

A colheita da cozinha italiana entre os cafezais do interior paulista, 1880-1930

The harvest of the Italian cuisine between the coffee plantations of São Paulo, 1880-1930

Tânia Biazioli

Universidade de São Paulo – USP

Instituto de Psicologia – psicóloga, mestre e doutoranda em Psicologia Social

{tania_biazioli@yahoo.com.br}

Resumo. O restaurante Attimo lançou um *menu* autoral sobre a cozinha italiana nas fazendas de café em São Paulo, entre 1880 e 1930. A proposta do trabalho é apresentar os caminhos desta pesquisa entre a história da imigração, do café e da cozinha italiana no interior paulista. O cardápio foi escrito no estilo de uma carta antiga, acompanhada de cartões postais. Era como se um imigrante italiano mandasse notícias para a família, contando a viagem para a América, o trabalho na lavoura de café e na roça de subsistência, o que ele comia aqui. O colono italiano produzia o café para o fazendeiro e os meios de vida para si mesmo. Ele cultivava milho e feijão entre os pés de café, bem como criava porcos e galinhas. Assim pôde manter os hábitos alimentares ao consumir a polenta, mas teve que modificar o paladar ao adotar no dia-a-dia o arroz com feijão. A cozinha dos imigrantes italianos nas fazendas de café em São Paulo era, por um lado, toda camponesa e, por outro, toda regional.

Palavras-chave: imigração italiana, história do café e cozinha italiana

Abstract. The restaurant Attimo has launched an authorial menu about the Italian cuisine in the coffee farms in São Paulo, between 1880 and 1930. The aim of the work is to present the paths for this research between the history of immigration, coffee and Italian cuisine in the São Paulo. The menu has been written in the style of an old letter, accompanied by post cards. It was as if an Italian immigrant would send news to the family, telling the travel to America, the work in the coffee plantation and the subsistence agriculture, what he ate here. The Italian immigrant produced the coffee for the farmer and the means of subsistence for himself. He cultivated corn and beans between the coffee plantation, as well as raised pigs and chickens. So that he could keep the food habits eating polenta, but he had to modify the taste adopting in everyday life rice with beans. The cuisine of Italian immigrants in the coffee plantations in São Paulo was on the one hand all peasant and the other all regional.

Key words: Italian immigration, history of coffee and Italian cuisine

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 4 no 1 – setembro de 2015, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

Portal da revista Contextos da Alimentação: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

E-mail: revista.contextos@sp.senac.br

Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição-Não Comercial-SemDerivações 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/) 

1. Introdução

Trata-se de um relato de experiência sobre a elaboração de um cardápio para o restaurante Attimo, buscando apresentar a cozinha paulista que recebeu a influência dos imigrantes italianos na era do café¹. Isso é um desdobramento do cardápio anterior do restaurante sobre a cozinha paulista no tempo dos bandeirantes, marcada pela mobilidade rumo ao sertão e pela influência indígena². Ambos os cardápios são o fruto dos estudos compartilhados entre o chef de cozinha Jefferson Rueda e a pesquisadora de comida caipira Tânia Biazioli.

A proposta deste trabalho é apresentar os caminhos da pesquisa entre a história da imigração, do café e da cozinha italiana no interior paulista. O que permitiu unir todos os fios dessa história foi escrever o cardápio no estilo de uma carta, acompanhada de cartões postais.

A carta de um imigrante italiano, mandando notícias para a família, irá narrar a viagem para a América, o trabalho na lavoura de café e na roça de subsistência, o que se comia aqui. O colono italiano, que veio substituir o negro escravo nas fazendas de café, era responsável pelo trato e colheita do cafezal. Ele ainda cultivava o milho e o feijão entre os pés de café, bem como criava porcos e galinhas. Assim pôde manter seus hábitos alimentares ao comer não só a polenta mas também os embutidos, miúdos e sangue de porco. Mas teve que modificar seu paladar ao adotar no dia-a-dia o feijão com arroz. Os cartões postais irão apresentar a lista dos pratos que foram servidos no restaurante.

Este trabalho localiza-se, portanto, no campo de estudos da alimentação e pretende trazer contribuições para os aspectos históricos e sociais da cozinha paulista que recebeu a influência dos imigrantes italianos na era do café. O caminho metodológico da pesquisa privilegiará uma leitura marxista sobre o regime de colonato nas fazendas de café. Todo um leque de documentos será utilizado, tanto as cartas e fotografias sobre a história da imigração e do café quanto os tratados de cozinha italiana e o relato de um viajante.

Descobrimos que a cozinha dos imigrantes italianos, nas fazendas de café do interior paulista, era por um lado toda camponesa e por outro toda regional. Era distante, ainda, a união dos italianos à mesa ao redor das receitas burguesas de Pellegrino Artusi.

