

Padrões alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista

Flávia Arlanch Martins de Oliveira
UNESP/Marília

RESUMO

Este artigo analisa como, com a chegada do imigrante italiano ao interior de São Paulo quando da grande imigração que se deu a partir de meados da década de 1880, teve início uma troca de hábitos alimentares, tanto em meio a esses imigrantes como na sociedade hospedeira. Para tanto, restringimos nosso estudo à cidade de Jaú, uma vez que esse município, no período em questão, recebeu um representativo fluxo de imigrantes italianos.

Palavras-chave: Alimentação; Imigrante italiano; Interior de São Paulo.

ABSTRACT

This article analyses how, with the arrival of the Italian Immigrant in the interior of São Paulo State, by the time of the great immigration that took place from the mid 1880 decade on, it started an exchange of eating habits, of these immigrants as well as of the host society. Therefore, we limited our study within Jaú city, since this municipal district, at that time, had received a representative flow of Italian immigrants.

Keywords: Alimentation; Italian immigrant; São Paulo countryside.

Sabemos que nos encontros entre culturas as diferenças de hábitos e costumes não só mostram-se mais evidentes, mas também põem em andamento, numa trajetória não-linear, um processo de interação entre elas. Como hábitos alimentares nada mais são do que uma expressão da cultura, nos encontros de cozinhas étnicas os sabores e odores, ao mexer com as sensibilidades, provocam em um primeiro momento um estranhamento, porém logo passam a conquistar os paladares.

Mas sabores e odores, além de constituírem manifestação de formas culturais, consubstanciam estímulos sensoriais que agem como fatores de evocação da memória, estimulando a imaginação e desencadeando sentimentos profundos que se materializam em importantes elos entre o passado e o presente. A capacidade de percebê-los e valorizá-los depende de padrões culturais, podendo assim se converter em sinalizadores da manutenção, constru-

ção e reconstrução de identidades. É dentro dessa perspectiva que pretendemos desenvolver uma abordagem a respeito da inserção da cozinha italiana, tomando como exemplo principal as cidades de Jaú, Descalvado, São Carlos do Pinhal e Brotas, todas localizadas na área central do estado de São Paulo. Como a maior parte das informações refere-se à cidade de Jaú, e ali a presença de sulistas procedentes principalmente da Calábria e da Campânia e de nortistas do Vêneto foi preponderante se comparada com a das outras regiões, privilegiaremos as cozinhas desses imigrantes.

O impacto da chegada em massa dos imigrantes a essa região, a partir de meados da década de 1880, começou a desencadear um intenso processo de interação entre as cozinhas brasileira e italiana, resultando na criação de um novo padrão alimentar. Contudo, quando se pretende tratar a questão da alimentação de um determinado grupo étnico, muitos cuidados devem ser tomados, especialmente quando se tem em mente aquilo a que frequentemente se dá o nome de tradição e costume alimentar, ou cozinha tradicional. Nesse sentido, vale a advertência do historiador Peppino Ottoleva que estudou os costumes alimentares da Itália desde o final do século XVIII até as últimas décadas do século XIX. Esse autor chama a atenção para o fato de haver uma “tendência em atribuir características de tradição e antiguidade imemorável a todos os costumes alimentares que acompanham a nossa experiência desde a infância”¹

Na cozinha italiana, muitos pratos que no final do século XIX e início do XX começaram a serem divulgados como pertencentes a uma tradicional gastronomia peninsular, na verdade nada mais eram que criações recentes. É a partir das últimas décadas do século XIX, especialmente na época da chamada grande imigração desencadeada a partir de 1885, que tem início um processo de modificação dos costumes alimentares na Itália. Pratos em cuja composição entrava uma diversidade de novos ingredientes começaram a aparecer, mas eram então saboreados estritamente pela elite peninsular. A massa da população, composta na sua maioria por camponeses que sobreviviam com poucos recursos, dispunha de um padrão alimentar muito pobre.

Sobre a mesa de um camponês setentrional a carne aparecia não mais que uma vez por mês, e entre aqueles que viviam nas regiões meridionais, sua ocorrência não se dava mais do que uma vez ao ano. Por seu menor custo e por saciar mais, camponeses do norte se alimentavam exclusivamente de milho, enquanto os do sul restringiam sua alimentação praticamente no pão negro de cevada, cozido duas ou três vezes por ano.²

Portanto, quando os imigrantes começaram a deixar a Itália em meados da década de 1870, praticamente não tinham conhecimento do que logo depois passou a ser denominado “cozinha regional italiana”. Segundo Peppino Ottoleva, foi justamente a emigração que provocou efeitos revolucionários nos hábitos alimentares italianos, na medida em que colocou “em crise a rigidez da demarcação entre regimes culinários das diversas classes sociais”.³ Por exemplo, sabe-se que o tomate, ingrediente básico de muitos pratos italianos, começou a ser divulgado na península somente no final do século XVIII, e a prática de preparar o macarrão associado ao molho de tomate surgiu por volta de 1830. Essa grande modificação no padrão alimentar na Itália teve início em Nápoles, quando essa cidade passou por um vertiginoso crescimento e a produção de verduras e legumes nos seus arredores mostrou-se insuficiente para atender à nova demanda. A farinha de trigo, por ser um produto não-perecível em curto prazo, podendo assim ser estocada, passou a ser o ingrediente principal da cozinha napolitana. Isso na verdade constituiu-se numa revolução alimentar, que aos poucos foi se expandindo por toda a Itália, primeiro nos arredores de Nápoles, depois de forma muito lenta nas regiões meridionais, só conquistando o restante da península mais tardiamente. Assim, as diversas cozinhas regionais italianas hoje conhecidas só começaram a se configurar enquanto tais no curso do século XIX, com a geração que precedeu aquela que veio a ter uma experiência emigratória. Entre elas podemos citar o macarrão e a *pizza* (Nápoles), o risoto (Milão), a polenta e a minestra (Vêneto).

Para poder encaminhar nosso estudo, é preciso ter em mente não só a forma como esses modelos alimentares de imigrantes procedentes de diferentes regiões italianas⁴ foram sendo introduzidos na área central do estado de São Paulo, mas ainda levar em consideração os ajustes obrigatoriamente feitos em face da restrita oferta de gêneros alimentícios costumeiramente utilizados e do contato com outros desconhecidos, porém mais acessíveis.

Pouco se conhece a respeito do padrão alimentar dos imigrantes italianos estabelecidos em São Paulo no período inicial da imigração, sobretudo daqueles que foram se fixar nas fazendas de café, pois a historiografia que trata esse assunto é muito escassa. Lucio Avagliano, historiador italiano que fez um balanço das variedades alimentares consumidas pelos imigrantes nas colônias de café no estado de São Paulo entre o final do século XIX e o início do XX, apontou os tipos de alimentos por eles utilizados, todavia sem levar em conta o processo de adaptação e as modificações do padrão alimentar nesse período. O autor afirma que os colonos italianos consumiam principalmente

derivados de milho. As famílias provenientes da Itália setentrional e central utilizavam o milho na forma de fubá para fazer polenta, e os da Itália meridional, para misturar fubá à farinha de trigo e confeccionar broas. Também tinham disponíveis o feijão, o arroz, a batata e muitas verduras frescas. Usavam em pequena quantidade a carne de porco e o toucinho, e menos ainda a carne bovina. Ovos e frango igualmente faziam parte da alimentação dos colonos das fazendas de café.⁵ Zuleika Alvim, também investigando o cotidiano dos imigrantes no campo, informa que “se nas dietas dos italianos do Norte predominava a polenta, no Sul contava-se basicamente com o pão de farinhas de cevada ou centeio acompanhado de verduras e cebolas cruas”.⁶

Ao chegar ao interior paulista, a grande maioria dos imigrantes italianos deparou com uma oferta restrita dos alimentos costumeiramente encontrados nas suas terras de origem, como a farinha de trigo, a cevada e o centeio. Mesmo assim foi possível, para os imigrantes que foram trabalhar sob o regime do colonato, manter alguns dos hábitos alimentares trazidos da Itália. Uma vez que podiam cultivar especialmente o milho e o feijão entre as leiras de café e criar soltos, nos espaços da colônia, sobretudo porcos e galinhas, conseguiram manter alguns hábitos trazidos da Itália, como o consumo não só de polenta, mas também de lingüiça e outros embutidos. O fubá, base da dieta camponesa — principalmente no norte e centro da Itália, mesmo para aqueles que permaneceram nas cidades —, era encontrado com maior facilidade, por ser muito utilizado em algumas regiões do Brasil para fazer o angu. O expressivo consumo de fubá, por parte dos imigrantes, para fazer a polenta não passou despercebido pela sociedade hospedeira, que logo começou a ver esse alimento como um indicativo de identidade dos italianos, mas configurando uma identificação negativa. “Italiano polenteiro” era uma expressão costumeiramente utilizada por representantes da sociedade receptora para estigmatizar esse imigrante.

Entretanto, no âmbito dos costumes alimentares dos italianos, um deles enunciava de forma muito positiva sua identidade: o vinho. Seu consumo pela sociedade peninsular vinha de um tempo muito distante, com uma história que se perdia no tempo e se embrenhava no mito. Ele era associado pela sociedade mediterrânea, desde tempos imemoráveis, a uma propriedade nutritiva importante.

Embora para o camponês italiano o vinho ocupasse um papel fundamental como componente alimentar no período da grande emigração desencadeada a partir de meados da década de 1880 — em razão da pobreza que assolava as regiões agrícolas do interior da Itália —, seu consumo passou a

ser um privilégio das classes mais abastadas. Sereni, historiador italiano que estuda esse período, faz referência a camponeses reclamando do estado de miséria em que viviam. Embora cultivassem a videira, não bebiam o vinho.⁷

No Brasil, os imigrantes italianos procuravam fazer do vinho um ponto de referência de suas identidades, mesmo sendo essa bebida uma regalia de poucos. Era com muito orgulho que eles propagavam o hábito de ingerir a bebida, e com muita vaidade explicitavam a qualidade do vinho procedente da mãe-pátria.

No depoimento concedido por Maria Cassaro de Oliveira, nascida na cidade de Brotas em 1906,⁸ focalizando seu avô materno Pedro Andreuzza, natural do Vêneto, e que chegou ao Brasil em 1893, a entrevistada conta que ele, depois de residir por quase duas décadas no município de Brotas, no Estado de São Paulo, “enviuando, decidiu deixar os filhos, todos já casados, e retornar à sua terra de origem”. Evidentemente, essa decisão não foi impensada e vários fatores devem ter sido ponderados, mas antes da partida ele fez questão de divulgar entre seus familiares e amigos que o motivo que o levava a abandonar o Brasil foi a má qualidade do vinho aqui produzido. Não podendo adquirir o importado em face do alto preço, preferiu retornar ao lugar onde os vinhos eram de boa qualidade.

Na realidade, essa idéia permanecia mais como parte do imaginário da grande maioria desses imigrantes do que propriamente como representação de uma prática de consumo, uma vez que poucos dispunham de condições para adquirir essa bebida, especialmente aqueles que viviam como colonos nas fazendas. Nicola Durante, filho de italiano e nascido na cidade de Jaú, no interior de São Paulo, em 1908, elucidou bem essa questão: lembrava-se de, em sua infância, somente os italianos já enriquecidos poderem saborear essa bebida; sua família, definida como pobre, não tinha condições de adquiri-lo.⁹

Imigrantes italianos que viviam no meio urbano, dispendo de melhor condição de vida, com muita frequência reuniam-se em bares, importantes espaços de socialização entre os homens naquela época, e ali faziam do vinho o companheiro das conversas. Muitas vezes, o seu consumo passava dos limites do conagraçamento, levando-os ao estado de embriaguez. Nessas ocasiões, os desentendimentos entre eles ocorriam com bastante frequência, provocando até mesmo graves conflitos marcados por agressões físicas. Foi o que aconteceu com o italiano José Lutti, morador na cidade de Jaú, em uma noite do ano de 1887. Depois de tomar sozinho duas garrafas de vinho na casa de pasto de Valério Marinelli, entrou em discussão com outros convivas também embriagados, desencadeando um conflito no qual um deles foi ferido a cani-

vete.¹⁰ Em outra ocasião, também em Jaú, numa reunião de amigos no botiquim do italiano João Dalpino, quatro compatriotas — depois de consumirem, entre oito horas da noite e uma da madrugada, quinze garrafas de vinho — se desentenderam a ponto de se atracarem fisicamente. Um deles, não resistindo aos graves ferimentos, veio a falecer.¹¹

Quanto à alimentação propriamente dita, a manutenção ou adoção de novos hábitos dependia da disponibilidade dos gêneros alimentícios. Um demonstrativo do padrão alimentar de um imigrante pode ser avaliado por informações que aparecem no inventário aberto em 1892 de Phelippe Pavanello, morador na cidade de Jaú.¹² Nele aparece uma cobrança de débitos em compras efetuadas em dois armazéns, constando a relação das mercadorias com os respectivos preços. No “Armazém Leão” foram adquiridas as seguintes mercadorias: 3 garrafas de vinho italiano, 4.800 réis; 1 réstia de alho, 2.000 réis; 2 maços de fósforos, 500 réis; 2 kg de queijo italiano, 4.000 réis; 5 cálices de conhaque, 2.500 réis; 1 garrafa de aguardente, 800 réis; 1 cálice de reino, 380 réis; 2 latas grandes de sardinha, 1.600 réis; 2 garrafas de vinho, 2.000 réis; 1 maço de fósforos, 500 réis; 1 saco de açúcar redondo, 35.000 réis; diversos mata-bichos, 500 réis; 2 garrafas de vinho, 2.400 réis; 1 maço de fósforos, 500 réis; 2 alqueire de arroz, 1.000 réis; 1 lata grande de sardinha, 600 réis; 2 barricas de farinha de trigo, 110.000 réis; 1 caixa de cebolas, 340 réis; 5 quilos de fumo desfiado, 11 réis; 2 réstias de alho (sem preço); pão, 480 réis.

No rol das compras efetuadas na “Casa de Comércio de Valério Deodato Marinelli” aparecem: 3 garrafas de vinho, 1.800 réis; 5 garrafões de vinho Chianti, 2.500 réis; 2 latas de doces, 6.000 réis; 4 garrafas de cerveja, 1.600 réis; 2 caixa de querosene, 36.000 réis; 3 barricas de farinha, 162.000 réis; 180 gramas de toucinho, 900 réis; 3 maços de fósforos, 1.200 réis; saco de arroz, 13.500 réis; 3 garrafas de vinho, 3.600 réis. Com exceção dos itens fósforos, fumo e querosene, todos os demais permitem avaliar qual era a base alimentar dessa família.

Para fazer essa avaliação é preciso levar em conta algumas variáveis: tamanho da família de Pavanello, a faixa etária de seus componentes, e quando essas mercadorias foram adquiridas. Com relação à primeira questão, o próprio inventário dá a conhecer que a família era composta pelo casal Phelippe e Tereza, e os filhos Nominata, casada, e José Ettore, solteiro. Não foi incluída no inventário a idade de Phelippe, mas certamente morreu idoso, pois sua filha contava 63 anos e o filho, 60 anos. Portanto, o que se pode aventar é que a família nuclear de Phelippe era muito pequena; pai, mãe e um filho. A filha

viúva, Nominata, poderia viver com os pais, mas não há nenhum indício para esta constatação.

É difícil supor sob quais intervalos de tempo as compras foram realizadas. Observando a listagem das mercadorias adquiridas, tudo leva a crer que não se tratou de uma única compra, mas várias, visto que nessa relação, em seqüência, um mesmo gênero alimentício aparece repetido. Sabe-se que, naquela época, praticamente não se fazia compra com pagamento à vista, e quase só se pagava no fim do mês, ou, para aqueles que dependiam das colheitas agrícolas, no momento da comercialização de seus produtos. Portanto, as compras efetuadas por Pavanello podem ter ocorrido ao longo de um mês, ou até em mais tempo.

Entre os itens especificados, o vinho aparece nomeado repetidas vezes. Tendo em mente que na casa de Pavanello moravam apenas três pessoas — ou no máximo quatro se considerarmos a filha viúva —, a expressiva quantidade de vinho é um indicativo de que seu consumo fazia parte dos hábitos da família. Mas, na relação das compras efetuadas na casa de comércio de Valério Marinelli aparecem em seqüência cinco garrafas de vinho Chianti, duas latas de doces e quatro garrafas de cerveja. Pela quantidade, e por não se constituírem gêneros de primeira necessidade, presume-se que foram comprados de uma só vez, possivelmente para a realização de um conagraçamento. A pinga, ou aguardente de cana, item que aparece por duas vezes, sugere que essa bebida já havia conquistado o paladar de membros da família. Porém, o consumo de aguardente não se limitou ao que era levado para casa, pois, entre os itens nomeados aparece um discriminado como “mata-bichos”, designação reservada à pinga vendida em pequenas doses nos balcões de bares e vendas. Muitas vezes, ir a um desses locais para tomar uma dose da pinga era apenas uma desculpa para encontrar amigos e conhecidos e passar o tempo trocando conversas. Lomonaco, viajante italiano que passou pelo interior paulista em meados da década de 1880, relatou que vendas e botequins eram os locais mais freqüentados por brasileiros, especialmente pela classe baixa, que para ali acorria em busca do “mata-bicho”, segundo ele, uma expressão que equivalia a “beber um cálice”.¹³ Além da pinga também foram consumidos no balcão do “Armazém Leão” cinco cálices de conhaque e um cálice de reino. Portanto, Pavanello, ou seu filho, ou ainda ambos, já haviam se habituado a uma prática de socialização que fazia parte da cultura brasileira. Nas pequenas cidades do interior paulista bares e vendas constituíam um dos poucos locais públicos onde era possível a prática do lazer.

Mas, é evidente que o maior montante das compras feitas por Pavanello

era de gêneros alimentícios, como a cebola, o alho, o queijo italiano, a lingüiça, a sardinha, o açúcar, a farinha de trigo e o arroz. Cebola e alho, condimentos básicos da cozinha italiana, eram encontrados com grande facilidade, porquanto também tinham a mesma importância na cozinha brasileira. O queijo, a lingüiça, o toucinho e a sardinha, embora fizessem parte do costume alimentar dos italianos, tinham seu uso vedado à grande maioria dos camponezes, uma vez que na Itália, na época da emigração, praticamente não dispunham de meios para adquiri-los ou mesmo para os produzir domesticamente com base na criação de animais. Não foi possível encontrar informações que indicassem as condições de vida de Pavanello na Itália, mas, caso tivessem sido boas, ele simplesmente manteria seu padrão alimentar ao se instalar na cidade de Jaú. O arroz, embora consumido, especialmente no norte da Itália sob a forma de risoto ou como componente da minestra, era de um tipo diferente do produzido no Brasil. Assim, a grande quantidade de arroz consumida pela família de Pavanello — uma vez que na relação de compras, ao lado da grande quantidade de farinha de trigo, o mais importante componente alimentar da cozinha italiana, estava o arroz —, faz crer que seus componentes já haviam assimilado hábitos alimentares inerentes à sociedade brasileira.

A ausência do feijão não significa que necessariamente ele não entrasse no cardápio da família Pavanello. Embora não fosse um gênero alimentício presente na cozinha italiana, há indicações de que logo que os imigrantes se instalaram no interior de São Paulo o incluíram em sua dieta alimentar, e isto não tanto pelo sabor, mas pelo fato de ser um gênero alimentício barato e facilmente encontrado. A resistência por parte desses imigrantes ao consumo de feijão aparece freqüentemente na documentação consultada.

