratos típicos daqui e de lá. Por fim, desbravar o mundo é também abrir-se a novos sabores, e nem todos estão preparados para tal aventura.

4.1 Os descendentes de galegos à mesa

A sociedade moderna oferece liberdade de escolha aos indivíduos, e não poderia ser diferente com a alimentação. Hoje é cada vez mais difícil encontrar produtos que sejam sazonais, e a globalização e o avanço tecnológico muito influenciaram para que isto acontecesse. De forma similar, também deparamo-nos com o surgimento de restaurantes étnicos em diversas partes do globo; nos dias atuais é possível consumir comida chinesa, japonesa, tailandesa e italiana, por exemplo, em qualquer parte do mundo, mesmo que com algumas adaptações nas receitas, visando agradar o paladar local.

Pero esta libertad lleva consigo la incertidumbre. En realidad, el comensal moderno *debe* realizar elecciones: la alimentación e ha vuelto objeto de decisiones cotidianas y tales decisiones han caído en la esfera del individuo. Para efectuar estas elecciones no hay criterios unívocos ni coherentes. Hay más bien un mosaico, una cacofonía de criterios propuestos, a menudo contradictorios o disonantes. La autonomía progresa, pero con ella progresa la anomia. Si se recupera el sentido etimológico de la palabra gastronomía (*nomos*, la ley, la regla), se puede decir que las sociedades tradicionales, y con ellas la Francia pueblerina de los años cincuenta, son aún sociedades “gastro-nómicas” en el sentido en que la alimentación está regida por reglas, gramáticas y sintaxis complejas y rígidas. A la inversa, se pueden calificar las tendencias más modernas de la alimentación como “gastro-anómicas”, en el sentido de que estas reglas están flexibilizándose o disgregándose, se aplican con menos rigor, toleran una libertad individual mayor: las evidencias implícitas que constituían el cotidiano inconsciente de la cultura ya no dan más de sí (FISCHLER, 1979). En realidad, entre ciertos individuos “atomizados” que viven en la grand ciudad, el enmarcamiento tradicional de las conductas ya no tienen verdaderamente sentido. (FISCHLER, 1995, p. 206)⁸⁶

⁸⁶ “Porém, esta liberdade traz consigo a incerteza. Em realidade, o comensal moderno *deve* realizar eleições: a alimentação é objeto de decisões cotidianas e tais decisões recaem sobre o indivíduo. Para efetuar estas escolhas não há critérios unívocos nem coerentes. Há melhor um mosaico, uma cacofonia de critérios propostos, particularmente contraditórios ou dissonantes. A autonomia progride, porém com ela também progride a anomia. Assim se recupera o sentido etimológico da palavra gastronomia (*nomos*, a lei, a regra), pode-se dizer que as sociedades tradicionais, e com elas a França popular dos anos cinquenta, são sociedades ‘gastronômicas’ no

A alimentação sempre foi objeto de decisões cotidianas, sobretudo para a pessoa responsável pela escolha e preparo do repasto doméstico, e não só isso, o indivíduo ao montar seu prato, a partir das opções dispostas no cardápio oferecido em seu grupo doméstico também tem poder decisório, no entanto, Fischler se refere ao crescente número de restaurantes e as diversas alternativas dispostas nos menus.

A oferta de uma ampla gama de restaurantes tradicionais e étnicos não indica que os comensais consumirão todos os pratos disponíveis - apesar de assim o poderem fazer, caso desejem - e, tampouco que haverá uma reprodução fiel das receitas, principalmente porque alguns ingredientes são difíceis de serem adquiridos devido as barreiras legais de aduana e a aceitação local, mas não obstante estas barreiras, existe a possibilidade de escolha e, com ela, as incertezas.

Os restaurantes espanhóis em Salvador, por exemplo, oferecerem uma miscelânea da cozinha espanhola, neles é possível encontrar *paellas*, empanadas, *tortillas*, tradicionais e *gourmets*, e polvos, desde vinagrete até “a galega”, convivendo harmoniosamente com “bolinhos de feijoada”⁸⁷, massas e risotos. De forma similar, dificilmente em algum deles será vendido qualquer prato confeccionado com a bochecha do porco ou qualquer outra parte deste animal que não seja comum por aqui. Até mesmo o *cocido gallego* da forma mais “galega” não é comercializado nos restaurantes soteropolitanos, assim como o caldo galego e o *callos*, que são mais restritos aos grupos domésticos.

A cozinha campesina galega marcada pela simplicidade e monotonia de ingredientes, principalmente batata, ovos, azeite de oliva e porco, está sendo substituída, no âmbito público, por pratos mais refinados com a releitura de receitas tradicionais com a inserção de novos ingredientes, como as *tortillas* de “patata, chorizo español y pimiento rojo” ou tortilla de “patata, queso gorgonzola y calabacín salteado”, comercializadas em La Taperia.

Nas casas dos galegos e seus descendentes a *tortilla* tradicional com batata e ovos, segue a receita original e é consumida, principalmente no jantar e na merenda, posto que, assim como na Galícia, em Salvador ela também não ganhou o *status* de prato principal,

sentido em que a alimentação está regida por regras, gramáticas e sintaxes complexas e rígidas. Ao contrário, se podem qualificar as tendências mais modernas da alimentação como ‘gastro-anômica’, no sentido de que estas regras estão sendo flexibilizadas ou dissolvidas, se aplicam com menor rigor, toleram uma liberdade individual maior: as evidências implícitas que constituíam o cotidiano inconsciente da cultura já não são mais suficientes (FISCHLER, 1979). Na realidade, entre certos indivíduos ‘atomizados’ quem vivem na grande cidade, a demarcação tradicional das condutas já não tem verdadeiramente sentido.” (FISCHLER, 1995, p. 206, tradução nossa)

⁸⁷ Disponível no menu de entradas do restaurante A Casa Vidal, localizado na Barra.

podendo ser considerada uma entrada no almoço (petisco ou tira-gosto), uma opção para o jantar, que possui comidas mais leves ou, até mesmo, uma merenda entre as principais refeições. Porém, não podemos desconsiderar as inovações locais adicionadas a *tortilla* também nas mesas dos grupos domésticos soteropolitanos com a inserção de novos ingredientes e novas composições.

A tortilla está presente em todas as casas sempre! Minha prima faz uma tortilla de legumes! Minha prima faz com legumes, com vários legumes! E fica maravilhosa! É... Mas lá eles usam, quer dizer o que nas nossas casas a gente usa muito, a tortilla, que é uma coisa prática, com ovo e batata você faz uma tortilla. Agora, se você quiser incrementar, pode fazer tortilla de bacalhau, pode fazer tortilla de xamón, pode fazer tortilla de chorizo, mas, no mais, é o básico, a batata e o ovo. Minha mãe, às vezes bota salsa batida com ovo e fica boa também, aí pronto é a tortilla! (LAURA, entrevista cedida à autora)

As inovações nas receitas tradicionais não chegam a serem exclusivas aos restaurantes étnicos e, tampouco, aos descendentes de imigrantes ao fazerem comidas tradicionais dos países de seus antepassados, elas ocorrem também em seus próprios repertórios alimentares, incluindo as cozinhas brasileiras e baianas, e em todos os estabelecimentos que comercializam alimentos prontos para o consumo, independente das especialidades oferecidas.

O sistema alimentar não é fixo, ele se renova cotidianamente, mesmo que não percebamos tais alterações. A inserção, a substituição ou a eliminação de um ingrediente na receita, a variação na forma de preparo, a utilização de um novo utensílio durante a confecção de um prato ou um método distinto de conservação são alguns exemplos possíveis de como ocorre a renovação deste sistema diuturnamente.

De forma similar, suas constantes alterações podem ser reconhecidas como inovadoras e receberem novas denominações no âmbito público, ou ficarem restritas ao ambiente doméstico, como uma receita própria da família, compartilhada somente com os membros que a compõem e passada através das gerações, seja pela reprodução oral, seja por registros escritos em cadernos de receitas.

A transmissão culinária entre os descendentes de galegos da segunda geração entrevistados em Salvador e na região de Pontevedra, na Galícia, se deu, majoritariamente, através do ensinamento de mães para filhas, sendo que suas mães aprenderam com suas progenitoras ainda na Galícia, antes de se casarem e virem para o Brasil.

Por outro lado, grande parte das mulheres da primeira geração de imigrantes galegos da família, quando aqui chegaram, se valeu de cursos de gastronomia oferecidos por instituições religiosas e por professoras particulares, ou trocas de dicas e receitas com vizinhas soteropolitanas e outros pares galegos com vínculo sanguíneo, ou não, que também viviam na capital baiana. Os homens da primeira geração também passaram seus gostos e preferências alimentares, muitas vezes vinculados a Galícia, para suas esposas, principalmente para aquelas que não tem laços consanguíneos com esta região espanhola, a exemplo das esposas de Francisco e João.

Os jovens entrevistados, pertencentes à terceira geração, não demonstraram interesse em aprender a cozinhar, exceto o básico para a sua sobrevivência e, nestes momentos, recorrem a suas mães e páginas da internet que ensinam receitas e “truques” culinários. Entre estes jovens predominam as comidas pré-cozidas, as refeições de fácil preparo e utilização de poucos utensílios e aquelas que podem ser adquiridas em restaurantes e lanchonetes.

É válido salientar que esta resistência não se dá apenas em relação a comida galega, mas também ocorre em relação a qualquer tipo de cozinha, incluindo as brasileira e a baiana. Contraditoriamente, eles se classificam como exímios comensais aptos para experimentarem novos sabores e regiões gastronômicas em comparação com as gerações anteriores, e assim o fazem, sobretudo em restaurantes étnicos.

Os descendentes de galegos que nasceram na Bahia testemunharam mudanças relativas a urbanização, as transformações ocorridas nos grupos domésticos, a inserção da mulher no mercado de trabalho e o crescente número de restaurantes e utensílios que facilitaram o acesso, a preparação e o armazenamento de alimentos, como a geladeira, o *freezer* e o forno de micro-ondas, por exemplo.

Estes fatores produziram significativas alterações na transmissão alimentar, e estimularam uma relativa resistência ao ensinamento dos aprendizes, que começaram a dedicar mais tempo aos estudos do que as atividades domésticas, principalmente aquelas relacionadas ao repasto familiar, e menor tempo disponível para os ensinamentos por parte das mestras, que começaram a se dedicar cada vez mais a atividades extra-domiciliares.

Ela [a mãe] tentou muito! [risos] Eu sou muito ruim pro negócio, ela tentou que a gente fosse, quando a gente esteve na Espanha ela botou a gente para estudar, para aprender coisas, comida, entendeu? Aprender coisas de lá mesmo, né? Não adiantou nada, porque eu...

Fabiana: As mães tentam...

Melissa: Eu acho que sim, ela tentou. [...] E ela tentou sim. Ela sempre achou que mulheres tinham que saber fazer isso, ela sempre impulsionou pra estudar. Ela me botou pra estudar língua estrangeira, ela me botou pra estudar música, a mim e a meus irmãos, né? Me botou pra estudar sempre, mas isso aí à parte da educação doméstica. Costurar e cozinhar! E arrumar a casa. Eu era exímia arrumadeira de casa. Pelo menos isso, né? [risos] É, eu era exímia! (MELISSA, entrevista cedida à autora, grifo nosso)

Apesar de testemunharem as mudanças do papel da mulher na sociedade brasileira e já estarem adaptadas as novas alterações, as mulheres da segunda geração, sobretudo aquelas que atualmente tem cerca de 60 anos, receberam os ensinamentos domésticos de suas mães, ao mesmo tempo em que eram estimuladas por elas a terem uma educação formal mais completa. Assim, ao mesmo tempo em que se esperava destas mulheres uma boa inserção no mercado de trabalho, também era ansiado uma boa administração da casa, com ênfase no cuidado do marido e dos filhos; e, neste sentido, a alimentação ocupava local de destaque.

Ester, 66 anos, professora universitária, filha de galegos, disse-me que aprendeu a cozinhar somente depois de casada. Recebeu os ensinamentos culinários de sua mãe e de uma empregada doméstica que trabalhou em sua casa por muitos anos, salienta-se que esta última foi responsável pela transmissão das receitas e dicas das culinárias brasileira e baiana, pois os pratos das cozinhas espanhola e galega foram ensinados por sua mãe e sua avó materna, em viagens prolongadas à Galícia.

Desta forma, não devemos desconsiderar o papel das empregadas domésticas e das cozinheiras no auxílio a manutenção da cozinha galega no cotidiano dos grupos domésticos de imigrantes e descendentes de galegos em Salvador, da mesma forma em que, muitas vezes, elas são responsáveis pela transmissão das receitas tradicionais do Brasil e da Bahia para o grupo doméstico em que trabalham, a exemplo do pirão de cozido bastante peculiar preparado por Maria na casa de Melissa, descrito no capítulo anterior.

Com isso, não quero dizer que as empregadas domésticas e cozinheiras possuem autonomia para decidir o que será consumido nas casas em que trabalham, a eleição do que será servido e como será preparado pertence aos membros do grupo doméstico, principalmente a mulher. No entanto, é inegável a troca de experiências e fazer culinário existente entre ambas, uma vez que, as patroas galegas e descendentes, mesmo aquelas que disseram não ter muita afinidade com a cozinha, afirmam transmitir as receitas e os segredos familiares a suas empregadas domésticas e solicitam a confecção dos pratos étnicos com regularidade. Percebi um caso específico encontrado na casa de Francisco (imigrante galego

casado com uma baiana), em que Cecília, sua empregada doméstica, fez o curso de culinária galega oferecido pela Associação Cultural Hispano-Galega Caballeros de Santiago, em parceria com a Xunta de Galicia, para “*ter maiores noções básicas da cozinha galega.*” (FRANCISCO, entrevista cedida à autora)

Além deste, em 2015 houve um “Curso de Cocina” promovido pelo Instituto Cervantes Salvador, em parceria com o restaurante La Taperia. Ao todo, foram ministradas dez aulas, aos sábados, com distintos pratos da culinária espanhola e diferentes chefes especializados nesta cozinha: 1ª aula: “Introducción a la cocina mediterránea”; 2ª aula: “La comida y sus orígenes”; 3ª aula: “Los pueblos e sus comidas”; 4ª aula: “Conservación de alimentos”; 5ª aula: “Pescados y mariscos”; 6ª aula: “Arroces y quisos”; 7ª aula: “Introducción a la nueva cocina francesa”; 8ª aula: “Cocina fusión”; 9ª aula: “Cocina del siglo XXI” e 10ª aula: “Vuelta a los Orígenes.” (Disponível em: <<http://www.difusionelectronica.institutocervantes.es/read/show.aspx?a=5kQliTOg0Io6exxI7g65OnRNlux1hn-V.html>> Acesso em 22 de outubro de 2015)

Apesar da existência de cursos voltados para a culinária espanhola em Salvador, entre os descendentes ainda prevalecem os ensinamentos familiares. Estes cursos possuem, majoritariamente, um público composto por amantes desta gastronomia ou profissionais do ramo que desejam se especializarem na gastronomia espanhola, porém, também é possível encontrar descendentes em busca de maior contato com suas origens, ou cônjuges em busca conhecimento e envolvimento com a culinária (e com a cultura) de seus parceiros.

Sentei-me na primeira mesa da sala, ao lado de duas senhoras: uma bem mais velha que, em poucos minutos, contou-me muitos fatos de sua vida (trabalhou como doceira, mudou-se para Salvador quase falida, devido a um “marido cachaceiro”, com cinco filhos pequenos para criar e recomeçou tudo do zero. Chegou a ter um *buffet* tempos depois. Quem a inscreveu no curso foi um dos diretores da Caballeros de Santiago que é muito amigo de seu segundo marido – que é espanhol e sofreu um infarto recentemente. Em outubro ela viajará com a filha para a Europa, pela primeira vez), a outra mulher, mais reservada, tem o sobrenome paterno espanhol (Nunez) e falou de sua avó como uma bela doceira. A mais falante da dupla perguntou se eu sabia cozinhar, e diante de minha negativa, indagou o porquê de minha presença naquele curso, questionou, inclusive, se eu namorava um espanhol e pretendia agradá-lo. Respondi que fazia Antropologia e que a comida galega era meu tema de estudo. [...] Acho que não me levaram muito à sério... Meu papel foi brincar de caça ao tesouro e tentar encontrar os utensílios e ingredientes nos armários da cozinha da Perini: pegar escumadeira, descobrir o pote da pimenta do reino, achar pratos de louça... Coisas muito fáceis. Ah, também me coube lavar parte da louça! Ou seja, só tarefas que damos para os mais novos para mantê-los ocupados, se sentindo

úteis e o mais importante: longe das panelas! (Caderno de campo da autora, trecho escrito em 24 de setembro de 2013)

Naquele grupo da 6ª edição do curso de Culinária Galega eu era uma completa estranha: não era galega, não era descendente de imigrante, não tinha relações amorosas com um galego ou espanhol e tampouco sabia cozinhar. O fato de eu ser antropóloga e interessar-me academicamente pelo tema foi interpretado como sem valor algum para as demais pessoas que distribuíam as tarefas. A partir do segundo dia de aula, mudei de equipe e as funções atribuídas a mim foram, de forma geral, as mesmas.

Assim, ser descendente ou ter relações de afinidade (vínculo amoroso ou profissional) com a Galícia contaram como fatores positivos naquele ambiente, dois traços que eu não compartilhava naquele momento e que em nenhum outro ambiente, durante esta pesquisa, foi tão cobrado, de forma implícita e explícita. Naquela cozinha, mesmo comercial, não havia espaço para pesquisadores, apesar de haver muitos estudantes de gastronomia, visando apenas um diferencial em seus currículos. As atitudes de meus pares neste curso indicaram que a cozinha é um espaço de sentimentos, seja da lembrança de uma ancestralidade, da demonstração do saber cozinhar ou da afetividade envolvida neste ato, não cabendo desta forma, a racionalidade da pesquisa.

4.2 O que comem os galegos e descendentes em Salvador: *chulas*, *filloas* ou *panquecas*?

Em Salvador, a identidade de “descendente de galego” é suprimida por “descendente de espanhol”, sem a especificação da região espanhola de origem. A identificação quanto a aldeia, quando ocorre, é perante outro igual, quando em confronto com as origens, por exemplo.

A auto-identificação entre os mais jovens é ainda mais difusa, antes de serem descendentes de espanhol, ou de galego, mais especificamente, eles são baianos; nasceram aqui e compartilham cotidianamente o repertório cultural desta terra, mesmo que não desconheçam e, tampouco, recusem as origens galegas. Há momentos para a exacerbação da hispanidade e da galegidade em Salvador, como nos festejos e cursos promovidos pelas associações culturais hispânicas e galegas, ou até mesmo em datas esportivas, como quando há jogos da seleção espanhola e times espanhóis renomados em campeonatos importantes, ou até mesmo em partidas do Esporte Clube Galícia.

No âmbito doméstico esta identidade é resgatada, sobretudo à mesa, tanto nas conversas entre os comensais, quanto na degustação dos pratos que, atualmente, dialogam com a cultura baiana, através de um *cocido* com abóbora e banana da terra, ou uma *tortilla* adaptada com a nossa batata, “mais aguada e menos saborosa do que a galega” (JÚLIA, entrevista cedida à autora), ou ainda, quem sabe? Um *callos* com carne seca e galinha, transmitido de Dorinha para suas filhas, e de suas filhas para seus netos.

No âmbito público, não podemos deixar de apontar para a mixagem entre a cultura baiana e a cultura galega, no prato e nas tradições, ou seja, tanto nos cardápios apresentados nos restaurantes espanhóis, quanto nas festas promovidas pelas associações de cultura galega⁸⁸ e espanhola em Salvador, que, tradicionalmente, mesclam pratos brasileiros, como o churrasco, e galego, a *sardiñada* por exemplo.

Na Bahia, assim como outros em estados brasileiros, segue-se a tríade: café da manhã, almoço e jantar. Na primeira refeição do dia, comumente são consumidos pão, café, leite, sucos de frutas, iogurtes, achocolatado, biscoitos, cereais e frutas.

O almoço foi a refeição que mais sofreu variações, fatores como quantidade de pessoas presentes nesta refeição, cuidados com a saúde (controle de hipertensão, diabetes e manutenção do peso), presença de crianças e idosos no grupo doméstico e características da pessoa responsável pelo preparo do repasto (idade, gênero, papel dentro do grupo doméstico) foram fundamentais para tais variações. O jantar dos galegos em Salvador permanece mais ou menos fixo, com o consumo de alimentos de fácil digestão, tais como pães, empanadas e *tortilla*.

[Comemos a tortilla] Sempre no jantar, porque no almoço acaba sendo pouco porque é pouca coisa pra comer, então assim, faz-se uma... E não é a melhor maneira de comer, porque a tortilla a gente faz e come com pão, vinho e aquilo ali na hora, como é ela [a empregada doméstica] quem faz, ela sai mais tarde e quando ela estiver pra sair, ela faz e deixa aquilo ali prontinho, fechadinho, então os meninos só fazem esquentar um pouquinho e comer. Mas mesmo não sendo assim, né? “Fazer e comer” é uma coisa que se come assim. Então isso eu diria que é permanente. Então que é uma família brasileira, baiana, mas que essa comida tá aqui dentro tranquilamente. (MELISSA, entrevista cedida à autora, grifo nosso)

⁸⁸ Em 02 de Fevereiro de 2016, a Associação Cultural Hispano-Galega Caballeros de Santiago promoveu a “1ª Feijoada VIP Caballeros de Santiago”, em que com o pagamento de R\$ 40,00 foi possível comprar uma camisa-ingresso que permitiu acesso as dependências da instituição e a degustação da feijoada e duas bebidas. Válido salientar que a festa foi aberta para todos, pertencentes ou não a comunidade galega soteropolitana, e estudantes ou não da escola de idiomas.

Além da *tortilla* e da empanada mais presentes nos jantares domésticos, o *cocido* e o *callos* são as comidas galegas apontadas como as mais consumidas durante os almoços nas casas dos descendentes, entretanto, por serem comidas de grande porte e que servem muitas pessoas, elas são preparadas mais comumente nos finais de semana, quando maior quantidade dos membros do grupo pode comer em casa. A *paella* também foi citada como comida servida em almoços festivos, no entanto, por demandar trabalho na escolha e preparo dos ingredientes, além de ser um prato caro, é restrito a ocasiões especiais, a exemplo de aniversários familiares.

Apesar de a comida espanhola estar presente, com maior ou menor intensidade, nas mesas dos descendentes de galegos na Bahia, a comida brasileira predomina. Os pratos preparados a partir de vísceras foram os mais repudiados entre os descendentes de imigrantes galegos, entre as segunda e terceira gerações, além do sarapatel, também foram citados o meninico e o xinxim de bofe como pratos tradicionais brasileiros menos apreciados.

A farinha de mandioca, considerada vilã do sobrepeso por alguns nutricionistas, caiu nas graças dos imigrantes espanhóis. Não chegaria a dizer que foi um substituto do pão nas refeições, posto que apesar de ser diferente daquele feito na Galícia, em Salvador havia pão em abundância, incluindo muitas padarias pertencentes a galegos, assim a permanência deste hábito não seria algo que necessitasse grande esforço de manutenção.

O pão foi, aos poucos, suprimido no almoço e, entre os membros da terceira geração, não houve qualquer relato de sua permanência, exceto nos restaurantes étnicos que mantêm este hábito, mediante pagamento da porção. Vale salientar que a farinha não encantou somente os imigrantes, seus descendentes de todas as gerações seguem consumindo-a, em diferentes proporções, de forma similar ao restante da população brasileira.

A comida baiana, principalmente o caruru, não foi bem aceita entre os galegos da primeira geração, a justificativa mais recorrente perpassa pela consistência do prato e pela “baba” liberada pelo quiabo. Em contrapartida, o vatapá foi melhor absorvido entre os imigrantes galegos. A partir da segunda geração, os pratos mais característicos da cozinha baiana começaram a ser incorporados no cotidiano gastronômico e já se fazem presentes e tradicionais em datas pré-estabelecidas, como a Sexta-Feira da Paixão ou Sexta-Feira Santa, além das comemorações dedicadas aos santos gêmeos, São Cosme e São Damião, de acordo com a tradição da Bahia.

Acho que a Bahia tem vários pratos característicos, mas o que marca mesmo é o caruru, seguido do acarajé, vatapá e etc; como a Bahia é de todos os santos, encantos e axé, as datas comemorativas são marcadas também pelos tais santos, principalmente no dia de São Cosme e Damião, na Semana Santa e etc, onde o caruru e o vatapá estão sempre presentes. (MARIANA, entrevista cedida à autora)

Laura descreve o cardápio oferecido na Semana Santa em sua casa como situado entre a tradição baiana da fartura da comida à base de azeite de dendê e o jejum, sobretudo de carne vermelha, preconizado pela igreja católica. Neste sentido, seu grupo doméstico encontra-se entre as tradições mantidas por sua mãe, galega e idosa, seu próprio gosto alimentar, situado entre os costumes galegos e baianos, e as gerações mais novas de sua família que não seguem os tabus religiosos.

O caruru, o vatapá, essa coisa toda eu adoro! Agora lá em casa, depois nós tivemos uma empregada que sabia fazer, então Sexta-Feira Santa a gente fazia. O profano e o sagrado! [risos] O profano e o sagrado, então a gente fazia o feijão de leite, o vatapá... O feijão de leite, ah eu amo! Eu adoro a comida baiana, eu acho que a Bahia também é muito rica, então a gente fazia, sexta-feira essa empregada nossa era sergipana, ela viveu conosco por 26 anos, e aí ela fazia caruru, vatapá, fazia moqueca, agora a moqueca lá em casa a gente não gostava com muito azeite, aí ela fazia com bem pouquinho só para dar o ponto né? Ela fazia na medida certa, mas tinha o bacalhau, o peixe assado porque era tradição dos homens, tinha que ter! Se não tivesse isso não era comida! E a quaresma, minha mãe respeita até hoje, quando começa a quaresma, toda sexta-feira não se come carne! Começou a quaresma, dia de sexta-feira, “oh, providencie um bacalhau, um peixe, uma coisa assim para dia de sexta-feira”, sempre foi assim. Nós fomos criados dentro desse esquema de tradição, então a gente mantém. E meus sobrinhos, se tiverem com a gente seguem, se estiverem sem a gente não segue, né? Aí já é diferente. A nova geração já perdeu um pouco essa questão da tradição, enquanto nós tivemos a casa de Guarajuba, eles mantinham porque era aquilo mesmo, dia de sexta-feira, fosse quem fosse, era o sagrado e o profano ali presente, nesse dia não tinha churrasco, né? Na Semana Santa, nessa fase não tinha o churrasco. Comida básica da Semana Santa com base no cardápio baiano e com base no cardápio espanhol. Mas, geralmente, espanhol gosta muito de vatapá! Minha mãe mesmo, vatapá ela adora! Come vatapá, até quando tem o bacalhau ela bota um pouquinho do vatapá. (LAURA, entrevista cedida à autora)

A crença cristã impede o consumo de carne vermelha no dia da crucificação de Jesus Cristo, porém, outros alimentos são permitidos. Na Bahia, se mantém a tradição do consumo de comidas a base de azeite de dendê neste dia, sobretudo caruru, vatapá e moqueca de peixe ou outros frutos do mar. Na casa dos descendentes de galegos tais práticas baianas foram

absorvidas, mesmo que com a presença do bacalhau preparado à moda galega, para agradar o paladar das gerações anteriores, principalmente os homens, conforme relato de Laura.

Quando indagados sobre as comidas brasileiras preferidas, houve relatos de feijoadas, cozidos (uma mescla entre o *cocido* galego e o cozido baiano), churrascos, farofas e comidas da cozinha baiana, não somente aquelas à base de azeite de dendê – moquecas, vatapá, caruru -, mas também pratos tradicionais pouco consumidos cotidianamente como feijão de leite, mencionado por Laura.

A cozinha galega, apesar de estar presente nas mesas dos descendentes na Bahia, é considerada comida para os dias de festa ou, em menor medida, para serem apreciadas em momentos específicos, como as *tortillas* e as empanadas consumidas como merendas ou opções rápidas para o jantar, devido a sua facilidade de preparo e obtenção dos ingredientes.

Diariamente, no almoço prevalecem arroz, feijão, verduras e algum tipo de carne, mais comumente gado, peixe e frango - diferentemente da Galícia, a carne de porco não é muito consumida na capital baiana. Poucas variações ocorrem neste cardápio, podem ser notados macarrão e alguma receita nova utilizando as porções de carne, como estrogonofe e ensopado, por exemplo.

Fabiana: E qual é a sua comida brasileira preferida?

Melissa: Eu adoro feijoada, né? Meu Deus tem tantas, né? Que a gente... [pausa para pensar] Eu gosto muito de comer feijoada, eu acho que o cozido que a gente come ele é baiano, brasileiro, também, em certa medida. Ele... É... Deixa eu ver, o quê que mais que eu gosto de comer? Eu gosto de um vatapá, mas não é toda hora. Eu gosto muito de vatapá. Mas ele não é toda hora, entendeu? Agora assim, de vez em quando, sai assim, eu não gosto de moqueca de peixe, mas gosto de moqueca de camarão. E tem uma moqueca que eu gosto muito, mas que é difícil de você encontrar, que é a moqueca do siri mole. (MELISSA, entrevista cedida à autora)

O preparo das refeições em grande parte dos grupos domésticos analisados é responsabilidade feminina, os homens somente fazem churrasco ou *polvo à feira* em ocasiões especiais ou em finais de semana festivos. No dia a dia, a cozinha pertence à mulher: a mãe ou a empregada doméstica, ou as duas simultaneamente, quando coexistem.

*Chulas*⁸⁹, *filloas*⁹⁰ ou panquecas, as três receitas levam basicamente os mesmos ingredientes (leite, ovos e farinha de trigo) e são modeladas em frigideiras, mas cada uma delas trás consigo histórias e diferenciações, sendo que as duas primeiras podem ser doces ou salgadas, enquanto a última é somente salgada; quando possui recheio doce, sua denominação muda para “crepe”, outro prato, com distinta origem.