2. A imigração italiana e o café

No livro *O Cativo da Terra*, José de Souza Martins (2013) recolhe a história do imigrante italiano nas fazendas de café em São Paulo. Nossa leitura do livro será baseada, em especial, no capítulo "A produção capitalista de relações não capitalistas de produção: o regime de colonato nas fazendas de café".

Os imigrantes italianos que chegaram ao Brasil, desde o fim do século XIX até o início do século XX, tiveram três destinos possíveis. A maior parte dos italianos tomou o rumo das fazendas de café no interior de São Paulo. Uma parte significativa dirigiu-se para os núcleos coloniais, em especial, no sul do país. Uma outra parte destinou-se às cidades, privilegiando as ocupações urbanas.

¹ Este trabalho foi apresentado no Congresso Internacional de Gastronomia Mesa Tendências – Conexão essencial: o produtor familiar e a cozinha, de 2014.

² O *Menu Caminhos e Fronteiras*, inspirado na obra de Sérgio Buarque de Holanda, nos conta que a vocação da cozinha paulista no tempo dos bandeirantes está no caminho que convida ao movimento, dando margem a maior influência dos hábitos alimentares indígenas na adaptação dos portugueses ao meio americano. O caipira antigo comia feijão com toucinho, acompanhado de farinha de milho. A dieta era completada com os produtos da caça, pesca e coleta. O sustento das viagens ao sertão inspirou a criação deste cardápio. Para as entradas, carne de caça e pescado. Os pratos principais utilizavam os produtos do milho, acompanhados de carne de porco ou galinha. Para as sobremesas, mel de abelha silvestre e fruta nativa.

Os italianos do norte, em especial os vênnetos, permaneciam em grande parte ligados à agricultura. Os primeiros que chegaram dirigiram-se para as áreas de colonização no sul do país, os que vieram depois tomaram o rumo das fazendas de café. Os italianos do sul iam trabalhar nos campos, mas também encontravam afazeres no artesanato e no comércio dos centros urbanos. É esta uma emigração mais tardia, quando a crise agrária na Itália tornou-se insustentável. Vieram então os italianos do sul, sobretudo os calabreses, privilegiando as ocupações urbanas³.

Os imigrantes que desembarcavam no Porto de Santos eram trazidos para a Hospedaria dos Imigrantes, construída na cidade de São Paulo em 1888. Depois, os colonos eram transportados para as fazendas de café que tivessem necessidade de mão-de-obra por meio das estradas de ferro.

A vinda dos imigrantes italianos para o Brasil esteve intimamente ligada à substituição do trabalho escravo pelo trabalho livre. A abolição do tráfico negreiro, em 1850, fez com que os fazendeiros reclamassem pela “falta de braços para a lavoura”. A entrada maciça dos imigrantes contudo poderia levar os trabalhadores a ocuparem as terras devolutas, recusando o seu trabalho aos fazendeiros. Então a Lei de Terras, de 1850, proibiu o direito de livre ocupação da terra, que não fosse pela compra. O imigrante pobre deveria trabalhar primeiro para os fazendeiros, para depois comprar sua terra. É o que diz José de Souza Martins: “se a terra fosse livre, o trabalho tinha que ser escravo. Se o trabalho fosse livre, a terra tinha que ser escrava” (p. 10).

A primeira tentativa de substituição do escravo pelo trabalhador livre ocorreu por meio da imigração particular. O fazendeiro providenciava a vinda do imigrante, custeando as despesas com a viagem, que seriam descontadas dos ganhos que o colono obtivesse com o trato e a colheita do cafezal. Isto criava a servidão por dívida do colono em relação ao fazendeiro. Pouca diferença havia entre o negro cativo e o colono. O mestre-escola e colono suíço Thomas Davatz afirma, em suas memórias, que “o solo é propriedade do patrão e os moradores o são de certo modo”. O fazendeiro tendia a reter os trabalhadores em suas terras, para saldar a dívida com a imigração particular: “os patrões quase não dão dinheiro aos seus colonos, a fim de prendê-los ainda mais a si ou às fazendas”. Isto tudo gerava conflitos no interior da fazenda e criava barreiras à emigração nos países de origem, incentivando a imigração oficial.

A imigração oficial, subvencionada pelo governo, não se destinava inicialmente às fazendas e sim aos núcleos coloniais. Os imigrantes recebiam um lote de terra para cultivar. Enquanto plantavam e colhiam os primeiros frutos, o governo assumia a tutela da família ao oferecer moradia, assistência à saúde e à educação. Quando se emancipavam, deveriam pagar as dívidas contraídas com a compra da terra e com os benefícios recebidos. Ao fim de dez anos, recebiam o título da terra. Os núcleos coloniais destinavam-se ao suprimento de gêneros alimentícios para o mercado interno. Porém não se localizavam em regiões de terras férteis, nem próximos aos centros urbanos. Além disso, a fazenda de café passou a colher alimentos para o próprio sustento e a vender o excedente no mercado. Isto tornou insustentável a sobrevivência dos núcleos coloniais, que dependiam tão somente da comercialização dos alimentos. Os fazendeiros desejavam que os núcleos coloniais fossem estabelecidos nas proximidades das fazendas, para ter mão-de-obra disponível na colheita do café. Os impasses da imigração particular custeada pelo próprio fazendeiro se resolveram, quando o governo reorientou a política de imigração oficial dos núcleos coloniais para as fazendas de café.