Emílio Franzina, historiador da imigração vêneta para a América, reproduz com comentários em uma de suas obras algumas cartas enviadas desse continente, inclusive do Brasil, por imigrantes italianos a seus amigos e parentes. Uma delas, expedida em maio 1883 por um imigrante que trabalhava numa fazenda de café em Belém de Descalvado, no interior de São Paulo, mostra-o lamuriando-se a respeito do que tinha diariamente disponível para comer. Dizia ele: “estava por conta de comer de manhã feijão, meio-dia feijão, e à tarde feijão”, reafirmando que não se comia outra coisa e que, de resto, “tudo era caro”.¹⁴

Foi sua condição econômica, portanto, que compeliu esse imigrante a restringir sua alimentação praticamente a feijão. Mas tal resistência não se generalizou entre os imigrantes italianos. Giovanni Polesi, de São Carlos do Pínhai, em fevereiro de 1889 postou uma carta para seu sogro no Vêneto, na

qual, discorrendo a respeito das condições de vida de sua família, mostrava para seu conterrâneo o que tinha para comer. Dizia ele: “Agora te faço saber que, neste ano fizemos uma boa colheita de cereais e feijão ... e não necessitamos mais vendê-los ... temos o que comer, um animal de leite, galinhas e aves e agora está tudo bem”.¹⁵ Por conseguinte, o feijão já entrava na dieta alimentar de sua família. Polesi muito provavelmente era colono de fazenda de café, onde era permitido pelo patrão plantar para a subsistência. Esse plantio, realizado entre as leiras dos cafeeiros, permitia aos colonos complementarem seus minguados ganhos.

Informações que aparecem em carta enviada por Valentino Piovesan ao Vêneto para um “senhor Eugênio”, em abril de 1889, explicam melhor quais os gêneros alimentícios que entravam na mesa de um imigrante no correr de um mês. Elucidavam que seu gasto por mês era de oitenta florins, ou duzentas liras italianas, e que “com esse dinheiro podia comprar: 1 quintal de milho (60 quilos), 15 litros de arroz, 10 quilos de açúcar, 8 quilos de café, 12 quilos de toucinho, 15 quilos de carne, 1 litro de óleo, 2 litros de vinagre, 4 litros de aquavita”.¹⁶

Para melhor avaliar essas informações, é interessante compará-las com dados apresentados em 1919 por Hélio Negro e Edgard Leuenroth,¹⁷ quando promoveram uma discussão sobre o que era possível para uma família — composta por marido, mulher e duas crianças — comprar em termos de gêneros alimentícios com um salário de 200 mil réis. Para tanto, arrolaram: 12 kg de arroz de 2ª, 12 kg de feijão, 18 kg de batatas, 15 kg de pão, 10 kg de farinha de mandioca, 5 kg de macarrão, 10 kg de carne, 7 kg de toucinho, 7½ kg de açúcar, 3 kg de café, 15 litros de leite, verduras, cebola, alho, sal, pimenta e vinagre.

Em comum, as duas listas apresentam arroz (a primeira 15 litros, e a segunda, 12 quilos); açúcar (a primeira 10 quilos, e a segunda, 7½ quilos); café (a primeira 8 quilos, e a segunda, 3 quilos); toucinho (a primeira 12 quilos, e a segunda, 7 quilos); e carne (a primeira 15 quilos, e a segunda, 10 quilos). Há algumas diferenças no tocante à quantidade, mas de forma geral elas se equivalem, ficando assim patente que a quantidade dos gêneros alimentícios consumidos pela família de Piovesan, ao longo de um mês, equivalia ao da média do operariado brasileiro. Mas essa abundância não fazia parte da dieta alimentar da maioria dos imigrantes que viviam nas fazendas de café. Franzina, ao tecer um comentário a respeito do conteúdo da carta de Piovesan, considera que ela “serve como elemento de comparação para medir as variações de posições alcançadas pelos imigrantes no Brasil”, ou seja, aqueles que vi-

viam no limiar da pobreza e aqueles que alcançaram um melhor padrão de vida.¹⁸ Piovesan se enquadraria no segundo caso.

Todavia, é possível fazer outras ponderações. Mesmo não dispondo de informações a respeito do número de pessoas que compunham a família Piovesan, fica patente a significativa quantidade de arroz consumida ao longo de um mês, quinze quilos, equivalendo à média de meio quilo por dia. Portanto, um patamar de consumo que leva a crer que esse cereal já entrara no cotidiano das refeições dessa família. Quanto ao feijão, embora não apareça na relação dos gêneros alimentícios listados por ele, é presumível que já entrasse junto com o arroz na sua dieta diária. Morando em fazenda de café, certamente o feijão era cultivado para o consumo, e por isso não foi incluído no rol das compras. Já com relação à quantidade de milho, sessenta quilos, um volume quatro vezes superior ao do arroz, não resta dúvida que a base da alimentação dessa família era ainda a polenta. Quanto à quantidade de carne, quinze quilos, era uma média alta se comparada com o inexpressivo consumo da maioria dos imigrantes estabelecidos nas fazendas de café.

