

Resenha

Sabores, memória e imigração. Galegos e andaluzes (Dolores Corner)
Por Vera Lúcia C. Queiroz Andrade

CORNER, Dolores Martín Rodríguez. *Sabores, memória e imigração*.
Galegos e andaluzes. Curitiba: Prismas, 2017

E/Imigração: processo de longa duração na História, mas que hoje, mais do que nunca, impõe-se na pauta política, midiática e, também, acadêmica. Na dimensão da escrita de História, o tema vem se impondo, abrindo-se em muitas direções, partindo da premissa de que imigração é processo que não está restrito ao simples ato da partida ou chegada. Dessa forma, seu estudo contempla não só o deslocamento em si, como, também, o processo de construção de vida na terra de chegada, incluindo sensibilidades, sociabilidades, cheiros e sabores. Nessas construções, o individual e o coletivo travam diálogo permanente e identidades são preservadas, ressignificadas e construídas.

Nessa perspectiva de buscas e descobertas, insere-se o livro *Sabores, memórias e imigração. Galegos e andaluzes*, de Dolores Martín Rodríguez Corner, ela própria descendente de imigrantes espanhóis, que, desde sua tese de doutorado, defendido na Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, vem tornando a presença espanhola no Brasil o tema principal de suas investigações.

A vertente pela qual ela analisa o processo migratório e as formas de integração dos espanhóis em território brasileiro é a gastronomia, pois os sabores “também migram” (como menciona um dos prefácios do livro) e “a cozinha étnica define a identidade do imigrante”, promovendo identidade na terra de acolhimento. Como vetor de força no estabelecimento dos vínculos entre o “lá” e o “cá”, a comida é parte constituinte do cotidiano imigrante, presente em festas e comemorações que fazem lembrar a terra natal. Nessa perspectiva, a autora convida o/a leitor/a a refletir acerca da importância dos sabores nos processos migratórios, com ele/a compartilhando não só suas reflexões quanto experiências vividas por 40 entrevistados, transformados em protagonistas de sua escrita da História.

O livro estrutura-se em quatro capítulos. Cada um deles apresenta-se subdividido, de

forma a melhor encaminhar o leitor pelos meandros do texto, facilitando, assim, a leitura, que cresce em densidade e apresenta inovadoras reflexões.

No primeiro capítulo a autora discute a relação entre “temperos e temporalidades”, definindo as questões gastronômicas como parte da história cultural. Nesse diálogo, ela discute as razões pelas quais a cozinha étnica é não só memória e representação quanto “importante manifestação cultural e de costumes”.

Segue-se capítulo em que são desvelados os “sabores da cozinha espanhola”, com análises sobre a influência árabe (caso da Andaluzia, que representa a cozinha do sul) e da queca trazida por povos como os celtas (caso da Galícia, que representa a cozinha do norte). Compõe, ainda, esta parte do livro, aportes sobre o cotidiano vivido nas aldeias, bem como o papel exercido pela feira. Com relação a esta, Dolores a define como “momento mágico” vivido pelos que dela participam, explicando como, apesar das diferenças, a feira assume uma determinada conformação, à medida que nela são oferecidos produtos como porcos, coelhos, cabras galinhas e outros animais, além de “frutas, peixes, pães, vinhos, roupas, sapatos, bijuterias, mantas e plásticos”. Momento de festa e conagração, as feiras envolvem, ainda, personagens ligados ao entretenimento, como músicos, adivinhos, etc.

O terceiro capítulo coloca em foco “fome e gastronomia”. Nele, a autora discute a relação entre escassez de ingredientes e alternativas para a alimentação, demonstrando como o pão adquire, então, todo seu valor simbólico. A Guerra Civil tem um espaço destacado em suas análises, por ter agravado “sobremodo a situação alimentar do país”. Nesse caso específico, os relatos são contundentes, demonstrando o que significou, para o cidadão comum, os enfrentamentos em terra espanhola, campo de experimentações para a guerra mundial que se seguiria.

Resenha

CORNER, Dolores M. Rodríguez. Sabores, memória e imigração. Galegos e andaluzes. Vera Lúcia C. Queiroz Andrade

O último capítulo dedica-se a analisar o “cá”. Ou seja o cotidiano dos espanhóis em São Paulo, com sua contribuição para a multiplicidade de sabores que hoje caracterizam a metrópole, considerada centro gastronômico do país. Nesse processo de mudança e adaptações, nada melhor do que do que trazer a voz da própria autora para realçar o caráter dinâmico da gastronomia, que permite sempre e permanentemente o diálogo entre tradição e contemporaneidade: “o sabor original sofre a influência do tempo, das mídias e da modernidade, tanto na Espanha como no Brasil [...], as misturas e as

alterações vão sendo incorporadas e salientadas na formação do gosto étnico, tornando as mudanças inevitáveis, [mas] a busca pelo prato da memória continuará no imaginário do comensal, e será encontrado enquanto houver quem o prepare”.

Tendo em vista que o livro instiga e propõe novas reflexões, além de preencher lacunas na história dos espanhóis em São Paulo, consideramos que sua leitura obrigatória poderá extrapolar o círculo daqueles que se dedicam aos estudos migratórios ou dos espanhóis e seus descendente, para alcançar o grande público.

Vera Lúcia Cabana de Queiroz Andrade

Professora da UERJ e do Colégio Pedro II
Sócia honorária do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro