

GUARDIÃO DO TEMPO: CADERNO DE RECEITAS DE UMA IMIGRANTE GALEGA EM SALVADOR

GUARDIAN OF TIME: RECIPE BOOK BY A GALICIAN IMMIGRANT IN SALVADOR

Fabiana Paixão Viana

fabipviana@gmail.com

Professora Substituta na Área de Antropologia da Universidade Estadual de Feira de Santana (DCHF/UEFS), Doutora em Antropologia pelo Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal da Bahia (PPGA/UFBA), Programa de Doutorado Sanduíche no Exterior (PDSE/CAPES).

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5204-6276>



Esta obra está licenciada sob uma licença Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

RESUMO

Este artigo visa entender os processos de adaptação alimentar dos imigrantes galegos em Salvador e seus descendentes. Busca-se compreender a identidade galega através das receitas, as estratégias de substituição de ingredientes e as influências na formação do gosto alimentar das gerações nascidas na capital baiana. Para isso, será analisado o caderno de receitas de uma imigrante galega estabelecida na capital baiana no início do século XX. O caderno de receitas de Dorinha é formado por 152 receitas, divididas em quatro categorias: doces, salgados, bebidas e dicas culinárias. Ele demonstra as preferências alimentares de sua família e sua adaptação em Salvador.

Palavras-chave: antropologia da alimentação; caderno de receitas; hábitos alimentares; migração.

ABSTRACT

This article aims to understand the food adaptation processes of Galician immigrants in Salvador and their descendants. We seek to understand the Galician identity through recipes, ingredient substitution strategies, and their influences on the formation of food taste for generations born in the capital of Bahia. For this, the recipe book of a Galician immigrant established in the Salvador at the beginning of the 20th century will be analyzed. The recipe book that belongs to Dorinha consists of 152 recipes, divided into four categories: sweets, savory, drinks, and culinary tips. It demonstrates the food preferences of her family and their adaptation to the city of Salvador.

Keywords: anthropology of food; recipe book; eating habits; migration.

INTRODUÇÃO

A Galícia é uma comunidade autônoma espanhola, localizada no noroeste da Península Ibérica e formada por quatro províncias (A Coruña, Lugo, Pontevedra e Ourense). Entre os fatores locais impulsionadores da migração, podem-se apontar a localização geográfica desfavorável à agricultura, devido aos altos índices pluviométricos e invernos rigorosos, o tamanho reduzido das propriedades familiares e as práticas culturais de partilha de herança¹.

A migração galega para a América iniciou-se em 1835 e teve seu apogeu nas duas primeiras décadas do século XX (CAGIAO VILA, 2014). A busca por novas oportunidades em outras terras foi estimulada por fatores intrínsecos à Galícia (geográficos e culturais) e por motivadores gerais e externos, como crises econômicas e políticas, desenvolvimento tecnológico dos meios de transporte transatlântico e crescimento urbano dos países receptores.

De acordo com Alejandro Vázquez González (2014), a emigração galega para a América pode ser dividida em sete períodos cronológicos, não contínuos. O primeiro deles é datado entre os anos de 1835 e 1846. Neste momento, apesar de ainda ser marcante a migração intrapeninsular, alguns países sul-americanos, incluindo o Brasil, começaram a se tornar destinos atrativos devido, entre outros motivos, ao desenvolvimento urbano, comercial e agrícola.

O segundo período (1847-1864) indica um aumento da emigração galega para a América. Ela foi impulsionada, em grande parte, por grandes perdas na produção agrícola na Galícia (MORAL RUIZ, 1979), recrutamento de mão de obra para setores agroexportadores e de serviços de infraestrutura urbana em países americanos, estabelecimento de cadeias migratórias, fortalecimento das redes de contato entre os que migraram e os que ficaram nas aldeias e crescimento da frota de navios.

Por sua vez, entre os anos de 1865 e 1885 houve um aumento de migração de galegos mais pobres e menos escolarizados. Também se observa a modernização das frotas com navios a vapor, políticas de apoio dos países sul-americanos para a recepção de migrantes europeus e a presença mais significativa de mulheres. O período seguinte (1886-1903) é marcado pela migração subvencionada, aumento de trabalhadores pouco qualificados e analfabetos e presença feminina, oscilando entre 25 e 30% do número total dos emigrados.