Na minha casa sou só eu e minha mãe, então eu não vou fazer callos para mim, eu faço caldo, faço muitas vezes o caldo, faço as chulas, como eles chamam lá. Chulas é um bolinho que eles fazem com farinha de trigo, é tipo uma panqueca! Tipo uma panqueca só que eles fazem com banana e com maçã também. Machuca a banana e coloca, é como se você fizesse uma panqueca e botasse banana na panqueca, ou com maçã, ou sem banana e sem maçã também faz, mas tem gente tem gosto de pegar esta chula e botar dentro do vinho, você frita ela. Porque lá em casa todo mundo frita qualquer coisa, já bota o papel toalha embaixo para chupar o óleo, porque eu tenho uma aversão natural a gordura. Isso mesmo antes de meu colesterol ser alto, eu já tinha uma versão natural a gordura. Então a gente bota os papeizinhos absorventes vai botando as chulas aí passa o papel pressionando e vai apertando para sair aquele excesso, aí bota uma panela de barro com vinho e bota elas dentro e deixa elas lá. Menina, fica uma delícia! Sabia? Elas ficam com uma consistência diferente. (LAURA, entrevista cedida à autora)

As *chulas* são consideradas merendas ou devem ser consumidas no jantar dos lares de imigrantes e descendentes de galegos em Salvador. As *filloas*, que na Galícia podem ter o sangue de porco como ingrediente, também não são consideradas pratos principais para o almoço na capital baiana. Por outro lado, as panquecas na Bahia, são consumidas como complemento na refeição de meio-dia e levam recheio salgado e molho por cima.

As *chulas* e as *filloas* são comidas galegas que atravessaram o Atlântico e se reinventaram com a inserção de novos ingredientes e com a utilização de utensílios inéditos nas cozinhas dos imigrantes galegos e de seus descendentes. As panquecas baianas também cruzaram o oceano e ainda hoje faz parte do imaginário e da mesa de Mercedes na pequena aldeia pertencente a Pontevedra. Por fim, as comidas, assim como as pessoas, sofrem mudanças diuturnamente e são adaptadas às mais diversas situações e regiões geográficas.

⁸⁹ “Masa frixida, de forma arredondada, elaborada con fariña, ovos e leite, que pode reencherse con ingredientes doces ou salgados.” (GONZÁLEZ GONZÁLEZ, SD, p. 77) “Massa feita na frigideira, de forma arredondada, elaborada com farinha, ovos e leite, que pode-se colocar recheio doce ou salgado.” (GONZÁLEZ GONZÁLEZ, SD, p. 77) Em castelhano recebe a denominação “buñuelo”.

⁹⁰ “Torta fina, típica de Galicia, elaborada cun amoado doce ou salgado, principalmente de fariña, leite ou auga e ovos, e cociña da nunha filloeira ou tixola.” (GONZÁLEZ GONZÁLEZ, SD, p. 115) “Torta fina, típica da Galicia, elaborada com amoado doce ou salgado, principalmente de farinha, leite ou água e ovos, e preparada em uma filloeira ou tixola.” (GONZÁLEZ GONZÁLEZ, SD, p. 115, tradução nossa)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

“- No, no sé qué es lo que haría si se entera de la verdad.

- ¡La verdad! ¡La verdad! Mira Tita, la mera verdad es que la verdad no existe, depende del punto de vista de cada quien” (ESQUIVEL, 1989, p. 72).

Os imigrantes galegos que se instalaram em Salvador foram integrados a cultura baiana sem abandonar seus próprios costumes. A primeira geração imigrada nos séculos XIX e XX foi caracterizada pelo sonho de “fazer a América” e retornar triunfante a Galícia, com a possibilidade de aquisição de terras, construção de casas confortáveis, que ainda hoje se destacam na arquitetura galega, e fundação e reformas de espaços comuns nas aldeias, como praças, escolas e áreas de lazer. No século XXI o desejo de ascensão econômica e social ainda permanece entre os imigrantes, mas retornar para a Galícia já não é uma prioridade, como fora décadas atrás.

Alguns imigrantes retornaram para suas aldeias de origens vitoriosos, outros voltaram para a Galícia pobres ou com problemas físicos e mentais e, muitos deles permaneceram na capital baiana, seja por impossibilidade de retorno - por motivos financeiros, emotivos ou de saúde - seja por prosperidade dos negócios e constituição de família.

A sociedade baiana se aproxima da galega em muitos aspectos, a religiosidade, o idioma e a festividade são alguns deles. Esta similitude, entretanto, não foi capaz de impedir o preconceito bilateral entre os galegos e os baianos nas primeiras décadas das grandes migrações. Ao mesmo tempo em que os galegos discriminavam os negros e mulatos pobres baianos, eles eram alvos de duras críticas por parte da população local de baixa renda, que os consideravam responsáveis pela carestia dos alimentos e a ocupação indevida dos postos de trabalhos que deveriam, por direito, serem ocupados pelos trabalhadores soteropolitanos. Por outro lado, as classes mais abastadas baianas consideravam os imigrantes galegos sujos, mal-educados e rudes.

Nas décadas de maior fluxo migratório galego para a Bahia as associações tiveram o papel de mediar as relações sociais dos imigrantes com a sociedade local, mantendo a cultura de origem e auxiliando no processo de adaptação e manutenção na sociedade soteropolitana. Nos dias atuais, estas associações funcionam como espaços de manutenção e reprodução da

cultura hispano-galega em Salvador, a partir da oferta de cursos de idioma, culinária, dança, canto e *pandeireta*, e realização de encontros e comemorações relacionadas às culturas galegas e espanholas, a exemplo do Dia das Letras Galegas (17 de maio), Dia do Apóstolo (25 de julho), Dia da Hispanidade em Salvador (12 de outubro), saraus e seminários relacionados a Espanha e a Galícia.

Após 155 anos da chegada dos primeiros galegos em Salvador é possível perceber a regressão deste grupo de imigrantes nesta cidade, sobretudo nas comemorações e reuniões promovidas pelas instituições e associações existentes na capital baiana, que são cada vez mais esvaziadas, em comparação com as décadas anteriores. Com isso, não quero dizer que os descendentes de galegos foram extintos, mas eles foram plenamente absorvidos pela sociedade baiana, considerando-a inclusive, como sua própria sociedade, sobretudo entre aqueles pertencentes a partir da terceira geração.

A primeira geração de imigrantes encontra-se em uma situação limítrofe (DaMatta, 2000) entre ser galego e ser brasileiro, preservando marcadores identitários da Galícia no Brasil, e, ao mesmo tempo, diferenciando-se dos pares galegos que permanecem nas aldeias, por reproduzirem, consciente ou inconscientemente, costumes e práticas brasileiras.

A segunda geração, já nascida em Salvador, recebe dupla formação. Simultaneamente comunga da cultura galega no âmbito doméstico, principalmente através dos pais, e é inserido na cultura brasileira, principalmente através de instituições sociais públicas e amigos. A partir da terceira geração, a cultura brasileira predomina, mas os traços da cultura galega não são completamente esquecidos, sobretudo através das associações galegas, quando há participação, e nas comemorações e convívio familiares, tais como nas refeições, principalmente festivas, celebradas em família.

Brillat-Savarin no livro *Fisiologia do Gosto* (2001) provoca o leitor com o aforismo: “diz-me o que tu comes e eu te direi quem és” (BRILLAT-SAVARIN, 2001, p. 15). Ao ingerir as comidas tradicionais de seu local de nascimento, ou de seus pais, é possível resgatar memórias individuais e coletivas, através de suas próprias experiências ou relatos transmitidos por familiares mais próximos. Assim, *tortilla*, *cocido* ou *callos* são mais do que meios para a manutenção do corpo, eles são representantes da identidade galega nas mesas dos imigrantes galegos e descendentes na capital baiana.

A alimentação cotidiana dos imigrantes galegos e seus descendentes soteropolitanos não se distancia do que é habitual no restante do Brasil. No almoço, predominam a díade

feijão com arroz, acompanhada por uma porção de carne e salada; vale salientar que o feijão pode ser substituído por algum outro cereal como grão de bico, lentilha ou ervilha. No café da manhã também é seguida a tradição nacional de café com leite, frutas, iogurte, sucos, pão ou biscoito. Durante o jantar a presença da cozinha galega se faz mais forte com a *tortilla* e a empanada, mais comumente de atum ou frango, acompanhando café com leite, achocolatado ou suco.

Nos finais de semana e nas comemorações familiares - religiosas ou não – observou-se mudanças nos cardápios e maior ênfase na culinária galega, com a maior incidência de cozidos e *callos*. No entanto, nestas ocasiões, principalmente na Semana Santa, a comida baiana, a base de azeite de dendê, também se faz presente, assim como novas receitas para ingredientes tradicionais da cozinha galega, a exemplo do “bacalhau espiritual” oferecido na casa da família de Laura durante o Natal.

Nas festividades coletivas realizadas nas associações culturais galegas e nos centros recreativos e de ensino percebeu-se o diálogo entre a cozinha espanhola e a cozinha brasileira, tanto nos cardápios ensinados nos cursos de culinária, quanto nos menus oferecidos nas comemorações coletivas, a exemplo da sardinha assada da forma tradicional galega (com as vísceras) e do churrasco.

É válido salientar que nesses espaços a *paella* ocupa um local de destaque, principalmente a *paella valenciana* preparada com frutos do mar, observa-se maior incidência das comidas e bebidas esteticamente bonitas e coloridas, como a queimada e a própria *paella*. Não foi percebida a oferta de *callos* em nenhuma reunião observada, apesar de esta comida estar presente nas mesas domésticas dos imigrantes galegos e descendentes que nasceram em Salvador.

As receitas galegas podem ser transmitidas através das gerações de distintas formas, podendo acontecer através do ensinamento de mães para filhos, a partir de trocas entre os pares, ou ainda por aulas ministradas por chefes de cozinha ou experientes cozinheiros em cursos de culinária temáticos promovidos por associações e instituições hispano-galegas em Salvador. Os livros de receitas e os sites disponíveis na internet também são alternativas para aqueles que querem conhecer os pratos da Galícia.

As primeiras gerações de imigrantes relataram simpatia e estranhamento em relação aos pratos tradicionais brasileiros e baianos, principalmente à farinha de mandioca, ao vatapá e ao caruru, rejeitado devido a viscosidade da baba do quiabo. As mulheres galegas,

responsáveis pelo preparo ou coordenação da alimentação em seus grupos domésticos, recorriam a cadernos de receitas e segredos familiares trocados com parentes, cursos oferecidos por professoras baianas, ou ainda por dicas e ensinamentos trocados com vizinhas e empregadas domésticas.

