



**HAL**  
open science

## La gastronomía como factor identitario. Recuerdos y silencios de los inmigrantes españoles en la ciudad de São Paulo. (1946-1965)

Dolores Martín Rodríguez Corner

### ► To cite this version:

Dolores Martín Rodríguez Corner. La gastronomía como factor identitario. Recuerdos y silencios de los inmigrantes españoles en la ciudad de São Paulo. (1946-1965). Encuentro de Latinoamericanistas Españoles (12. 2006. Santander): Viejas y nuevas alianzas entre América Latina y España, 2006, s.l., España. pp.130-137. halshs-00103063

**HAL Id: halshs-00103063**

**<https://shs.hal.science/halshs-00103063>**

Submitted on 4 Oct 2006

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

LA GASTRONOMÍA COMO FACTO IDENTITARIO. RECUERDOS Y SILENCIOS DE  
LOS INMIGRANTES ESPAÑOLES EN LA CIUDAD DE SÃO PAULO. (1946-1965)

Dolores MARTÍN RODRÍGUEZ CORNER  
Pontificia Universidad de São Paulo  
doloresmrc@hotmail.com

**RESUMEN:** La crisis causada por la Guerra Civil Española (1936-39) y II Guerra Mundial (1939-45), llevó a muchos españoles a emigrar. La ciudad de São Paulo, en Brasil iniciaba su industria automovilística y para tanto necesitaba de mano de obra especializada, de técnicos en diversas áreas. Uniéndose el atractivo de la ciudad y la necesidad de los españoles, se estableció un intenso tráfico de inmigrantes en el periodo que va desde 1946 hasta 1965. De las muchas manifestaciones culturales de un pueblo que emigra, la gastronomía representa identidad y memoria, además es el último hábito que el inmigrante lo abandona, pues forma parte de sus raíces, costumbres y gustos. En una ciudad de inmigrantes, los españoles fueron los que más pronto se adaptaron a las costumbres locales, especialmente las alimentarias, aunque haya marcas y permanencias de la rica cocina española, en las familias de descendientes, en restaurantes típicos o en los frigoríficos que aquí reproducen sus embutidos, incluso el jamón. Otros grupos de inmigrantes mantienen sus cocinas incorporadas a las costumbres de la cocina local, tanto en las familias como en los muchos restaurantes, como los italianos y japoneses, por ejemplo, mientras que los españoles no las mantuvieron si se habla del grupo que ocupa el tercer lugar en número de inmigrantes.

**Palabras Clave:** gastronomía; identidad; memoria; inmigración española; São Paulo.

¡NO! NO IMPORTA EL PRINCIPIO NI EL FIN!

(...) Lo importante ¡Salirse del camino!  
Darse el salto, rodar por la pendiente  
Aunque las piedras nos magullen  
y las espinas arranquen a tiras nuestra piel.  
(ALBERTI, 1988:214)

## 1. Perspectivas de la Mirada

Al dejar España, los inmigrantes españoles estaban inmersos en motivos, sueños y esperanzas, según su edad, estado civil o las implicaciones de su vida cotidiana, y esta variedad de factores que los impulsaban producían distintas perspectivas en su mirada. Emilio, en su entrevista, así expresó lo que sintió en aquel momento de la salida: “*Desde el barco yo veía España distanciándose...*” una mirada de despedida a la tierra que veía alejándose cada vez más, sin darse cuenta de que era él quien se alejaba, motivado por las marcas en su memoria provocadas por Guerra Civil Española.

Hubo dos grandes olas de inmigrantes españoles con destino a São Paulo. La primera ocurrió desde 1887 hasta 1930, cuando desembarcaron 560.539 españoles. Venían con una perspectiva de vida mejor, intentando preservarles la vida a sus hijos hombres, una vez que el servicio militar era prestado por un periodo de tres años fuera del país para defender a España en guerra, un periodo de crisis de alimentos y hambre. Jesús Contreras Hernández, en entrevista cuenta la situación difícil que pasaba el pueblo andaluz en la época de inmigración: “*Aquí en España, en principios del siglo, los jornaleros andaluces, que fueron un grupo de los que mas inmigró. Es pensar que en principio del siglo tenían una cocina hecha con aceite y pan.*” En el relato, de inmigrantes andaluces, como dijo Doña Rosaria, las *migas* eran el plato de subsistencia:

“Comía las migas todos los días y por la noche una sopa con todos los legumbres dentro. Días de almuerzo de migas de pan, colocando en la sartén, iba cortando meneando con aceite bueno. Los más pobres hacían las migas de harina de maíz o de harina de pan, que eran las que alimentaban más y nos gustaba mucho. Comía las migas con aceituna, con ensalada de lechuga, de tomates, longaniza, bacalao, sardina, como se come aquí el arroz con frijoles.”

Estas *migas* no eran nada más que trozos de pan fritos en aceite y ajo, que acompañaban sardinas o pimientos fritos, y pueden ser hechas de harina de pan o de maíz. En tiempos de crisis, el alimento ofrecido a diario a un *bracero* o *jornalero* andaluz era tan escaso, que llevaba a aprender muy temprano a engañar el hambre después de una jornada de trabajo.

El segundo periodo desde 1946 hasta 1963 con la llegada de 123.590 españoles que ocuparon el segundo lugar en número de inmigrantes a Brasil fue el grupo estudiado. Eran personas mejor preparadas para el trabajo, con alguna formación que permitía el trabajo en la industria de automóviles que se formaba en la región del ABC paulista, además de los primeros a preocuparse con la cuestión de la gastronomía, y la apertura de los primeros bares y restaurantes de la ciudad.<sup>1</sup>

No existen registros exactos de los datos de ingresos de los españoles por regiones, tanto en Brasil, como en España, por ser la inmigración subsidiada, espontánea y clandestina.

El cuadro 1, presenta datos numéricos de la entrada de inmigrantes en Brasil, posibilitando un análisis comparativo, de las dos olas de inmigración, en la primera y en la segunda los españoles ocuparon el tercer lugar en números de inmigrantes ingresados.

---

<sup>1</sup> Los primeros restaurantes de cocina española de São Paulo fueron: “Fuentes”, “Don Curro”, “La Coruña” y el bar-restaurant del Club Español hoy “O Gaitero”, inaugurados a fines de los años cincuenta. La cuestión de los restaurantes será profundizada en otro capítulo.

CUADRO 1 - PRINCIPALES GRUPOS DE INMIGRANTE  
EXTRANJEROS A BRASIL - 1820 - 1972

Período	Italianos	Portugueses	Españoles	Japoneses	Total
1820-1876	16 562	160 119	2 901	-	350 117
1877-1886	132 153	83 998	15 715	-	273 162
1887-1903	995 620	305 582	193 607	-	1 654 830
1904-1914	212 063	412 607	243 617	15 543	1 085 849
1915-1918	17 647	41 897	31 539	9 728	111 648
1919-1930	116 319	337 723	91 776	75 382	945 284
1931-1940	18 328	95 740	9 937	86 414	288 607
1941-1945	276	9 073	275	1 548	18 432
1946-1963	115 754	320 595	123 590	59 556	799 365
1964-1972	4 527	22 980	4 467	5 836	74 082
TOTAIS					
1820-1930	1 490 364	1 341 926	579 155	100 653	4 420 890
1820-1972	1 629 249	1 790 314	717 424	248 007	5 691 376

Fuente: Maria Stella Ferreira Levy, "O papel da imigração internacional na evolução da população brasileira. (1872-1972)".

Los motivos casi siempre estaban relacionados a una vida mejor con buenas perspectivas de trabajo, que se las podía imaginar en São Paulo, en este momento, como se puede notar en lo que dijo José María Aldariz en entrevista:

“No vine a Brasil o a otro lugar de gracia, solo si tiene el espíritu de aventura, pero los inmigrantes que vinieran en aquella época, hasta la década de sesenta, que yo conozca por lo menos, la gente vino aquí para mejorar de vida, estaba difícil vivir allá, algunos vinieron por motivos políticos sin duda ninguna, la mayoría no, la mayoría vino para hacer a América, como se hablaba en la época, mejorar de vida. El trabajo que no había, poder comer pues tenía poca comida, y sobrevivir”.

Pocos vinieron por espíritu de aventura, pero por factores de expulsión del contexto español de entonces, un país destrozado por dos guerras, la Guerra Civil Española (1936-1939) y la II Guerra Mundial (1939-1946) intentando reorganizarse.