O ápice da emigração galega para a América do Sul ocorreu entre 1904 e 1918. Os anos entre 1919 e 1936 foram marcados pelo crescimento da migração visando o reagrupamento familiar e episódios econômicos mundiais que impactaram o fluxo de migração Atlântica – como a Crise econômica de 1929 e a Guerra Civil Espanhola, entre 1936 e 1939, por exemplo –, apesar de não terem sido capazes de zerá-la. O aumento da emigração dos galegos para países europeus foi observado a partir do sétimo período analisado por Alejandro Vázquez González (2014), entre 1947 e 1980.

Estima-se que entre 1835 e 1980 cerca de dois milhões de galegos deixaram sua terra natal com o objetivo de prosperar na América. No Brasil, eles se estabeleceram majoritariamente no Pará, Amazonas, Pernambuco, Bahia, Mato Grosso, Rio de Janeiro, Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Goiás e São Paulo. As cadeias emigratórias foram importantes para a oferta de serviços, informações e apoio econômico, mas também foram fundamentais para a solidariedade e sociabilidade entre os galegos.

A presença de parentes e amigos e a proximidade com a língua portuguesa e com a religião católica foram aspectos positivos no processo de adaptação no Brasil, mas é preciso destacar as condições precárias de trabalho e moradia em que os galegos migrantes viviam, a desconfiança dos brasileiros por causa da ocupação dos postos de trabalho, principalmente, e as barreiras e dificuldades alimentares, foco deste artigo.

Todos os seres vivos necessitam de alimentos para sobreviverem. Os seres humanos, no entanto, significam os alimentos e os associam a momentos felizes ou trágicos de suas vidas. Muitas vezes, estes atos envolvem questões e comportamentos éticos, sociais e simbólicos. Assim, comemos para garantir a manutenção e o bom funcionamento do organismo, mas, além de alimentar o corpo, as comidas também nutrem a alma e a memória (POLLAK, 1989).

Desta forma, este artigo tem o objetivo de compreender os processos de adaptação alimentar dos migrantes galegos em Salvador e seus descendentes, em busca de compreender a identidade galega através das receitas, as estratégias de substituição de ingredientes e as influências na formação do gosto alimentar das gerações nascidas na capital baiana. Para isso, será analisado o caderno de receitas de uma imigrante galega estabelecida em Salvador desde a década de 1930, com cinco filhos soteropolitanos. Aliada à análise documental do caderno de receitas, foi realizada entrevista qualitativa com a filha da imigrante, que herdou o caderno da mãe e gentilmente me emprestou para a realização deste estudo.

O PROCESSO DE ADAPTAÇÃO

Exceto em fugas ou situações extremas, os emigrantes 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 (GOODY, 1995).

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. Neste sentido, a alimentação é um dos últimos traços a serem completamente adaptados ou perdidos,

em grande parte por ela poder ser mantida e reproduzida no ambiente doméstico, mesmo com inserção ou substituição de alguns ingredientes, utensílios e modos de preparo.

Com o intuito de driblar a ausência ou a dificuldade de acesso a alimentos fundamentais no preparo dos pratos tradicionais da Galícia, os galegos em Salvador, desde os primeiros anos da migração, se valeram de arranjos comerciais e redes de solidariedade entre os conterrâneos, como a comercialização de produtos típicos nos armazéns de secos e molhados de seus compatriotas 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 mais acessível economicamente e facilmente disponível na capital baiana.

Por falar ainda do que comían os galegos en Bahia, 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 Bahia 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).

Em grande medida, ainda hoje os soteropolitanos seguem consumindo menor quantidade de peixes, moluscos e mariscos em detrimento de carne bovina e aviária (VIANA, 2016). Este consumo desigual deve-se, em parte, à diferença de valores monetários entre elas e ao imaginário cultural presente na capital baiana de que carne de peixe não dá “sustança” (WOORTMANN, 2006).

As estratégias de substituição e aquisição de ingredientes para a confecção de pratos-totem² (FISCHLER, 1995) galegos foram fundamentais para a manutenção e preservação da identidade galega em Salvador, tanto na primeira geração, quanto nas gerações seguintes, já nascidas na Bahia.