A dedicação as atividades domésticas é menos frequente entre as mulheres a partir da segunda geração, principalmente aquelas relacionadas ao preparo da comida. Estas mulheres estão inseridas nos constantes processos de mudanças ocorridos nas sociedades modernas, como o crescimento da inserção feminina no mercado de trabalho, a divisão de funções no cuidado com a casa entre os membros do grupo doméstico, o aumento da escolaridade, entre outros. O tempo dedicado ao preparo das refeições tende a ser cada vez menor, devido a utilização dos utensílios de cozinha e o uso de alimentos prontos pra o preparo e, até mesmo o consumo.

Os homens, em grande medida, influenciam a presença e a ausência de determinados alimentos, através de suas preferências e repulsas alimentares. Entretanto, eles não são responsáveis pelo preparo das refeições, salvo em situações pontuais, como comemorações públicas e familiares, com a oferta da *sardiñada*, da *parrillada* ou do *pulpo a feria*.

Os jovens descendentes são bons comensais, mas rendem-se as comidas de fácil preparo ou congeladas quando tem de preparar suas próprias refeições. As empregadas domésticas, por sua vez, são ensinadas a preparar as comidas galegas, incluindo a transmissão dos segredos de família quando eles existem. É válido salientar que, sempre que possível, há inclusões de modos de preparo ou quantidade de ingredientes distinta da forma original, e alterações diuturnas são observadas nas receitas galegas quando executadas na Bahia.

Os comportamentos e hábitos seculares são mantidos tanto na Bahia quanto na Galícia, mas, dia após dia, elas se abrem para o novo, seja ele benéfico ou prejudicial, e se transformam de forma irrevogável. Isto pode ser percebido através da oferta de alimentos em conserva e pelos arranjos comerciais que envolvem compras pela internet e por aplicativos de celulares, e ainda o trabalho feminino remunerado fora de casa e o alto índice de escolaridade observada entre os mais jovens.

A alimentação não é fixa, ela se renova a todos os momentos. A escolha do menu, a eleição e a substituição dos ingredientes, a forma de preparo, os meios de armazenamento e descarte e a presença dos comensais ao redor da mesa vão além da ideia primordial de nutrição e manutenção do corpo. A galeguidade e a baianidade podem ser acionadas a partir

das sensações promovidas por um prato (cheiro, sabor e mistura de cores), através dos assuntos debatidos ao redor da mesa ou ainda com a oferta de alimentos responsáveis pela evocação mnêmica de um passado.

O convite inicial, apresentado na introdução desta pesquisa, consistia na degustação das aproximações e distanciamentos da identidade galega nas mesas baianas, analisando o que os imigrantes galegos e seus descendentes consomem em Salvador.

Eles ingerem pratos tradicionais das cozinhas brasileiras e baianas, com a reprodução dos hábitos alimentares seguidos pela população brasileira, mas também preparam pratos tradicionais das cozinhas espanholas e galegas. Todas estas cozinhas convivem nas casas dos imigrantes e descendentes de forma harmônica e são eleitas por motivos diversos que podem envolver o horário da refeição, o dia da semana, os comensais e a disponibilidade dos ingredientes.

De forma similar, não deve causar estranhamento a presença de outras comidas étnicas nestas mesas, e tampouco a rejeição a qualquer rótulo nacional em detrimento de uma ideologia, como o veganismo.

As mesas, assim como os *locus* de estudo e os grupos analisados, tem vida própria e guardam consigo surpresas. Nenhuma refeição é capaz de ser reproduzida fielmente, os pratos sofrem alterações a depender da disposição do cozinheiro e da oferta e qualidade dos ingredientes e utensílios domésticos, e as histórias são rememoradas a depender dos interlocutores e de situações desencadeadoras.

Essa pesquisa teve a reunião de ingredientes espanhóis, brasileiros, baianos e galegos apresentados em um único cardápio, preparado com a ajuda de imigrantes e descendentes acostumados com a mixagem destes alimentos. Não me eximo da responsabilidade do prato que foi servido, consciente de que o mesmo poderia ter uma pitada a mais, ou a menos, de sal, de pimenta ou de *azafrán* a depender do gosto e das expectativas de cada comensal.

REFERÊNCIAS

“31ª Festa das Gerações Galego-Baiana”. *Associação Cultural Hispano-Galega Caballeros de Santiago*, 2015, <http://www.caballeros.com.br/noticias.html> Acesso em 30 de novembro de 2015.

“Chulas”. In: GONZÁLEZ GONZÁLEZ, Manuel (org.). *Diccionario de Alimentación e Restauración: galego – castelán – inglés*. Santiago de Compostela: Xunta de Galicia. P. 70.

“Filloas”. In: GONZÁLEZ GONZÁLEZ, Manuel (org.). *Diccionario de Alimentación e Restauración: galego – castelán – inglés*. Santiago de Compostela: Xunta de Galicia. P. 115.

“Galego”. In: *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa*, 2008-2016, <http://www.priberam.pt/dlpo/galego> Consultado em 03 de janeiro de 2016.

“Galicia en Cifras”. *Instituto Galego de Estatísticas*, 1995-2009, http://www.ige.eu/estatico/estat.jsp?paxina=004001001&idioma=gl&ruta=html/gl/galicia_en_cifras/GaliciaEnCifras_G.jsp Consultado em 14 de setembro de 2014.

“Galicia en Cifras”. *Xunta de Galicia*. Secretaría Xeral da Emigración, 2009-2014, <http://emigracion.xunta.gal/es/conociendo-galicia/aprende/la-emigracion-en-cifras> Consultado em 20 de janeiro de 2015.

“Natilla”. In: GONZÁLEZ GONZÁLEZ, Manuel (org.). *Diccionario de Alimentación e Restauración: galego – castelán – inglés*. Santiago de Compostela: Xunta de Galicia. P. 90.

“Pincho”. In: GONZÁLEZ GONZÁLEZ, Manuel (org.). *Diccionario de Alimentación e Restauración: galego – castelán – inglés*. Santiago de Compostela: Xunta de Galicia. P. 192.

ABRIL COLEÇÕES (org). *Espanha*. São Paulo: Abril, 2010.

ASSOCIAÇÃO CULTURAL HISPANO-GALEGA CABALLEROS DE SANTIAGO. *Caderno de Receitas Culinária Galega*. Salvador: Impressão independente, 2013.

ATA DE FUNDAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO CULTURAL HISPANO-GALEGA CABALLEROS DE SANTIAGO. Salvador: Arquivo pessoal, 1960.

_____. Salvador: Arquivo pessoal, 1964.

BACELAR, Jeferson. *Negros e espanhóis: identidade e ideologia étnica em Salvador*. Salvador: CEB/UFBA, 1983.

_____. *Etnicidade. Ser negro em Salvador*. Salvador: Ianamá; Programa de Estudos do Negro na Bahia (PENBA), 1989.

_____. *A Presença Espanhola na Bahia: os galegos no paraíso racial (1900-1950)*. Salvador: Centro Editorial Didático da UFBA, 1992.

_____. *Galegos no Paraíso Racial*. Salvador: Centro Editorial e Didático; Ianamá; Ceao, 1994.

_____. A Emigração e a Imprensa Galega ou as Letras Sujas da Galícia. *Anuário brasileiro de estudos hispânicos*, 5 (1995), p. 239-241.

_____. *Álbum de Imigrantes Galegos*. Memória visual da presença galega na Bahia. Salvador: Livraria Universitária, 1997.

_____. Memória Visual da Presença Galega. In: SUARÉZ ALBÁN, Maria del Rosário (org.). *Língua e Imigração Galegas na América Latina*. Salvador: Centro de Estudo da Língua e Cultura Galegas UFBA, 1998. P. 51-62.

_____; PEREIRA, Cláudio. Um Galego no Paraíso de Todas as Raças. In: _____ (orgs). *Política, Instituições e Personagens da Bahia (1850-1930)*. Salvador: EDUFBA; CEAO, 2013. P. 125-241.

BARTH, Fredrik. Grupos Étnicos e suas Fronteiras. In: P. POUTIGNAT; STREIFFE-FENART, Jocelyne. *Teorias da Etnicidade*. São Paulo: UNESP, 1998. P. 185-227.

BEARDSWORTH, Alan; KEIL, Teresa. *Sociology on the Menu*. An invitation to the study of food and society. London and New York: Routledge, 1997.

BERTRAND, Jean-René. La imigración Gallega ¿sistema original? *Semana*. Ciencias Sociais e Humanidades, Santiago de Compostela, v. 11, 1999. P. 439-455.

BRAGA, Célia. *Os Espanhóis em Salvador*. Análise sociológica das possibilidades de assimilação de um grupo de imigrantes. Salvador: UFBA, 1972. (Tese de Concurso professor Assistente do Departamento de Sociologia).

_____. *Memórias de Imigrantes Galegos*. Salvador: Centro Editorial e Didático da UFBA, 1995.

_____. O Imigrante Galego: projeto, sonho e realidade. In: SUARÉZ ALBÁN, Maria del Rosário (org.). *Língua e Imigração Galegas na América Latina*. Salvador: Centro de Estudo da Língua e Cultura Galegas, 1998. P. 211-220.

BRANDÃO, Paulo Roberto Baqueiro. *Geografias da Presença Galega na Cidade da Bahia*. Salvador: EDUFBA, 2005.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. *Fisiología del Gusto*. Barcelona: Óptima, 2001.

CAGIAO VILA, Pilar. Cinco Siglos de Emigración Gallega a América. In: _____. *Historia general de la emigración española a iberoamerica*. Madri: Historia 16, 1992. P. 293-316.

_____. *Veintecinco años de investigación sobre la emigración gallega a América*. Ourense: Minius, 2009. P. 375-396.

_____. La Emigración Gallega a Sudamérica. Precedentes históricos. Los siglos coloniales. In: _____. *La Emigración Gallega a América del Sur*. A Coruña: Hércules, 2014. P. 19-35.

_____. *Muller e emigración*. Santiago de Compostela: Xunta de Galicia, s/d.

CALVO, Manuel. Migration et Alimentation. *Information sur les Sciences Sociales*. 1982, 21(3), p. 383-446.

CASTRO, Rosalía. *Follas Novas*. Santiago de Compostela: Colección Dorna, 1943.

CASTRO, Xavier. *A Lume Manso*: estudos sobre la historia social da alimentación en Galicia. Vigo: Galaxia, 1998.