Este periodo de sufrimiento y de carencias alimentares se quedó grabado en la memoria de los que estaban allí como una experiencia vivida. Por un hecho de la vida, su padre falleció cuando tenía siete años de edad, el entrevistado José María Aldariz fue obligado a irse a un colegio, que ofrecía alimentos donados por un programa de ayuda de los norteamericanos a los españoles:

“En el colegio pasé mucha hambre, pasé mucha hambre. Puedo decir lo que allá se comía. Interesante y en su encuesta puede quedarse grabado. Pero yo comí mucha sopa con macarrones en el medio del agua y mucha cabeza de pescado y no tenía nada para comer, nunca voy a olvidar. Esto era cada día, por la mañana tomaba leche, para los que son de mi edad se acuerdan de aquel programa Alianza para o el Progreso de los americanos, de leche de soja que no daba para tragar, necesitaba cerrar la nariz, no tenía sabor ninguno y luego en la cena era la sopa cada día, una cabeza de pescado y tres galletas redondas”.

Lo que mantiene vivo Aldariz en la memoria de su niñez, no es la alimentación familiar como hay en otros testimonios, sino aquella ofrecida por el orfanato. Hoy es ser o presidente del Centro Asturiano de São Paulo, hace recordar en las fiestas típicas de la asociación, la fabada asturiana, plato típico regional que permanece en la memoria como identidad de los asturianos.

Las memorias traducen todo el sufrimiento de pérdida que los españoles pasaban en períodos de guerra y que fueron decisivos en la hora de emigrar. Fueron muchas las dificultades para conseguir el alimento, haciendo con que permanecieran en largas colas: *“Mi madre repelaba la botella, para la gente comer, pasamos tres años de mucha hambre. Había fila para carbón, para leche, para el pan cada día, no había nada para comer solo naranja, zanahoria cocida y pasamos mucha miseria”*, según declaración de María Catalina a la autora. Las entrevistas enseñan muy bien lo que dijo el autor: *“no es en la historia aprendida, es en la historia vivida que se apoya nuestra memoria”*. (Halbwachs, 1999)

El hambre fue el principal motivo de la salida del primer grupo de inmigrantes y también lo fue del segundo. Se puede notar por los relatos de los inmigrantes, como lo de Emilio, las dificultades pelas cuales pasaban los españoles en este periodo: *“Tenía una experiencia de la guerra, lo que abundaba era el hambre, entonces la única cosa que se comía de vez en cuando eran lentejas y a pesar de eso me encantan las lentejas”*. Sus memorias respecto a lo que se comía en el periodo de la guerra traen as lentejas, y completa su opinión: *“lentejas de la guerra y pos guerra, la única cosa que se comía. Después el cocido, la tortilla que son una delicia y los pescados que prevalece la sardina frita o escabeche, y se es posible los dos”*. Su memoria retuvo además de las lentejas, plato único de guerra, otros platos que hacían parte de su alimentación como las sardinas. El hambre, la vida difícil, la falta de empleos y de alimentos, el deseo de mejorar de vida junto a la necesidad de supervivencia y de fuga de las guerras y del servicio militar, aparecen en las hablas de los ponientes, como en la de Francisco Domínguez, Don Curro: *“En verdad fue el problema de la guerra, y todo eso, España estaba muy mal y para negocio no daba.”* También Baltasar Macías García refiriéndose a los años de la guerra, de la pobreza por que pasara, así describió: *“Ni el labrantil no daba nada, ni las patata, era hambre en todo sitio”*. Para preservar el hijo único de situaciones difíciles por cuestiones de las guerras y del servicio militar los padres de José Luis Almanza Esquetino, el *chef* Don Pepe, entonces con doce años, emigraron a Brasil:

“Mi venida a Brasil es porque yo en verdad soy español, nacido en Málaga, pero viví en Marruecos en África, *entonces lo que pasaba*, los árabes marroquíes siempre invadieron los sitios y haciendas matando personas y la rebelión, el ejército iba allá y castigaba los marroquíes. Como soy hijo único, mi madre y mi padre, pensaron que lo mejor era venir de España, porque ya habían pasado la guerra civil española, y la segunda Guerra Mundial, entonces ellos pensaban que podría pasar algo peor, y querían preservarme. Era para ir a Argentina y ocurrió que vinieron a Brasil y terminamos por vivir aquí”.

Con una perspectiva de evitar sufrimiento al hijo único, la pareja emigró a Brasil, pues eran españoles y vivían en Marruecos, en tiempos de rebeliones y conflictos. Otra memoria de infancia surgió en los relatos de inmigrantes del periodo de la guerra, en el que la madre de doña María Catalina recibía soldados en su casa e cocinaba para ellos, utilizando los alimentos traídos por ellos:

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

Preparaba para los soldados, que según su relato venían llenos de piojos, miseria, pero con una comida, mientras ella misma no tenía más que zanahoria para fritar con cebollas para dar a sus hijos. El hecho de tener su hijo mayor, desaparecido, sin noticias, la sensibilizó para que cuidase de los soldados que surgieron en las cercanías de su casa.

Muchos salieron de su país sin ninguna referencia en São Paulo, personas huyendo del uniforme militar como en este relato de Belarmino Fernández Iglesias: *Era obligatorio el servicio militar y yo no quería perder tres años de mi vida. Galicia era pequeña para tantos gallegos y veíamos un futuro difícil pos Guerra Civil y la Segunda Guerra Mundial, parecía que el futuro estaba en la inmigración.* Pero, a pesar de haber sido un periodo de ausencia de alimentos, de guerras, de hambre Belarmino guarda de su tierra Galicia, recuerdos de la abundancia y de la economía de subsistencia, donde reinaba el acopio, con una población excedente que acabó por provocar os desplazamientos a otros países en busca de tierras.

“Galicia tiene una economía de subsistencia. Nosotros “producíamos” el cerdo, el pollo, la leche, el cordero, porque teníamos una vaquilla, el huerto, el vino, el trigo para moler y hacer el pan, entonces teníamos todos los alimentos, el único que nos faltaba era el azúcar y el aceite que no había porque el resto tenía de todo. Incluso hacíamos queso, queso de vaca, famoso queso gallego *tetilla*, entonces me alimenté a base de estos productos. Mi niñez fue criarme feliz con estos productos, porque mis padres eran agricultores y nosotros comíamos muy bien y crecemos alimentados”.

Memorias de una infancia de abundancia a la mesa, donde los productos esenciales no faltaban, tanto en Galicia como en Marruecos, también están grabados en la memoria de José Luis, que no imaginaba un día usar las enseñanzas aprendidas en la infancia, profesionalmente:

“Comía mucha carne de ballena que es igual a la carne de buey, solo que tiene un poco más de sangre. Lo aprendí todo con mi madre, todo lo que sé. Pasé una infancia feliz, vivía e un sitio con puerto, playa, campo, montaña, pocos niños en su vida pasaron bien igual a esta, en el medio de los montes, de las montañas, vivía en la playa, cogía espiga de trigo, cogía ranas, anguila, pescaba. Mi padre pescaba pescados grandes, muchos pulpos, entonces aprendí a limpiar pescados, a preparar una serie de cosas, a salar pescados, preparaba aceitunas en casa, preparaba cubos de aceitunas en conserva. Salaba pescados, tomate, carne, en fin, una serie de cosas. Mi madre no compraba nada muerto, ella tenía que comprar vivo para ser matado. Aprendí a preparar animal, a matar animal como pollo, cordero y cabrito”.

Pasados de manera empírica de padre a hijo, José Luis, el *chef* Don Pepe recibió los detalles de la preparación e elaboración de los platos españoles que irían tomar parte de su cotidiano en Brasil.

Algunas familias vinieron completas influenciadas por los parientes los amigos que vivían en São Paulo, y despertaron en ellos el interés por el viaje, como se contó en entrevista: “*En nuestro caso, ya había personas aquí, hermanos de mi madre principalmente, la hermana de mi padre ya había fallecido, teníamos parientes y entonces fue aquella ilusión*”. Rosário Gutierrez Esteves tenía once años de edad, además de tener parientes viviendo en São Paulo, su padre estaba descontento con el empleo en España haciendo con que aceptase la invitación de un cuñado: “*Uno de estos que estaban aquí, fue a pasear y mi tío lo convenció, que la gente viniese, porque la tierra era muy buena, quien trabajase conseguiría hacer la vida, y con esta ilusión vinimos*”. El mismo ocurrió con Rosa Vidal González, Rosita, pues su padre vendió la casa que poseían para comprar los billetes de barco, atraídos por la propaganda hecha por españoles que retornaban: “*Ya había personas de mi ciudad que estaban aquí y mi padre tenía ya una cierta referencia*”.