A mesa doméstica ou aquelas localizadas em espaços de socialização dos migrantes, a exemplo das festas das associações, são propícias para a recomposição de um período passado, seja através das comidas e bebidas dispostas, seja pelas conversas oriundas deste momento de sociabilidade. No entanto, a rememoração nem sempre acontece de forma fiel, uma vez que é comum a supressão de fatos negativos, como estratégia

de sobrevivência e fuga de memórias de um passado sofrido, e a ênfase ou, até mesmo, a imaginação de aspectos positivos (POLLAK, 1989; HALBWACHS, 1990; ANSARA, 2012).

Apesar das distintas memórias evocadas por diferentes personagens, através dos olhares e visões de mundo pertencentes a cada pessoa, algumas lembranças são recorrentes e moldam o passado, como relatos de abandonos ou perdas de famílias, “viúvas de vivos” (CASTRO, 1943), casamentos por procuração, manutenção financeira de grupos domésticos galegos, através de remessas de dinheiros dos imigrantes na América, exploração da mão de obra galega, preconceito bilateral com os negros e pobres 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 daqueles que migraram para Salvador é sempre mais colorida, 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 de estranhamento, moradia precária e exploração nos postos de trabalho são, muitas vezes, omitidos ou minimizados para as gerações seguintes, principalmente nos espaços públicos, incluindo as associações.

As associações tiveram grande importância para os imigrantes galegos na América, no entanto, diferentemente de outros países, no Brasil elas funcionaram como palco para o estabelecimento e estreitamento das relações interpessoais entre os conterrâneos, enfatizando o aspecto lúdico, social e assistencial, sobretudo 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 po-

cas 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 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).

Algumas destas associações, a exemplo do Hospital Espanhol, fecharam suas portas. Outras, no entanto, como o Centro Recreativo Espanhol e a Associação Cultural Hispano-Galega Caballeros de Santiago, continuam ativas na capital baiana e se apresentam como locais de sociabilidade e manutenção da cultura galega, com a oferta de festas e cursos de idiomas e danças, além de convênios e eventos promovidos em conjunto com a Xunta de Galicia. 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 o Dia da Hispanidade, comemorado em 12 de outubro, de acordo com a Lei Municipal nº 8.851/2015³.

Atualmente, nestas datas são comuns a oferta de pratos-totem e a exibição de grupos culturais. O acesso e a participação não são exclusivos a galegos e seus descendentes, ou seja, qualquer pessoa, mediante pagamento do ingresso, pode participar dos festejos, que são amplamente divulgados na mídia.

A PRESENÇA E MANUTENÇÃO DA IDENTIDADE GALEGA EM SALVADOR

Compreende-se que a primeira geração é formada por imigrantes galegos estabelecidos em Salvador, independente do ano de chegada. A segunda geração é constituída pelos filhos destes imigrantes, já nascidos na capital baiana. E, a terceira geração consiste nos filhos soteropolitanos dos membros da segunda geração.

A primeira geração de migrantes 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 por meio dos pais, e é inserida na cultura brasileira, sobretudo através das instituições sociais públicas e amigos. A partir

da terceira geração, a cultura soteropolitana predomina, mas os traços da cultura galega não são completamente esquecidos, especialmente através das associações galegas, quando há participação, e nas comemorações e convívio familiares, tais como nas refeições, principalmente festivas, celebradas em família.

Em Salvador, a identidade de “descendente de galego” é suprimida por “descendente de espanhol”, sem a especificação da região espanhola de origem. A autoidentificação entre os mais jovens é ainda mais difusa: antes de serem descendentes de espanhol, ou de galego, mais especificamente, eles são soteropolitanos; nasceram em Salvador e compartilham cotidianamente o repertório cultural desta terra.

No âmbito doméstico a identidade galega é resgatada, sobretudo à mesa, tanto nas conversas entre os comensais, quanto na degustação dos pratos tradicionais galegos, que, ao longo dos anos, foram inserindo traços da cultura baiana. No espaço público, é possível observar uma mistura entre a cultura soteropolitana e a cultura galega, tanto nos monumentos, quanto nos cardápios apresentados nos restaurantes espanhóis e nas festas promovidas pelas associações de cultura galega e espanhola em Salvador, que, tradicionalmente, mesclam pratos brasileiros, como o churrasco, e galegos: *tortilla*, *sardiñada* e *queimada*⁴, por exemplo. Assim, estes pratos 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.