O depoimento de Justina Guarnieri Batocchio, filha de italianos sulistas, nascida em Jaú em 1901, em que relata as condições da alimentação de sua família (quando ela era criança), permite avaliar melhor o padrão da maioria dos imigrantes italianos que trabalhavam nas fazendas de café. Esclarece que “diariamente comiam feijão com polenta e abobrinha, ressaltando, porém, que não era porque gostassem, mas sim pela condição de pobreza de sua família”. Segundo ela,

o arroz e feijão era uma comida que sua mãe fazia só no almoço, pois a refeição no jantar, ou a ceia, como eles diziam, era composta estritamente por uma sopa ou uma polenta. O arroz com feijão era também acompanhado por uma conserva de pimenta e cebola, preparada com antecedência e guardada em um grande vidro. Quanto à carne, eles só comiam a cada cinco ou seis meses, quando seu pai matava um porco. Mas não deixavam faltar no quintal uma horta onde eram cultivadas para o consumo verduras como almeirão, couve, pimenta, cebolinha verde.¹⁹

Algumas ilações podem ser feitas a partir das informações dadas por Justina. Seus pais, oriundos de Bari, no sul da Itália, onde a farinha de trigo, a cevada e as verduras eram os principais componentes da cozinha camponesa, pelas novas condições de vida viram-se compelidos a introduzir nas refeições diárias o arroz, o feijão e a polenta. A inclusão desta última se dava pelo pre-

ção acessível do fubá, pois esse alimento, como afirma Zuleika Alvim, não fazia parte do hábito alimentar do sulista. Isso nos remete à questão das formas como os imigrantes viviam nas fazendas cafeeiras, ou seja, morando geralmente em casas geminadas que punham em contato direto imigrantes de diferentes regiões da Itália. Apenas uma parede dividia o espaço das duas cozinhas, o que levava os imigrantes a estabelecerem um contato direto com hábitos alimentares de diferentes regiões de seu próprio país, até então desconhecidos por eles. Certamente o convívio com imigrantes do norte e do centro da Itália fez que a polenta fosse logo adotada pelos imigrantes de origem sulista. Mesmo assim, não houve por parte da família de Justina um abandono dos hábitos alimentares do sul da Itália, pois, como ela afirmou, a cebola em conserva era diariamente adicionada à polenta e ao feijão. Por conseguinte, os três gêneros alimentícios que compunham a base da alimentação diária da família de Justina — polenta, cebola e feijão — provinham de três formações culturais diferentes, ou seja, do norte e do sul da Itália, e do Brasil.

Os italianos que optaram por viver na cidade dispunham de maior diversidade de alimentos que aqueles que permaneceram no meio rural. Detinham, de forma geral, melhor padrão de vida e mais fácil acesso a estabelecimentos que comercializavam maior variedade de gêneros alimentícios, muitos deles até importados de sua pátria. Também, pela permanente convivência com imigrantes de origem urbana que chegavam de todas as províncias italianas, divulgando novos padrões de alimentação vigentes na Itália, eles eram levados a conhecer as recentes criações culinárias das cozinhas regionais italianas.

Percebendo um novo mercado que se abria, os próprios imigrantes italianos se adiantaram na implantação de estabelecimentos que ofereciam gêneros alimentícios próprios das cozinhas regionais italianas. Foi só depois da fixação de italianos no meio urbano que padarias começaram a aparecer, pois o pão praticamente não entrava na dieta diária do brasileiro. Quando, em meados de 1880, Lomonaco passou pelo interior de São Paulo, observou que o pão era alimento raro em lugarejos, e no meio rural era substituído, na maior parte das vezes, pela farinha de mandioca.²⁰ Também nos açougues, cujos proprietários eram italianos, passou-se a vender, além de carne, inúmeros embutidos confeccionados seguindo os costumes das mais variadas regiões italianas. Igualmente, as vendas e mercearias punham à disposição de seus fregueses queijos, vinhos e embutidos importados.

Essa diversificação na oferta de gêneros alimentícios no mercado e o con-

tato diário com italianos levaram a sociedade receptora a tomar contato com sabores da cozinha italiana.

Muito já se disse a respeito da difusão da polenta e das massas na sociedade brasileira, mas pouco tratamento se deu ao consumo de frutas e hortaliças também divulgadas pelo imigrante italiano. Não era costume dos brasileiros consumir com frequência uma grande variedade de frutas e verduras.²¹ Italianos que optaram pelos centros urbanos, encontrando quintais com terrenos disponíveis, formaram grandes hortas onde colhiam produtos não só para o consumo familiar, mas também, com frequência, para venda. Nicola Durante, já mencionado, disse que seu pai comprou uma casa e criou todos os filhos com o dinheiro da venda de verduras colhidas na horta do quintal. Entre elas estavam a rúcula e a alcachofra que, segundo ele, eram novidade para os fregueses brasileiros. Portanto, ao concretizarem uma contínua oferta de hortaliças, divulgando também algumas desconhecidas, os imigrantes provocaram uma mudança substancial nos hábitos de alimentação da sociedade receptora.

A difusão de pratos da cozinha regional italiana em meio à sociedade hospedeira deu-se através de um processo lento, restringindo-se no início mais ao meio urbano. Imigrantes, cientes de um mercado aberto diante da demanda de seus patrícios, passaram a produzir, ainda que de forma artesanal, o macarrão. Em Jaú, no ano de 1901, aparecia no jornal da comunidade italiana, intitulado *La Civetta*, um anúncio da “Fabbrica di Maccheroni”, de João Bardelli, junto ao da casa de comércio de Ambrogio Moiana, a primeira produzindo e a segunda comercializando o macarrão.²² Desperta atenção um adendo no referido anúncio informando que ali era um “local dado a encontros de gente alegre”. Esta informação parece ser um forte indicativo do esforço em propagar a idéia que daria sustentação à representação do italiano como gente de mesa farta, ainda tão presente no imaginário de muitas famílias de origem italiana. Não sabemos precisar a origem dessa representação, mas uma hipótese é a de que ela tenha se propagado entre os imigrantes como um contraponto à pobreza que assolava a Itália na ocasião em que a abandonaram. A miséria deixada para trás era exorcizada pela propagação da idéia de que o italiano era dado ao conagraçamento, não faltando uma mesa abundantemente servida, embora fosse evidente em meio aos imigrantes que a fartura era um privilégio de poucos.

A proliferação de hotéis e pensões, em que a grande maioria de proprietários era também de origem italiana, foi um importante meio para a interação das cozinhas brasileira e italiana. A presença desses hotéis e pensões na

cidade de Jaú foi muito significativa, como se pode observar nos jornais locais. Neles apareciam com frequência propagandas desses estabelecimentos divulgando que tinham à disposição comidas italianas e brasileiras. Por exemplo, um anúncio da “Pensão Internacional”, de Inocêncio Marchezan, propagava ser aquele um local onde se podiam encontrar a qualquer hora “comidas italianas e brasileiras”,²³ e o mesmo se dava com o “Hotel Bissoli”.²⁴ Portanto, se os cozinheiros ou cozinheiras dessas pensões eram de origem italiana, eles já dominavam a cozinha brasileira; caso contrário, eram brasileiros que já haviam tomado contato com a cozinha italiana. De qualquer forma, o domínio das duas cozinhas já significava uma intensa troca de hábitos alimentares entre brasileiros e italianos.

A cozinha italiana mais diferenciada também já era conhecida no interior de São Paulo no início do século XX. Em Jaú, quando o vice-cônsul italiano, Dr. Arthur Maffei, visitou a cidade em 1910, a ele foi oferecido pela colônia italiana um jantar no “Hotel Capone”. O cardápio organizado para esse banquete é um indicativo de que pratos diferenciados da cozinha italiana já eram conhecidos no interior de São Paulo. Constavam desse cardápio:

Antepasto – *Salmones alla colônia italiana, Raviolli alla Maffei, “Role” alla giardineira, Scalopine di porco alla Capone, Aspargi alla salsa mussolina, Carciofi all=inferno, Tachino alla brasiliana, Prosciuto, Insalata.*

Vinhos – *Madeira-grave, Ponte Cannes, Chianti, Bordeaux, Spumante italiano, Champagna.*

Frutas, *formagio* e café

Liquori – *Avana*

Nota-se que na composição desse cardápio prevaleciam pratos italianos, como o *raviolli*, aspargos, alcachofras e escalopes. No entanto, o peru, feito à moda brasileira, também foi servido aos convivas. Mas chama a atenção a inclusão de vinhos e sobremesas da cozinha francesa. A escolha dos organizadores desse jantar, em servir juntamente com o vinho italiano o francês, não se deu ante uma dificuldade de encontrar bons vinhos italianos na cidade, uma vez que, no mesmo número do jornal em que saiu a notícia do referido jantar, também foi publicado um anúncio da “Cantina Guidon” divulgando que tinha “à disposição em Jaú ... superiores vinhos importados diretamente da Itália”.²⁵ O fato é que a cozinha francesa já havia adquirido um *status* entre a aristocracia local e os imigrantes economicamente vencedores, que já tran-

sitavam por essa sociedade e procuravam a ela se igualar, reproduzindo suas sofisticções.