_____. A Alimentación na Viaxe dos Emigrantes. In: CAGIAO VILA, Pilar. *Galegos en América e Americanos en Galicia*: as colectividades inmigrantes en América e a súa impronta na sociedade galega, séculos XIX-XX. Santiago de Compostela: Xunta de Galicia, 1999. P. 17-60.

_____. *Ayunos y yantares*: usos y costumbres en la historia de la alimentación. Tres Cantos: Nivola, 2001.

_____. *Yantares Gallegos*: historia de la dieta atlántica. Santiago de Compostela: Universidade de Santiago de Compostela, 2010.

CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús; GRACIA ARNÁIZ, Mabel. *Alimentación y Cultura*: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.

CORNER, Dolores Rodrigues. *A Gastronomia como Fator Identitário*. Lembranças e silêncios dos imigrantes espanhóis na cidade de São Paulo (1946-1965). São Paulo: PUC-SP, 2005. (Dissertação de mestrado).

_____. *Da Fome à Gastronomia*: os imigrantes galegos e andaluzes em São Paulo (1946-1960). São Paulo: PUC-SP, 2010. (Tese de doutorado).

CUNQUEIRO MORA-MONTENEGRO, Alvaro. La Cocina y las Bodegas. In: *Enciclopèdia Temàtica de Galicia – Antropología*. Barcelona: Ediciones Nauta S.A., 1988. P. 179-240.

DAMATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

_____. Individualidade e Liminaridade: considerações sobre os ritos de passagem e a modernidade. *Mana*. 2000, v. 6, n. 1, p. 7-29.

DELMORRAZO.COM *Historia y Origen de la Queimada Gallega*. 2009. Disponível em: <http://www.delmorrazo.com/gastronomia/origen-conjuro-receta-queimada.html> Acesso em 03 de janeiro de 2016.

DIARIO Oficial de Galicia. *LEI 7/2013, do 13 de xuño, da Galeguidade*. Santiago de Compostela: Xunta de Galicia, 4 de xullo de 2013.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Registro, memória e transmissão cultural: os textos culinários e o caderno de receitas. In: *Anais da 29ª Reunião Brasileira de Antropologia*, Natal, disponível em

http://www.29rba.abant.org.br/resources/anais/1/1401849117_ARQUIVO_Registro,me.pdf
Acesso em 02 de dezembro de 2015.

ESQUIVEL, Laura. *Como Água para Chocolate*. Barcelona: Planeta, 1989.

FISCHLER, Claude. Gastro-nomie et gastro-anomic: sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne. *Communications*. 1979, (31), p. 189-210.

_____. *El (H)omnivoros*. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.

_____. *Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos*. São Paulo: Editora Senac, 2010.

GATTAZ, André Castanheira. *Braços da Resistência*. Uma história oral da imigração espanhola. São Paulo: Xamã, 1996.

GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de; LUCE, Giard e MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano 2*. Morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 1997, pp. 211-332.

GOMES, Ana Paula Conde. *Da Emigração à Diáspora Galega: posituação de uma identidade*. Rio de Janeiro: FGV, 2011. (Tese de Doutorado).

GONZÁLEZ LOPO, Domingo L. Migraciones Históricas de los Gallegos en el Espacio Peninsular (siglos XIX-XX). *Obradoiro de Historia Moderna*, n. 12, 2003, p. 167-182.

GONZÁLEZ PARENTE, Mariluz; LOMBÁN PAZOS, Marta. *Nais, xornaleiras e emigrantes*. Unha perspectiva comparativa da muller na emigración americana e europea. Galícia: Concello de Santiago/ Consorcio de Santiago/Universidade de Santiago de Compostela, 2000.

HALBWACHS, Maurice. *A Memória Coletiva*. São Paulo: Vértice, 1990.

_____. *A Memória Coletiva*. São Paulo: Centauro, 2004.

KLEIN, Herbert. *A imigração espanhola no Brasil*. São Paulo: Editora Sumaré/FAPESP, v. 5, Série Imigração, 1994.

_____. Migração Internacional na História das Américas. In: FAUSTO, Boris. *Fazer a América*. São Paulo: EDUSP, 2000. P. 13-31.

LEAL, Geraldo da Costa. *Perfis Urbanos da Bahia: os bondes, a demolição da Sé, o futebol e os galegos*. Salvador: Santa Helena, 2002.

LEBARON, Michelle. *Cultural and Wordview Frames*. 2003. Disponível em:
<http://www.beyondintractability.org/essay/cultural-frames> Acesso em 19 de fevereiro de 2016.

LINS DE BARROS, Myriam Moraes. Memória, Experiência e Narrativa. *Iluminuras*, Porto Alegre, v. 12, n. 29, jul.-dez. 2011, p. 4-17.

LISÓN TOLOSONA, Carmelo. *Antropologia Cultural de Galicia*. Madrid: Akal Editor, 1983.

_____. *Perfiles Simbólicos-morales de la Cultura Gallega*. Madri: Akal, 2004.

LOMELÍ, Luis Felipe. *Ella Sigue de Viaje*. Cidade do México: Tusquetes, 2005.

LUANA. *Dicas Maravilhosas!!* Disponível em:
<http://anorexiaquerosermagrabylyu.blogspot.com.br/2012/05/dicas-maravilhosas.html> Acesso em 17 de fevereiro de 2016.

LUBISCO, Nídia M. L.; VIEIRA, Sônia Chagas. *Manual de Estilo Acadêmico*. Trabalhos de conclusão de curso, dissertações e teses. Salvador: EDUFBA, 2013.

MACIEL, Maria Eunice. Uma Cozinha à Brasileira. *Estudos Históricos*, n. 33, Rio de Janeiro, 2004. P. 1-16.

MARTINEZ, González; EVANGELINA, Elda. *O Brasil como país de destino para os migrantes espanhóis*. In: FAUSTO, Boris (org.) *Fazer a América*. São Paulo: EDUSP, 2000, p. 239-270.

MCMORRIGÚ, Raben Luques. *A Queimada: feitiço e magia das bruxas galegas*. 2009. Disponível em: <http://iberiaeterna.blogspot.com.br/2009/12/queimada-feitico-e-magia-das-bruxas.html> Acesso em 04 de janeiro de 2016.

MONTANARI, Massimo. *A Fome e a Abundância: história da alimentação na Europa*. Bauru: EDUSC, 2003.

MORAL RUIZ, Joaquín del. *La Agricultura Española a Medios del Siglo XIX (1850-1870)*. Resultados de una encuesta agraria de la época. Madri: Ministerio de Agricultura, 1979.

NUÑEZ SEIXAS, Xosé M. *La Galicia Austral*. La inmigración gallega en la Argentina. Buenos Aires: Bilbos, 2001.

_____. Cartas sen Resposta? A fonte epistolar e algúns desafíos da historiografía das migracións ibéricas. In: NUÑEZ SEIXAS, Xosé M.; GONZÁLEZ LOPO, Domingo (orgs.). *Amarras de Tinta*. Emigración transoceánica escrita popular na Península Ibérica, séculos XIX-XX. Santiago de Compostela: Consello da Cultura Galega, 2011. P. 19-52.

_____; GONZÁLEZ LOPO, Domingo (orgs.). *Amarras de Tinta*. Emigración transoceánica e escrita popular na Península Ibérica, séculos XIX-XX. Santiago de Compostela: Consello da Cultura Galega, 2011.

OLIVEIRA, Lucia Lippi. *O Brasil dos imigrantes*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2002.

OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. *Caminho da Identidade: ensaios sobre etnicidade e multiculturalismo*. São Paulo: Editora da Unesp; Brasília: Paralelo 15, 2006.

OSO, Laura. *La Migración hacia España de Mujeres jefas de hogar*. Madri: Instituto de la Mujer, 1998.

OUBINHA, José Carreiro. *Memoria*. II Congresso de Emigración Española a Ultramar. Salvador: Tipografia Beneditina Ltda, 1960.

PALMÁS, Ricardo. La Emigración. In: BARREIRO FERNÁNDEZ, X. R.; DÍAZ-FIERROS, F.; FABRA BARREIRO, G. y otros. *Los Gallegos*. Madri: Istmo, 1984. P. 503-537.

PERES, Elena Pájaro. *A inexistência da terra firme*. São Paulo: Edusp, 2003.

PÉREZ, Ana. *Consulta de Fabiana Viana*. (mensagem pessoal) Mensagem recebida por em 05 de out. 2015.

PROUST, Marcel. *Em Busca do Tempo Perdido*. No caminho de Swann. São Paulo: Globo, 2006.

RODRÍGUEZ MIRANDA, Antonio. *Antonio Rodríguez Miranda, Secretario de Emigración: "la Lei de Galeguidade regulará el Apoyo al Retorno"*. CRE Nordeste Brasil, n. 5, abr.-jun. 2013, p. 13-15.

SALVADOR. Lei nº 8.851/2015. Institui o dia 12 de outubro como o Dia da Hispanidade no Município de Salvador, e dá outras providências. *Diário Oficial do Município de Salvador*, Salvador, Ba, 22 ago. 2015, p. 9.

SHULMAN, Martha Rose. *Sabores da Espanha: receitas de regiões como Andaluzia, Catalunha, Galícia, País basco e Valencia*. São Paulo: Publifolha, 2011.

SILVA, Erica da. Rumbo a los Trópicos. La emigración gallega a Brasil. In: CAGIAO VILA, Pilar (org.). *La Emigración Gallega a América del Sur*. A Coruña: Hércules, 2014. P. 199-234.

STALLAERT, Christiane. *"Hechos Diferenciales" y Convivencias Interétnicas en España*. Amsterdam: Rodopi, 1999.

SUÁREZ ALBÁN, Maria del Rosário. *A emigración galega na Bahia*. La Coruña: Xunta de Galícia, 1989.

_____. Ser Galego na Bahia: ontem e hoje. In: _____ (org.). *Língua e Imigração Galegas na América Latina*. Salvador: Centro de Estudo da Língua e Cultura Galegas UFBA, 1998. P. 235-245.

_____. A muller galega na Bahia dos anos 50. In: *Actas do VII Congresso Internacional de Estudos Galegos*. Mulleres em Galicia. Galicia e outros pobos da Pensínsula. Barcelona, 2007.

_____; CORUJEIRA, Maria Lindaura Alban. *Cozinha Galega*. Salvador: Centro de Estudos Galegos, 1990.

VARGAS, Fábio Aristimunho (org). Poesia Galega: das orixens à guerra civil. In: _____. *Rosalía Castro*. São Paulo: Hedra, 2009. P. 52-59.

VÁZQUEZ GONZÁLEZ, Alejandro; ESTRADA, Baldomero. Causas de la Emigración y Tipología de los Emigrantes. In: VIVES, Pedro A.; VEGA, Pepa; OYAMBURU, Jesús. *Historia General de la Emigración Española a Iberoamérica*. Madrid: Ministerio del Trabajo e Inmigración, 1992. P. 201-240.

_____. As Vagas da Emigración Galega a Suramérica Galega a América do Sur. In: CAGIAO VILA, Pilar. *A Emigración Galega a América do Sur*. A Coruña: Hércules, 2013. P. 37-63.

_____. Las Oleadas de la Emigración Gallega a Sudamérica. Causas y mecanismos. In: CAGIAO VILA, Pilar (org.). *La Emigración Gallega a América del Sur*. A Coruña: Hércules, 2014. P. 37-63.

VILLARES, Ramón; FERNÁNDEZ, Marcelino. *Historia da Emigración Gallega a América*. Santiago de Compostela: Xunta de Galicia, 1996.

VILLAVERDE RUIBAL, Cristina. Os Indianos. O legado arquitectónico dos emigrantes da Lama. In: _____. *A Pedreira*. Revista Cultural e Turística do Concello da Lama. Nº 3, Ano 2005.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. Padrões Alimentares e Modernização: comida e trabalho entre os camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata (org.). *Agricultura Familiar à Mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquati*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007.

WOORTMANN, Klaas. *A Família das Mulheres*. Rio de Janeiro: Tempo Universitário, 1987.

Sites:

<https://www.prevencion.adeslas.es/es/trastornoalimenticio/masprevencion/Paginas/cifras-anorexia-bulimia.aspx> Acesso em 02 de dezembro de 2015.

<https://www.letras.com/roberto-leal/1310976/> Acesso em 15 de fevereiro de 2016.

<https://es.wikipedia.org/wiki/Morriña> Acesso em 03 de outubro de 2015.

<http://www.who.int/es/> Acesso em 02 de dezembro de 2015.

<http://www.todopatatas.com/patata-de-galicia.php> Acesso em 20 de maio de 2014.

http://www.serunion-educa.com/Paginas/Default_es.aspx Acesso em 17 de fevereiro de 2016.

<http://www.pescanova.com/> Acesso em 16 de fevereiro de 2016.

<http://www.pescadegalicia.com/> Acesso em 24 de novembro de 2015.

<http://www.intecmar.org/> Acesso em 24 de novembro de 2015.

<http://www.feacab.org/trastornos-del-comportamiento-alimentario/> Acesso em 02 de dezembro de 2015.

<http://www.elmundo.es/salud/2015/05/06/55490221ca4741b84a8b4585.html> Acesso em 02 de dezembro de 2015.

<http://www.easo.org> Acesso em 15 de dezembro de 2015.

<http://www.edu.xunta.es/portal/> Acesso em 17 de fevereiro de 2016.

<http://www.difusionelectronica.institutocervantes.es/read/show.aspx?a=5kQliTOg0Io6exxI7g65OnRNlux1hn-V.html> Acesso em 22 de outubro de 2015.

<http://emigracion.xunta.gal/es/actividad/linea-de-ayuda/programa-viajes-reencontros-na-casa-residentes-exterior-2016> Acesso em 20 de dezembro de 2015

<http://emigracion.xunta.gal/es/actividad/linea-de-ayuda/programa-viajes-reencontros-na-casa-residentes-exterior-2016> Acesso em 20 de dezembro de 2015.

http://elpais.com/elpais/2015/05/06/ciencia/1430935011_546446.html Acesso em 02 de dezembro de 2015.

http://ec.europa.eu/maritimeaffairs/policy/index_pt.htm Acesso em 19 de novembro de 2015.

http://ec.europa.eu/maritimeaffairs/about_us/index_pt.htm Acesso em 24 de novembro de 2015.

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/control/index_pt.htm Acesso em 19 de novembro de 2015.

<http://acbahia.com.br/novo/noticias.php?notId=350> Acesso em 19 de janeiro de 2016.

<http://www.abant.org.br/?code=3.1> Acesso em 08 de janeiro de 2013

<http://www.mapainteractivo.net/fotos/mapa-de-galicia.html> Acesso em 22 de junho de 2016

APÊNDICES

APÊNDICE A - Roteiro de entrevista para os interlocutores nascidos na Galícia que vivem em Salvador

Nome:

Profissão:

Idade:

Bairro em que mora:

Cidade em que nasceu:

Número de pessoas do grupo doméstico (sexo, profissão e idade):

Quando você chegou a Salvador? Você veio direto para Salvador ou morou em algum lugar antes daqui? Em quais lugares?

Quais motivos impulsionaram (ou estimularam) sua vinda para Salvador?

Você veio sozinho ou acompanhado? Por quem? Havia alguma pessoa lhe esperando no local de destino? Quem era? Por qual motivo ela estava lhe esperando?

Como foi seu processo de adaptação em Salvador? O que mais estranhou na nova cidade? Ao que foi mais fácil de se adaptar? Por quê?

Você sentiu diferença (ou dificuldade) em relação à comida baiana? Existe algum prato (ou ingrediente) que você não consegue ingerir?

Você já viajou novamente para a Galícia? Quantas vezes? Quando foi a última viagem?

Quais foram os motivos impulsionadores dessas viagens (férias, doença de parentes, saudade, burocracia...)? Planeja a próxima viagem para a Galícia? Caso ainda não tenha retornado, você tem vontade de viajar novamente para a Galícia?

Você tem parentes morando na Galícia? Em quais regiões eles moram? Quais são seus vínculos de parentesco? Vocês se comunicam? Com qual frequência? Você sentiu dificuldade em relação ao idioma? Como foi a recepção por parte dos baianos?

Sua família, nos primeiros anos da emigração, enviava alimentos para você? Quais? Com qual frequência? Por quem eles eram remetidos?

Você participou (ou participa) de algum comércio relacionado à alimentação? E seus outros parentes? Em quais ramos alimentícios?

Como era o momento da refeição durante sua infância? Como é feita hoje? Em sua opinião, melhorou ou piorou? Por quê?

Quem come durante a semana dentro de casa? E nos finais de semana? Qual é a frequência de visitas para as refeições? Em quais momentos elas mais ocorrem? Há maior incidência dessas visitas no almoço ou no jantar?

Quais refeições são feitas em família? Qual é o horário, em média, que elas acontecem?

Quem cozinha para a família durante a semana? E nos finais de semana? Existe diferença entre a comida servida durante a semana e nos finais de semana? Qual?

Qual é a comida mais consumida no café da manhã? E no almoço? E no jantar?

Qual é a comida mais oferecida nas festas? Quais são as festas mais comemoradas pela família?

Qual é a frequência que se come na rua? Qual é a forma de lazer habitual da família?

Qual é a comida que você mais gosta? Qual é a comida que você menos gosta?

Você sabe cozinhar? Com quem você aprendeu? Quando você aprendeu? Qual prato você mais gosta de fazer? Qual é o prato que você menos gosta de preparar? Por quê?

Você sabe cozinhar algum prato característico (originário ou representativo) da Galícia? Qual? Como você aprendeu a fazê-lo? Em quais ocasiões você o prepara?

A culinária galega está presente em sua casa? Em quais ocasiões? Normalmente, quem prepara os pratos galegos? Quais são estes pratos?

Qual é seu prato preferido da cozinha galega? Com qual frequência você o consome?

Qual é o prato que você menos gosta da cozinha galega? Existe algum motivo para essa repulsa?

Você sabe cozinhar algum prato característico da cozinha brasileira? Qual? Como você aprendeu a fazê-lo? Em quais ocasiões você o prepara?

Você consegue identificar alguma proximidade entre a cozinha galega e a cozinha baiana? Qual?

Existe algum prato (ou ingrediente) característico da cozinha galega que você tem dificuldade de encontrar aqui em Salvador? Qual? Quais são os meios utilizados para adquiri-lo (importação, substituição...)?

Quando eu falo em Galícia, qual é a primeira palavra que lhe vem à cabeça? Por quê?

Quando eu falo em Salvador, qual é a primeira palavra que lhe vem à cabeça? Por qual motivo?

Em sua opinião, qual é o prato característico da Galícia? Por quê?

Em sua opinião, qual é prato característico da Bahia? Por quê?

Quais são os pratos característicos da sua região de origem? E as bebidas?

Teve algum produto da culinária brasileira de difícil adaptação? E da culinária baiana?

Qual é a primeira coisa que você pensa quando eu falo em culinária espanhola? E galega? E brasileira? E baiana?

Em sua casa se preserva algum traço da cultura galega? Qual? Em quais ocasiões ele se torna mais evidente?

Você consegue identificar a presença da Galícia em Salvador? Em quais momentos? Por quê?

Como você enxerga as instituições galegas em Salvador? Você participa de suas atividades? Quais são suas atividades preferidas?

Para você, o que é ser galego em Salvador?

Atualmente, você se considera mais baiano ou mais galego? Por quê? Você se sente mais galego ou mais espanhol?

O que você acha da atual condição socioeconômica espanhola?

Quais são as diferenças da Galícia atual para a Galícia da sua memória (antes da emigração)?

Quais são as principais diferenças entre Salvador nos dias de hoje e a cidade que lhe acolheu no momento da chegada?

Como você descreveria a Galícia para uma pessoa que não a conhece (paisagem, clima, língua, povo, religião, comida...)? Como você descreveria Salvador para quem não conhece esta cidade?

APÊNDICE B - Roteiro de entrevista para os imigrantes galegos retornados à Galícia

Nome:

Profissão:

Idade:

Aldeia em que vive:

Pessoas que residem na casa:

Em que ano retornou para a Galícia?

Quantos anos você viveu em Salvador?

Emigrou para Salvador sozinho ou acompanhado? Quem acompanhou você?

Havia alguém esperando por você em Salvador? Quem?

Qual era sua profissão quando morou em Salvador?

Você tem outros familiares no continente Americano? E em Salvador?

Você foi o primeiro de sua família a emigrar? Quem foi o primeiro familiar a sair da Galícia?

Para qual país ou região?

Na época em que morava em Salvador, você visitou a Galícia? Quantas vezes?

Você retornou para a Galícia sozinho ou acompanhado? Por quem?