CADERNOS DE RECEITAS E A TRANSMISSÃO CULINÁRIA

A transmissão culinária pode ocorrer de muitas formas. Ela pode acontecer de mãe para filhos, através de observação empírica, por um caderno de receitas que pertenceu a algum parente ou afim, ou ainda, por mãos e ensinamentos de pessoas não pertencentes à família, como vizinhas, patroas, empregadas domésticas, comadres, amigas e escolas destinadas a este fim. Também se deve considerar o profícuo mercado de livros, sites e aplicativos de receitas e dicas culinárias destinados a distintos grupos etários e de gênero, abordando os mais diferentes níveis de complexidade, restrições alimentares e cozinhas mundiais.

Nos dias atuais, é possível consultar qualquer tipo de receita com a ajuda da internet e de livros de culinária e gastronomia. Esta facilidade de acesso tem impulsionado a extinção da escrita de cadernos de receitas, tal como as gerações passadas faziam, com comentários pessoais, desenhos de como preparar, ou ornamentar, um prato, marcas preferidas 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).

Os cadernos revelam mais do que receitas: eles podem indicar quem possui a autorização para manipulá-los, evidenciado pela variedade de tipos de letras contidas ao longo de suas páginas. De maneira semelhante, eles podem demonstrar quais comidas são preferidas em detrimento de outras, seja através das folhas manchadas de óleo ou outros ingredientes, seja pelos comentários escritos após o primeiro preparo. Assim, estes cadernos extrapolam sua função original de registro de receitas e indicam afetos e lembranças familiares através de suas páginas (DEMERCO, 1998; TOLPOLAR, 2016).

Os cadernos de receitas dos migrantes são capazes de registrar e transmitir receitas, ensinamentos e experiências trazidos de sua terra natal e transmitidos para seus descendentes. Assim, estes cadernos de receitas tornam-se locais para a manutenção de sua formação alimentar de origem, mas também demonstram aspectos de adaptação com a sociedade receptora, seja pela adequação e substituição dos ingredientes, seja pelo registro de receitas tradicionais e étnicas mais consumidas no destino.

O CADERNO DE RECEITAS DE DORINHA

Dorinha⁵ nasceu em Pontevedra e casou-se com um galego mais velho também oriundo desta província. Seu marido havia migrado para Salvador anos antes, e retornava anualmente para visitar familiares. O casamento ocorreu em uma destas visitas à sua aldeia de origem. E, logo em seguida, ela também se mudou definitivamente para Salvador, onde permaneceu até sua morte por velhice. Juntos eles tiveram cinco filhos, todos nascidos na capital baiana.

Antón, o marido de Dorinha, era sócio de um primo em um armazém de secos e molhados⁶ em um bairro tradicional soteropolitano. Anos mais tarde, ele conseguiu comprar a parte do parente e, junto com a esposa e seus filhos, administrou o estabelecimento, com maior carga horária e responsabilidades aos filhos do sexo masculino. As mulheres, incluindo a matriarca, ficavam poucas horas no comércio e se dedicavam, majoritariamente, aos afazeres domésticos, na casa localizada em cima do armazém.

Segundo relatos de sua filha, quando se casou e migrou para Salvador, na década de 1930, Dorinha já sabia cozinhar. No entanto, ela sabia preparar somente as comidas tradicionais ou populares na Galícia, cujos ingredientes eram caros ou difíceis de serem encontrados na capital soteropolitana, mesmo para uma família dona de um armazém de secos e molhados. Por este motivo e aliado ao gosto alimentar adaptado de seu

marido, que gostava de comidas populares baianas à base de azeite de dendê e pimenta, ela se matriculou em um curso de culinária e trocava receitas com vizinhas e empregadas domésticas.

Estas receitas foram registradas em um caderno de brochura, forrado com folha de papel de presente vermelho, desgastado com o tempo. Nele, é possível identificar receitas típicas da Galícia ao lado de receitas brasileiras e baianas, escritas com canetas de diferentes cores e distintas grafias. O caderno, com folhas amareladas e repletas de manchas de óleo e outros ingredientes, sugere que as receitas foram escritas ao longo dos anos. Esta hipótese se dá, principalmente, pela mudança na letra e oscilação entre receitas escritas completamente em espanhol, outras mesclando espanhol com português e, por fim, receitas escritas somente em português, sobretudo nos versos das páginas e no fim do caderno.