Em 1914, em Jaú, observava-se algo novo, ou seja, a cozinha italiana conquistando um lugar distinto junto à elite interiorana paulista. Nesse ano, um imigrante italiano abriu um bar que dispunha em seu interior de um espaço privativo para receber “distintas famílias”, e oferecia como prato especial a *pizza*. Foi uma novidade tão inusitada que até mesmo o jornal local dedicou-lhe um espaço, em que não poupou elogios para divulgar a nova opção de conagração das famílias em torno de um prato tipicamente italiano. Dizia o articulista:

Tivemos a ocasião de visitar o acreditado e conhecido “Bar Itália”. Ali, seu gerente Luiz Fontana mimoseou-nos com deliciosa “Pizza Napolitana”, especialidade da casa, e alguns cálices de finos licores. O Bar Itália, sendo um estabelecimento à altura do progresso local, conta com inúmeros “reserves” completamente isolados, próprios para exmas. famílias, e servidos por pessoas práticas e escrupulosas.²⁶

Assim sendo, a *pizza*, prato de origem napolitana, e o bar onde ela era servida, de propriedade de um imigrante, apareciam como um símbolo de modernidade, num local onde as distintas famílias da elite interiorana podiam exibir publicamente comportamentos considerados civilizados.

O encontro das cozinhas italiana e brasileira se deu, portanto, através de trocas que se efetuavam em vários níveis e em um processo não-linear. Imigrantes pobres de origem camponesa, portadores de uma cultura alimentar bastante simples, ao se estabelecerem nas regiões cafeeiras do interior de São Paulo, onde as condições de vida eram também muito precárias, foram obrigados a incorporar nas suas refeições os alimentos básicos da cozinha brasileira, como o arroz e o feijão. E pratos diferenciados que moldaram o que ficou conhecido como “cozinhas regionais italianas”, desconhecidos da maior parte dos imigrantes de origem camponesa, foram introduzidos no meio urbano por italianos com um padrão de vida mais diferenciado. Desse modo, a maioria dos imigrantes instalados no interior paulista só veio a tomar conhecimento dos novos padrões alimentares surgidos na península itálica no decorrer do século XIX, algum tempo mais tarde, muitas vezes depois de terem antes conquistado os paladares de segmentos mais diferenciados da própria sociedade hospedeira.

NOTAS

¹ OTTOLEVA, Peppino. La tradizione e l'abbondanza. Riflessione sulla cucina degli italiani d'America. In: *Altreitalie*, Torino: Fondazioni Giovanni Agnelli, n.7, 1992, p.32.

² VILLA, Deliso: *Storia Dimenticata*. Porto Alegre: Sagra/DC Luzzatto, 1992. p.12.

³ OTTOLEVA, 1992, cit., p.45.

⁴ Além da Calábria, Campânia e Vêneto, também se encontravam em Jaú e região principalmente imigrantes toscanos, piemonteses, lombardos e sicilianos.

⁵ AVAGLIANO, Lucio. *L'emigrazione italiana*. Napoli: Ferraro, 1976. p.190.

⁶ ALVIM, Zuleika. Imigrantes: a vida privada dos pobres do campo. In: SEVCENKO, Nicolau. *História da vida privada no Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1998. p.228.

⁷ SERENI, Emilio. *Il capitalismo nelle campagne (1860-1900)*. Torino: Einaudi, 1980. p.358.

⁸ Depoimento de Maria Cassaro de Oliveira, concedido a Flávia Arlanch Martins de Oliveira em 09.07.1989.

⁹ Depoimento de Nicola Durante, nascido em Jaú em 1908, concedido a Flávia Arlanch Martins de Oliveira em 16.11.1997.

¹⁰ Processo do Tribunal do Júri de Jaú, 1887, caixa n.30, réu José Lutti, Museu Municipal de Jaú.

¹¹ Idem, 1917, caixa n.27, réu José Cavassani, Museu Municipal de Jaú..

¹² Processo de Inventário, Inventariado Phelippe Pavanello, inventariante, Thereza Pavanello, anno, 1892, Museu Municipal de Jaú.

¹³ LOMONACO, Afonso. *Il Brasile*. Milano: Società Editrice Libreria, 1889. p.386.

¹⁴ FRAZINA, Emilio. *Merica! Merica! Emigrazione e colonizzazione nell lettere dei contadini veneti in América Latina, 1876-1902*. Milano: Feltrineli Economica, 1979. p.128.

¹⁵ Ibidem, p.159.

¹⁶ Ibidem, p.186.

¹⁷ NEGRO, Hélio; LEUENROTH, Edgard. *O que é marxismo ou o bolchevismo*. São Paulo: Semente, s.d. p.16.

¹⁸ FRANZINA, Emilio, 1979, cit., p.187.

¹⁹ Depoimento de Justina Guarneri Batocchio, coletado por Flávia A. M. Oliveira em 01.10.1992.

²⁰ LOMONACO, Afonso, s.d., cit., p.268.

²¹ Ibidem, p.273.

²² *La Civetta*, Anno I, n.6, 28.06.1901, p.4.

Flávia Arlanch Martins de Oliveira

²³ *Commercio do Jahu*, Anno I, n.89, 26.06.1909, p.3.

²⁴ *Idem*, Anno II, n.126, 30.10.1909, p.3.

²⁵ *Ibidem*, p.4.

²⁶ *Commercio do Jahu*, Anno VI, n.699, 18.08.1914, p.2.

Artigo recebido em 06/2004. Aprovado em 05/2006