Por quais motivos você retornou para a Galícia?

Você percebeu alguma mudança entre a Galícia antes de sua partida para Salvador e após seu retorno? Qual?

Durante o tempo que você morou em Salvador, recebeu remessas de alimentos de algum parente que ficou na Galícia? Você enviou alguma coisa de Salvador para a Galícia? O quê (dinheiro, alimentos, roupas...)?

Quem prepara a comida em sua casa atualmente? Quem preparava a comida em sua casa em Salvador?

Normalmente, qual é o horários das refeições em sua casa? Café da manhã, almoço, jantar.

Quais são os principais alimentos consumidos no café da manhã? E no almoço? E no jantar?

Você sentiu diferença entre as comidas galegas e as comidas baianas?

Qual foi sua maior dificuldade no processo de adaptação em Salvador? Houve algum estranhamento depois que retornou para Salvador?

Houve alguma comida brasileira que você não conseguiu comer?

Qual é sua comida preferida da cozinha brasileira?

Você sabe cozinhar? Quem lhe ensinou? Você gosta de cozinhar?

Qual é sua comida preferida?

Há alguma comida que você não gosta? Qual?

Quais são as comidas oferecidas nas festas na Galícia (Natal, casamentos, aniversários...)?

Em sua opinião, qual é a comida típica da Galícia? E da Espanha? Qual é a bebida mais típica da Galícia?

Em sua opinião, qual é a comida típica da Bahia? E a bebida?

Existe algum ingrediente que não pode faltar na comida galega? Qual?

Existe algum ingrediente que não pode faltar na comida baiana? Qual?

Quando eu falo “Galícia” qual é a primeira coisa que vem a sua cabeça?

O que significou a imigração para você?

Você participou de alguma associação de imigrantes enquanto morava em Salvador? Qual?

Se fosse possível, você voltaria a morar em Salvador? Por quê?

Qual é sua opinião sobre a situação política e econômica da Espanha? Como você vê a situação da Galícia neste contexto?

Como você descreveria Salvador para alguém que não conhece? E a Galícia?

APÊNDICE C - Roteiro de entrevista para os interlocutores descendentes de galegos

Nome:

Profissão:

Idade:

Bairro em que mora:

Cidade em que nasceu:

Número de pessoas do grupo doméstico (sexo e idade):

Quem foi o primeiro galego de sua família a chegar aqui em Salvador? Qual é o seu grau de parentesco com ele? Ele veio de qual região da Galícia? Há anos ele está em Salvador? (aproximadamente em décadas) Ele veio sozinho ou havia outra pessoa esperando por ele aqui? Ele veio direto para Salvador, ou aportou em outra cidade (ou país) antes de se estabelecer na Bahia?

Você já escutou alguma história sobre os motivos que o levaram a emigração? E sobre o processo de adaptação no Brasil?

Você já viajou para a Galícia? Quantas vezes? Você conheceu quais regiões? Qual é a sua região favorita? Por quê? Caso ainda não tenha viajado, você tem vontade de conhecer a Galícia? Por quê? Tem alguma região específica? Qual a razão para esta escolha?

Você tem parentes morando na Galícia? Em quais regiões eles moram? Quais são seus vínculos de parentesco? Você conhece toda a sua família que mora na Galícia (por fotos, histórias, nomes, internet, redes sociais...)? Tem vontade de conhecê-los? Vocês se comunicam? Com qual frequência? Em qual língua você se comunica com seus parentes que moram na Galícia? Por quais motivos vocês se comunicam nesta língua?

Como era o momento da refeição durante sua infância? Como é feita hoje? Em sua opinião, melhorou ou piorou? Por quê?

Quem come durante a semana dentro de casa? E nos finais de semana? Qual é a frequência de visitas para as refeições? Em quais momentos elas mais ocorrem? Há maior incidência dessas visitas no almoço ou no jantar?

Quem cozinha para a família durante a semana? E nos finais de semana? Existe diferença entre a comida servida durante a semana e nos finais de semana? Qual?

Qual é a comida mais consumida no café da manhã? E no almoço? E no jantar?

Qual é a comida mais oferecida nas festas? Quais são as festas mais comemoradas pela família?

Qual é a frequência que se come na rua? Qual é a forma de lazer habitual da família?

Qual é a comida que você mais gosta? Qual é a comida que você menos gosta? Qual é sua maior influência alimentar?

Você sabe cozinhar? Com que você aprendeu? Quando você aprendeu? Qual prato você mais gosta de fazer? Qual é o prato que você menos gosta de preparar? Por quê?

A culinária galega está presente em sua casa? Em quais ocasiões? Normalmente, quem prepara os pratos galegos? Quais são estes pratos?

Você sabe cozinhar algum prato característico (originário ou representativo) da Galícia? Qual? Como você aprendeu a fazê-lo? Em quais ocasiões você o prepara?

Qual é seu prato preferido da cozinha galega? Com que frequência você o consome?

Qual é o prato que você menos gosta da cozinha galega? Existe algum motivo para essa repulsa?

Em sua opinião, qual é o prato característico da Galícia? Por quê? Em sua opinião, qual é o prato característico da Bahia? Por quê?

Você consegue identificar alguma proximidade entre a cozinha galega e a cozinha baiana? Qual?

Existe algum prato (ou ingrediente) característico da cozinha galega que você tem dificuldade de encontrar aqui em Salvador? Qual? Quais são os meios utilizados para adquiri-lo (importação, substituição...)?

Você participou (ou participa) de algum comércio relacionado à alimentação? E seus outros parentes? Em quais ramos alimentícios?

Qual é a primeira coisa que você pensa quando eu falo em culinária espanhola? E galega? E brasileira? E baiana?

Em sua casa se preserva algum traço da cultura galega? Qual? Em quais ocasiões ele se torna mais evidente?

Quando eu falo em Galícia, qual é a primeira palavra que lhe vem à cabeça? Por quê?

Quando eu falo em Salvador, qual é a primeira palavra que lhe vem à cabeça? Por qual motivo?

Você se considera galego? Por quê? Você se considera espanhol? Por quê? Para você, o que é ser galego em Salvador?

Você consegue identificar a presença da Galícia em Salvador? Em quais momentos? Por quê?

Como você enxerga as instituições galegas em Salvador? Você participa de suas atividades? Quais são suas atividades preferidas?

O que você acha da atual situação socioeconômica espanhola?

Como você descreveria a Galícia para uma pessoa que não a conhece (paisagem, clima, língua, povo, religião, comida...)?

Como você descreveria Salvador para quem não conhece esta cidade?

APÊNDICE D - Roteiro de entrevista para cônjuges não-galegos de imigrantes galegos que permanecem em Salvador

Nome:

Profissão:

Idade:

Bairro em que mora:

Cidade em que nasceu:

Número de pessoas do grupo doméstico (sexo e idade):

Você já viajou para a Galícia? Quantas vezes? Quem foi com você? Você conheceu quais regiões? Qual é a sua região favorita? Por quê? Caso ainda não tenha viajado, você tem vontade de conhecer a Galícia? Por quê? Tem alguma região específica? Qual a razão para esta escolha?

Seu cônjuge tem parentes morando na Galícia? Em quais regiões eles moram? Quais são seus vínculos de parentesco? Ele conhece toda a sua família que mora na Galícia (por fotos, histórias, nomes, internet, redes sociais...)? Eles se comunicam? Com qual frequência?

Como era o momento da refeição durante sua infância? Como é feita hoje? Em sua opinião, melhorou ou piorou? Por quê?

Quem come durante a semana dentro de casa? E nos finais de semana? Qual é a frequência de visitas para as refeições? Em quais momentos elas mais ocorrem? Há maior incidência dessas visitas no almoço ou no jantar?

Quais refeições são feitas em família? Qual é o horário, em média, que elas acontecem?

Quem cozinha para a família durante a semana? E nos finais de semana? Existe diferença entre a comida servida durante a semana e nos finais de semana? Qual?

Qual é a comida mais consumida no café da manhã? E no almoço? E no jantar?

Qual é a comida que você mais gosta? Qual é a comida que você menos gosta? Qual é sua maior influência alimentar?

Qual é a comida mais oferecida nas festas? Quais são as festas mais comemoradas pela família? Qual é a frequência que se come na rua? Qual é a forma de lazer habitual da família?

Você sabe cozinhar? Com que você aprendeu? Quando você aprendeu? Qual prato você mais gosta de fazer? Qual é o prato que você menos gosta de preparar? Por quê?

A culinária galega está presente em sua casa? Em quais ocasiões? Normalmente, quem prepara os pratos galegos? Quais são estes pratos?

Você sabe cozinhar algum prato característico (originário ou representativo) da Galícia? Qual? Como você aprendeu a fazê-lo? Em quais ocasiões você o prepara? Quais foram as motivações para aprender pratos da cozinha galega?

Qual é seu prato preferido da cozinha galega? Com que frequência você o consome?

Qual é o prato que você menos gosta da cozinha galega? Existe algum motivo para essa repulsa?

Existe algum prato (ou ingrediente) característico da cozinha galega que você tem dificuldade de encontrar aqui em Salvador? Qual? Quais são os meios utilizados para adquiri-lo (importação, substituição...)?

Seu cônjuge participou (ou participa) de algum comércio relacionado à alimentação? Em quais ramos alimentícios?

Qual é a primeira coisa que você pensa quando eu falo em culinária espanhola? E galega? E brasileira? E baiana?

Em sua opinião, qual é o prato característico da Galícia? Por quê? Em sua opinião, qual é o prato característico da Bahia? Por quê?

Você consegue identificar alguma proximidade entre a cozinha galega e a cozinha baiana? Qual?

Em sua casa se preserva algum traço da cultura galega? Qual? Em quais ocasiões ele se torna mais evidente?

Você consegue identificar a presença da Galícia em Salvador? Em quais momentos? Por quê?

Como você enxerga as instituições galegas em Salvador? Você participa de suas atividades? Quais são suas atividades preferidas?

Quando eu falo em Galícia, qual é a primeira palavra que lhe vem à cabeça? Por quê?

Quando eu falo em Salvador, qual é a primeira palavra que lhe vem à cabeça? Por qual motivo?

O que você acha da atual condição socioeconômica espanhola?

Como você descreveria a Galícia para uma pessoa que não a conhece (paisagem, clima, língua, povo, religião, comida...). Como você descreveria Salvador para quem não conhece esta cidade?