Foram registradas 152 receitas, entre doces (89 receitas), pratos salgados (54 registros), bebidas⁷ (5 receitas) e dicas culinárias⁸ (4 registros). Destaca-se que não há uma ordem de divisão destas categorias, elas se entrecruzam durante todo o caderno, algumas vezes com a repetição de receitas de doces ou salgados. De igual forma, não há sumário ou numeração das páginas. Também foi encontrado um recorte de jornal, avulso, com a receita de caldo verde.

Os doces indicam 58,55% das receitas escritas no caderno. É possível encontrar registros mais detalhados, com ilustrações para a organização de camadas ou ordem correta para a massa, o recheio e a cobertura, sobretudo nas tortas doces, mas também há registros mais simples, em poucas linhas, ou com a presença apenas dos ingredientes, sem a forma de preparo, como nas receitas de brigadeiros.

As variadas balas, cremes e sorvetes, de distintos sabores, dividem igual espaço com bolos intitulados de diferentes formas, desde o “bolo de chocolate delicioso”, até o instigante “bolo amarra marido” ou o “bolo de *San Joan*”, com forte influência baiana e presença de milho verde, em espigas.

Na seleção de doces, foi possível observar apenas uma receita com influência espanhola, o “brazo de gitano”, escrita completamente em espanhol e com detalhes sobre o recheio e a forma de enrolar, incluindo a dica de que se deve utilizar um pano úmido. As demais receitas doces, mesmo aquelas que sugerem títulos estrangeiros, como “bolo chileno”, “bolo *ingles*”, “torta americana” e “torta *aleman*” usam ingredientes comuns na cozinha soteropolitana desde a década em que o caderno começou a ser escrito, aproximadamente na década de 1960.

Vinho do porto é um ingrediente recorrente tanto nos pratos doces quanto nos salgados, no entanto, Melissa⁹, filha de Dorinha, esclareceu que ele era de fácil acesso no armazém da família, que importava e o comercializava em barris. De igual forma, o coco é presente em muitas receitas, tanto na forma *in natura* ralado (12 receitas) quanto com o leite de coco (14 receitas), cuja indicação de extração mais eficiente foi devi-

damente registrada em uma das páginas. Outros produtos locais podem ser observados nas receitas, com menor frequência, como milho verde, carimã, tapioca, aipim, gengibre e azeite de dendê, principalmente nas receitas escritas oscilando o português e o espanhol. Marcas como “Nescau” e “Maisena” também são recorrentes, tanto nas receitas escritas em português quanto naquelas escritas em espanhol.

Entre os pratos salgados é possível identificar duas versões de uma mesma receita: “*empanaditas*”. O primeiro registro está escrito em português e possui leite de coco entre os ingredientes. O segundo está escrito em espanhol e se aproxima fielmente à receita que encontramos nos livros e sites de receitas espanholas (SHULMAN, 2011; GONZÁLEZ GONZÁLEZ, 2012). Isso confirma a hipótese de que Dorinha possuía diferentes fontes para suas receitas e que muitas delas foram transmitidas por conterrâneas que também migraram para Salvador. As receitas que oscilam entre espanhol e português apontam para a livre escrita e dificuldade com o idioma (AMON; MENASCHE, 2008), enquanto aquelas escritas somente em português e com letra diferente já sugerem que os registros foram feitos após a transmissão do caderno para a segunda geração.

Há uma variedade de pratos salgados, incluindo entradas, molhos e uma “sopa para *no* engordar”. Entre os pratos principais, encontram-se 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 (“*Camarons* afogados”, “*Mayonese* de *camarons*”, “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”), três receitas a partir de frango (“Frango *asado*”, “*gallina bien dorada*”, “Pastelão de galinha”), dois pratos feitos com porco (“Carne de porco *con* farofa de cenoura” e “Costela de porco *con* pickles”), uma receita de peixe (“Pescado elétrico”) e três pratos preparados com peru (“*Perú* asado”, “*Perú* con farofa” e “*Perú* recheado”).

Oito receitas salgadas possuem ilustração com as instruções de decoração ou ordem dos ingredientes, a saber: “*empanadita*” (a versão tradicional espanhola), “*camarons* afogados”, “prato de *pire con repollo*”, “prato de *pirú con farofa*”, “pescado elétrico”, “*mayonese de camarons*” e “*reloj* de verduras”, este último colorido com lápis de cor.

O caderno de receitas de Dorinha possui, majoritariamente, receitas de pratos consumidos tradicionalmente em Salvador – mesmo que haja apenas duas receitas de comidas étnicas: *batapá* e caruru – ou com ingredientes de fácil acesso na capital baiana. A escassez, ou até mesmo a ausência, de receitas com moluscos, frutos do mar e peixes pode ser interpretada tanto pela familiaridade da imigrante com o preparo destes pratos em sua aldeia natal, quanto pela dificuldade de acesso ou carestia dos mesmos em Salvador.

ADAPTAÇÕES DE RECEITAS GALEGAS EM SALVADOR

Apesar da informação de que Antón gostava de comida baiana à base de azeite de dendê, foram encontradas apenas as receitas de caruru e vatapá, passadas por uma vizinha, e nenhum registro de moquecas e outras comidas baianas. Isso porque, apesar de estar em um novo local de moradia,

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, após a transmissão do caderno para Melissa, ela anotou a receita de *callos*, sob as coordenadas da mãe, por considerar que este prato é tradicional de sua família e apreciado por todos, incluindo os membros da terceira geração (netos de Dorinha). A receita, que contém apenas os ingredientes, difere daquelas presentes nos livros de receitas, principalmente com a inserção de novas proteínas:

1½ 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 (CADERNO DE RECEITAS DE DORINHA).

Callos é uma comida típica galega, comumente oferecida como entrada nos restaurantes populares que comercializam menus completos por preço único. Na receita original galega há apenas grão de bico, fato, mocotó (*pata de ternera*), toucinho, *jamón* e calabresa (*chorizos*) – além dos temperos. A receita presente no caderno de Dorinha foi adaptada ao gosto familiar e à oferta de proteínas comuns em Salvador, como a carne de salpresa, a carne de sertão e a carne de fumeiro, além da inserção da galinha.

De igual forma, o *cocido galego* também sofreu alterações na capital baiana. 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, afirmam 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 des-salgadas 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).

A dificuldade de acesso aos ingredientes e os altos preços, sobretudo nas primeiras décadas do fluxo migratório, impulsionaram a substituição de alguns ingredientes nas receitas tradicionais por outros com maior oferta e preços acessíveis no comércio de Salvador. O mesmo aconteceu com a substituição de formas de preparo e utensílios domésticos.

Assim, as receitas foram se adequando e ingredientes e formas de preparo locais passaram a ser incorporados a elas, a ponto de as gerações seguintes considerarem estas atualizações como a receita original de sua família, muitas vezes carregadas de sentimentos e memórias. Observa-se, desta forma, traços de uma “mestiçagem gastronômica” (CONTRE-RAS HERNÁNDEZ; GRACIA ARNÁIZ, 2005). Ela refere-se às contínuas alterações (adição, substituição e suprimento de ingredientes) que ocorrem nas receitas originais quando preparadas em outros locais.

Pode-se perceber, portanto, que durante o processo de migração e adaptação em Salvador, os gostos alimentares dos galegos sofreram alterações, com a recepção, aceitação e repulsa de novos cheiros, cores e sabores. As cozinhas e as mesas são capazes de promover e enfatizar a rememoração da terra natal, através de pratos-totem, que podem ou não ser típicos da região de origem, e são palcos para adequação das receitas, segundo a oferta de ingredientes no local de fixação.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os imigrantes galegos que se instalaram em Salvador foram integrados na cultura soteropolitana sem abandonar seus próprios costumes. 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 soteropolitanos nas primeiras décadas das grandes imigrações. 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 ser ocupados pelos trabalhadores soteropolitanos. Por outro lado, as classes mais abastadas baianas consideravam os imigrantes galegos sujos, mal-educados e rudes (BACELAR, 1994).

Os imigrantes galegos foram, aos poucos, se adaptando à sociedade soteropolitana, valendo-se do apoio de associações e de pares conterrâneos que foram importantes tanto para os negócios, quanto para as relações de sociabilidade e solidariedade.

A alimentação não é fixa, ela se modifica continuamente, e não poderia ser diferente entre os migrantes galegos em Salvador. Eles trouxeram muito mais do que bens materiais. Seus gostos alimentares ocuparam grande espaço em sua bagagem, e foram modificados ao longo do tempo, seja pela dificuldade de manter o preparo, seja pela escassez ou carestia dos ingredientes básicos para a realização das receitas tradicionais.

Neste processo de manutenção, adaptação e descoberta de novos sabores, as mulheres galegas tiveram fundamental importância, tanto por serem responsáveis, em grande medida, pelo repasto doméstico, quanto por estarem em contato com vizinhas e empregadas domésticas. Assim, os cadernos de receitas foram locais de registro de receitas, mas também indicavam quem podia ter acesso às suas páginas, eleição das receitas festivas e, desta forma, mantenedoras de grande parte do acervo afetivo e mnêmico do grupo doméstico.

O caderno de Dorinha não possui desabafos pessoais, mas sugere o processo de adaptação da língua portuguesa pela imigrante, a nacionalidade das interlocutoras cujas receitas foram ensinadas, preocupação com o corpo, os pratos mais apreciados e recorrentes por seu grupo doméstico, a predileção por doces e sobremesas e a adaptação dos pratos-totem galegos para o paladar familiar e a disponibilidade de ingredientes no comércio soteropolitano.

Os traços da identidade galega também podem ser observados a partir da segunda geração, e a alimentação é fundamental para esta manutenção. 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 galegidade 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.

Os cadernos de receitas dos migrantes guardam em suas páginas mais do que receitas, ingredientes e modos de preparo. Eles são testemunhas do processo de adaptação, das tentativas de agradar todos os comensais (ou o máximo deles), das receitas testadas e aprovadas e daquelas que são exclusivas para momentos especiais ou festivos. Às vezes, eles são escritos por mãos solitárias, outras, são escritos por mais de um membro do grupo doméstico e podem ser transmitidos para gerações futuras como meio de manutenção da identidade alimentar, afetiva e familiar.

NOTAS

1. Neste período prevalecia na Galícia a prática do *millorado*, ou seja, a escolha de um determinado filho para ser herdeiro universal das terras, usufruindo dos lucros provenientes delas, enquanto os demais não possuíam qualquer privilégio sobre a herança fundiária dos progenitores. A escolha do filho herdeiro era arbitrária, não existia qualquer obrigatoriedade de se respeitar ordem de nascimento, gênero, estado civil ou outro marcador social externo (LISÓN TOLOSONA, 2004).

2. Os 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.

3. “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. [...]

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, 2015, p. 9).

4. A *tortilla* é um prato comumente consumido na Galícia e segue sendo reproduzido com frequência nas casas dos descendentes galegos em Salvador. “Trata-se de uma omelete chata, recheada com uma quantidade generosa de batatas fatiadas cozidas em bastante azeite com cebola, um pouco de linguiça e/ou presunto serrano” (SHULMAN, 2011, p. 103). A *sardiñada*, por sua vez, é uma tradição galega observada sobretudo no São João, em que este peixe é assado e consumido em espaços abertos. A queimada é uma bebida preparada com o intuito de afastar os maus espíritos, as *meigas* e as más energias; durante o seu preparo usa-se o fogo e deve ser recitado um *conxuro*.

5. As informações sobre a vida de Dorinha foram cedidas por sua filha, Melissa, pois ela já tinha falecido na época da entrevista e do empréstimo do caderno de receitas. Destaca-se que todos os nomes apresentados neste artigo são fictícios.

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

7. “Licor de vinho”, “coquetel de frutas”, “coquetel para *hombre*”, “refresco de *limón*”, “ponche delicioso”.

8. “*Maneras de ralar coco o otras verduras en el liquidificador*”, “*gallina bien dorada*” (receitas e dicas), “para a couve ficar bem macia” e “medidas para receitas doces”.