Los motivos de expulsión y de atracción que trajo los inmigrantes del segundo grupo coinciden, en parte, con los que impulsaron la primera ola de inmigrantes, solamente las condiciones socioeconómicas y de escolaridad eran mejores en el segundo grupo, llegando hasta a venir por compañía aérea como ocurrió con el señor Baltasar.

## 2. Encuentros y Desencuentros en São Paulo

Llegando a São Paulo, los inmigrantes encontraron una ciudad dinámica, con un recién instalado parque industrial, que necesitaba mano de obra especializada, viviendo también una dictadura y presentando problemas muy semejantes a los que dejaron para atrás.<sup>2</sup> La adaptación dependería de las referencias que ellos trajeron o de los contactos que consiguiesen. No llegaron a ocupar un territorio definido en la ciudad, un espacio que se caracteriza como los barrios de italianos, japoneses, judíos, árabes, etc.

São Paulo se presentaba como una ciudad de atractivos, ofreciendo empleos en la industria automovilística que surgía, con oportunidades de trabajo correspondiendo a la propaganda hecha de ciudad que más crece en el mundo, en que 80% de los españoles escogieron como destino, según el cuadro 2.

CUADRO 2 - ESTADO DE SÃO PAULO: CIUDADES DESTINO

MUNICIPIOS	Nº ESPAÑOLES
São Paulo	31.702
Penápolis	4.973
Sorocaba	2.867
Santo André	2.150
São Bernardo	1.768
Atibaia	1.703
Bauru	1.690

Fuente: IBGE, censos de 1920 y 1940. Atlas de la Población del Estado de São Paulo Gobierno del Estado de São Paulo – Biblioteca del Memorial del Inmigrante.

Aunque los datos sean del censo de 1940, la tendencia permaneció en los años que se siguieron, con una expresiva porcentaje de españoles que vivieron a la ciudad de São Paulo. Los españoles que llegaron a São Paulo en este periodo estaban ellos divididos por su ideología entre nacionalistas y republicanos, tanto en España como aquí. Mantenían asociaciones notadamente regionales como Centro Asturiano, Casa de Galicia, Centro Andaluz y otros, presentando también una cocina regional en sus fiestas. El tiempo era de persecución a los contrarios al régimen establecido en España, y huyendo de una dictadura, encontraron aquí otra, a del gobierno Vargas<sup>3</sup> que prohibió la expresión de asociaciones extranjeras en el país, en la época de la segunda guerra mundial incluso estas asociaciones como la Sociedad Hispano Brasileña de Socorros Mutuos y otras, fueron impedidas de mantener una directiva extranjera, pero sí compuesta por brasileños durante el bienio 1937-1938. Los encuentros y las reuniones de la Sociedad de Socorros Mutuos, solamente podrían ocurrir con la presencia de un representante legal de la Comisaría de Orden Política y Social, el DOPS.<sup>4</sup> La comida, a su vez unió a los españoles en São Paulo, donde se reunían alrededor de la mesa, recaudando fondos, como registrado en las Actas de Reuniones, a la página 196:

<sup>2</sup> O Brasil vivía los años de Getulio Vargas (1951-1954), sustituido por su muerte por suicidio por João Café Filho (1954 a 1955), Nereu de Oliveira (1955-1956), Juscelino Kubitschek de Oliveira (1956-1961), Jânio da Silva Quadros (1961) y João Belchior Marques Goulart (1961-1964).

<sup>3</sup> El Estado Nuevo marcado por el autoritarismo y después el gobierno Dutra, que había cerrado el Partido Comunista en 1947, prohibiendo sus ahijados a manifestarse, al lado de los Estados Unidos en la guerra fría, iniciando una persecución a los que llegaban con ideas socialistas y anarquistas.

<sup>4</sup> Libro de Actas de Reuniones de la Sociedad Hispano Brasileña de Socorros Mutuos, hoy Casa de España, de número 62, página 34, realizada el 30 de julio de 1942. Sigue un año sin reuniones, ocurrieron solo en febrero de 1943, y en 28 de enero de 1944, reuniones antes mensuales.