9. É importante destacar a relação entre a transmissão oral das receitas e o registro nos cadernos. Melissa relatou que, devido à constante observação e ajuda de sua mãe na cozinha e o preparo desta receita em sua casa – incluindo o ensinamento da receita para empregadas domésticas, após seu casamento –, ela sabia todos os ingredientes e o passo a passo dos *callos*. Mas a decisão para a anotação no caderno ocorreu no momento em que sua mãe já estava muito idosa, com medo do esquecimento e da transmissão desta tradição para as gerações futuras.

REFERÊNCIAS

- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. *Sociedade e Cultura*. v. 11, n. 1, p. 13-21, jan./jun. 2008.
- ANSARA, Soraia. Políticas de Memória x Políticas do Esquecimento: possibilidades de desconstrução da matriz colonial. *Revista Psicologia Política*. v. 12, n. 24, p. 297-311, ago. 2012. Disponível em: <http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S-1519-549X2012000200008>. Acesso em: 30 out. 2021.
- BACELAR, Jeferson. *Galegos no paraíso racial*. Salvador: Centro Editorial e Didático/Ianamá/Ceao, 1994.
- CAGIAO VILA, Pilar. *La emigración gallega a América del Sur*. A Coruña: Hércules, 2014.
- CASTRO, Rosalía. *Follas novas*. Santiago de Compostela: Colección Dorna, 1943.
- CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús; GRACIA ARNÁIZ, Mabel. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005.
- DAMATTA, Roberto. Individualidade e liminaridade: considerações sobre os ritos de passagem e a modernidade. *Mana*. v. 6, n. 1, p. 7-29, 2000.
- DEMETERCO, Solange. *Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade*. Curitiba (1900-1950). Dissertação (Mestrado em História) – Faculdade de História, Universidade Federal do Paraná, Paraná, 1998.
- DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Registro, memória e transmissão cultural: os textos culinários e o caderno de receitas. In: 29ª REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA, Natal, 03 a 06 ago. 2014. *Anais...* Disponível em: <http://www.29rba.abant.org.br/resources/anais/1/1401849117_ARQUIVO_Registro,me.pdf>. Acesso em: 10 out. 2020.
- FISCHLER, Claude. *El (H)omnivoros: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995.
- GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de; LUCE, Giard; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1997. p. 211-332.
- GONZÁLEZ GONZÁLEZ, Manuel (org.). *Diccionario de alimentación e restauración: galego – castelán – inglés*. Santiago de Compostela: Xunta de Galicia, 2012.
- GOODY, Jack. *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa Editorial, 1995.
- HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Vértice, 1990.
- LISÓN TOLOSONA, Carmelo. *perfiles simbólicos-morales de la cultura gallega*. Madri: Akal, 2004.
- MORAL RUIZ, Joaquín del. *La agricultura española a mediados del siglo XIX (1850-1870): resultados de una encuesta agraria de la época*. Madri: Ministerio de Agricultura, 1979.

- POLLAK, Michael. Memória, esquecimento, silêncio. *Estudos Históricos*, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989. Disponível em: <http://www.uel.br/cch/cdph/arqtxt/Memoria_esquecimento_silencio.pdf>. Acesso em: 30 out. 2021.
- 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, p. 9, 22 ago. 2015.
- 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.
- SUÁREZ ALBÁN, Maria del Rosário; CORUJEIRA, Maria Lindaura Álbán. *Cozinha Galega*. Salvador: Centro de Estudos Galegos, 1990.
- SUÁREZ ALBÁN, Maria del Rosário. A muller galega na Bahia dos anos 50. In: VII CONGRESSO INTERNACIONAL DE ESTUDOS GALEGOS, Mulleres em Galicia, Galicia e outros pobos da Pensínsula, Barcelona, 2007. *Actas...* Barcelona: 2007.
- TOLPOLAR, Miriam. *Receitas da casa das tias*. Porto Alegre: Libretos, 2016.
- VÁZQUEZ GONZÁLEZ, Alejandro. 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.
- VIANA, Fabiana Paixão. *Menus dos trabalhadores urbanos: estudo do Calabar da Ezequiel Pondé em Salvador*. Salvador: EDUFBA, 2016.
- WOORTMANN, Klaas. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. *Gastronomia: cortes & recortes*, Brasília: SENAC, v. 1, p. 23-55, 2006.

SUBMETIDO EM: 15/11/2020

APROVADO EM: 18/10/2021