“Hacíamos las comidas, trabajábamos, vale! Hacíamos comida para 120 personas! Les pedíamos a los españoles: aquellos que tenían una panadería, yo iba hasta ellos, pues él era da mi tierra: No podrías darnos el pan? Necesitamos de unos 200 o 300...” Íbamos al mercado central, Hablábamos a todos: a Ponces, muy bueno – que en paz descansa – le pedíamos *garbanzos*, él no los daba garbanzos; otro patricio nos daba patata, tenía un señor que hacía chorizos...”

La división de los españoles hasta entonces era regionalizada en São Paulo, los a favor y los en contra Franco haciendo todos los esfuerzos para preparar la ayuda a los que permanecieron en España. Los españoles llegaban dispuestos a ejercer cualquier clase de trabajo que surgiese, mismo sin referencias aprovechaban cualquier oportunidad posible. Las promesas de casa y empleo hechas en España por el gobierno brasileño, ni siempre se cumplieron.

### 3. La cocina del inmigrante

“Trabajareis de sol a sol, cuando menos diez horas. Si llueve, solo es agua. Si hace sol os achicharraréis. A la hora de comer tendréis arroz y “feijão”. ¿Sabéis lo que es? Es un plato típico de Brasil, algo sin el cual no puede pasar el brasileño y que para el extranjero es algo que suena fuerte. ¿Pan? [...] Solo unas tortas de maíz. ¿Vino? Ese es un sueño, un sueño loco. Agua y gracias”. (PERES, 2002:70)

Lo que emigra lleva consigo una cultura impregnada que será confrontada a la cultura del país de recepción, como los inmigrantes judíos en París, según Ariès: “*El inmigrante no llega como tabla rasa, listo para adoptar costumbres, pero viene socializado por la cultura de su país. Puede a penas retraducir o reintegrar las exigencias de la sociedad en la cual se establece según las normas de su propia cultura.*” (ARIES,2001:500)

Las costumbres alimentarias exigirán un tiempo para adaptación a las nuevas formas de alimentación diferentes de la cultura original con la ingroducción de nuevos ingredientes, como se puede ver en la declaración de Maria América Millás San Miguel, Maruja: “*Me parecía que el aceite, no tenía el gusto del aceite, porque la gente tenía el aceite directo de allá. Entonces, los condimentos hicieron mucha falta a principio, pero después la gente fue adaptándose.* Para hacer los platos de su cocina encontraban la mayoría de los ingredientes, mientras otros eran sustituidos por productos nacionales, pues importar ingredientes, solamente sería posible en un segundo momento, al conseguir un sueldo mejor, porque la cultura alimentar también pertenece al equipaje de los que emigran.

Al pensarse en una identidad culinaria, es necesario pensarse en ingredientes, en la combinación de ingredientes, una bebida, un sabor o u aroma o en los procedimientos que la caracterizan. Los ingredientes y los procedimientos para elaboración de los platos son determinantes en el momento de reproducción de los platos. Así, el hombre que emigra solo, muy pronto va a abandonar sus costumbres alimentares adaptándose al que sea posible comer, hasta porque, a principio hace sus refecciones en pensiones. Los que vivieron en pensiones, dependerían del tipo de cocina ofrecida, si española o brasileña, como ocurrió con Elías que por vivir en una pensión de cocina brasileña y fue obligado a acostumbrarse. Otros, como Emilio Cano, extrañaron tanto al alimento encontrado, que pasaron a sándwiches y frutas: “*Recuerdo que en los primeros días fue penoso porque no tenía apetito y comía un bocadillo y los famosos plátanos que alimentan mucho y son muy ricos.*”

El hecho de emigrar envuelve un período de adaptación, de busca de empleo, donde el financiero decide lo que comer, como se encuentra en la declaración de Jesús Contreras Hernández: “*Asumían algunas formas de alimentación de la clase obrera. Y cuando ya estuvieran más asentados, entonces podían importar y recuperaban algunos platos y algunos aspectos de su alimentación de origen.*” Muchos de ellos, como Belarmino Fernandez Iglesias, se adaptaron muy pronto al alimento, según la situación y otros tardaron algún tiempo, pues la adaptación era determinada por diferentes factores: “*Después que ingresé en la actividad gastronómica fue fácil. Lo difícil fueron los seis meses, desde la llegada hasta que fuera a un restaurante a trabajar, porque vivía en una pensión y la pensión nos daba una comida horrorosa.*”



La búsqueda de dignidad de vida, que solo el trabajo podría ofrecer propiciando mejores condiciones financieras, se creía estaba en otras tierras, por lo menos fue la gran ilusión. Con el objetivo de tener dinero para preservar su memoria y identidad, al comprar los ingredientes y los objetos necesarios a la elaboración de los platos, como las paellas, pucheros, morteros o almirez, que toman parte de la cultura material, pues: “*El valor simbólico que atribuimos a los objetos o artefactos recurrió de la importancia que se les atribuyó la memoria colectiva, la memoria que nos impele a desvendar en relación al presente y a inventar el patrimonio dentro de los límites posibles, establecidos por conocimiento*”. (CAMARGO, 2002.:31).

Sin caer en la cuestión dicotómica: permanencia y mudanza, las incorporaciones, transformaciones, substituciones, alteraciones y adaptaciones ocurridas a lo largo de las temporalidades, intentaba evitar la pérdida de referenciales. La cuestión de la memoria y identidad impregnaba el preparo de los alimentos, en la cocina de los inmigrantes, con la preocupación en reproducir aquí los sabores da tierra dejada.

## Referencias Bibliográficas

- AGUIAR, Cláudio. *Os espanhóis no Brasil*. Resumo ao estudo da imigração espanhola no Brasil. Rio de Janeiro: Ed. Tempo Brasileiro, 1991.
- ALBERTI, Rafael. *España Fuera de España*. Centro Cultural de la Villa. Ministerio de Trabajo y Seguridad Social- Ayuntamiento de Madrid,1988.
- ALONSO, Blanca Sanchez – *La visión contemporánea de la emigración española*. Revista Estudios migratórios Latinoamericanos, Buenos Aires, diciembre, 1989.
- ALVAREZ, Marcelo. CASTRONUOVO, Estela. *La cocina como patrimonio (in) tangible*. Buenos Aires: Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, 2002.
- ARIES, Philippe e DUBY, Georges. 2001,p.500
- BAHAMONDE, Angel. *Los dos lados de la migración transoceánica*. In: Historia General de la emigración española a Ibero América. Vol. I Madrid. CEDEAL, 1992.
- BAHAMONDE, Angel y CAYUELA, José. *Hacer las Américas. Las elites coloniales Españolas en el siglo XIX*. Alianza América, 1992.
- CAMARGO, Haroldo L. *Patrimônio Histórico e Cultural*. São Paulo: Ed. Aleph, 2002.p.31.
- CANOVAS, Marília Dalva Klaumann. *A imigração espanhola e a trajetória do imigrante na cafeicultura paulista. O caso de Villa Novaes*. Mestrado em Historia Social. USP-SP, 2001.
- HALBWACHS, Maurice. *A Memória Coletiva*. São Paulo: Vértice. Ed. Revista dos Tribunais, 1990.
- PERES, Elena Pájaro. *A inexistência de terra firme: Imigração Galega em São Paulo*. (1946-1964). São Paulo: Edusp, 2002.
- Periódico “La Voz de Galicia” 9/5/1953. In Peres. 2002.p.70
- THOMPSON, E.P. *Costumes em comum: Estudos sobre a cultura popular tradicional*. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

## ENTREVISTAS

- Baltazar Macias Garcia, entrevista a autora a 4/4/2005, São Paulo.
- Belarmino Fernandez Iglesias, entrevista a autora em 24/01/2005, São Paulo.
- Emilio Fernández Cano, entrevista a autora a 22/12/2004, São Paulo.
- Francisco Dominguez, Don Curro, entrevista a autora a 21/10/200. São Paulo.
- Jesús CONTRERAS-HERNÁNDEZ, entrevista a autora a 27/12/2004, en la Universidad Central de Barcelona, España.
- José Luis Almanza Esquetino, Don Pepe, entrevista a autora al 11/01/2005.
- Maria América Millás San Miguel, Maruja, entrevista a autora a 17/12/2004, São Paulo.
- Maria Catalina Paez García, entrevista a autora a 11/01/2005, São Paulo.
- Rosa Vidal Gonzalez, Rosita, entrevista a autora a 21/02/2004, São Paulo.
- Rosário Gutierrez Esteves, entrevista a la autora a 18/01/2005, São Paulo.