Durante este período, formou-se o regime de colonato. A família de colonos recebia um pagamento em dinheiro pelo trato e colheita do cafezal. O colono produzia, a um só tempo, o café para o fazendeiro e os meios de vida para si mesmo. O fazendeiro

³ Para uma análise da proveniência regional dos italianos que emigraram para o Brasil, ler o livro de Angelo Trento *Do outro lado do Atlântico*.

permitia que os colonos plantassem entre os pés de café milho e feijão. Ele ainda cedia a casa de morada, quintal para plantio de hortas e pasto para a criação de animais.

José de Souza Martins mostra que o regime de colonato nas fazendas de café, criado para substituir o trabalho escravo, não inaugurou o trabalho assalariado nos cafezais. Era a família de colonos quem obtinha a própria subsistência, o que atenuava os gastos em dinheiro do fazendeiro. O colono viveu a ilusão de que pagava ao fazendeiro, sob a forma de café tratado e colhido, o direito de usar a terra para plantar alimentos para consumo próprio e comércio.

Não é só isso. O autor mostra, no capítulo "A imigração espanhola para o Brasil e a formação da força de trabalho na economia cafeeira 1880-1930", que o imigrante não se defrontou com as mesmas circunstâncias históricas e com as mesmas condições de trabalho, desde a expansão do café até sua crise em 1929. A imigração italiana foi considerada a mais numerosa, até a primeira grande crise do café em 1905. Desde então, os imigrantes italianos retornaram ao seu país de origem, reemigraram para a Argentina e o Uruguai ou deixaram as velhas fazendas em nome das zonas pioneiras, onde se expandiam os cafezais. O imigrante espanhol veio substituir tanto o imigrante italiano que partia como o que não chegava desde que a emigração italiana para o Brasil havia sido proibida. Os Estados Unidos tornaram-se o destino preferido dos emigrantes italianos, seguido pela Argentina. Quando a imigração de origem mediterrânea diminuiu após a primeira guerra mundial, aumentou o número de imigrantes japoneses. Portanto, a maior parte dos italianos destinou-se aos cafezais das zonas mais antigas da Mogiana e da Paulista, uma menor parte tomou o rumo das novas zonas cafeeiras da Sorocabana e da Noroeste, onde predominaram os imigrantes espanhóis e japoneses⁴.

A grande leva da imigração italiana com destino para o oeste velho possibilitou a substituição do trabalho escravo e a expansão da economia cafeeira. O regime de colonato estava no seu início. A menor imigração italiana em direção ao oeste novo acompanhou a passagem para o trabalho assalariado, com a lenta desagregação do colonato.

Nas regiões mais velhas, o colono podia conciliar a produção do café e dos meios de vida. Na mesma jornada, o colono trabalhava para o fazendeiro e trabalhava para si. À medida que os cafezais se deslocaram para as regiões novas, houve uma tendência de expulsar a agricultura de alimentos para fora do cafezal. A proibição da agricultura de subsistência dentro dos cafezais obrigou o colono a duas jornadas de trabalho: uma no cafezal e outra na roça. José de Souza Martins lembra que ficou no folclore rural paulista um belo acalanto que registra esta transição nas relações de trabalho dos cafezais: "Nana nenê, que a Cuca vem pegá. Mamãe tá na roça, papai no cafezá" (p. 113).

3. A cozinha italiana

A introdução ao livro de Pellegrino Artusi, "La Scienza in cucina e L'arte di mangiar bene", escrita pelo crítico literário e historiador italiano Piero Camporesi, apresenta a história da cozinha italiana.

Quando este tratado de cozinha surgiu em 1891, a unidade da Itália permanecia remota. "La scienza in cucina e L'arte di mangiar bene" tornou-se o receituário da tradicional cozinha italiana. As várias cozinhas regionais italianas foram relançadas à escala nacional. E, assim, um número considerável de italianos se encontrou unido à mesa, comendo o mesmo prato e degustando a mesma comida.

Pellegrino Artusi foi o responsável pela uniformização alimentar dos italianos, através do *spaghetti al pomodoro*. A nova cozinha nacional se devia ao ingresso triunfal do tomate,

⁴ Para ver o mapa da expansão dos cafezais e da localização dos imigrantes, ler o livro de Pierre Monbeig, *Pioneiros e Fazendeiros de São Paulo*.

que percorreu toda a península, trazendo um novo sabor à cozinha italiana, considerada sem originalidade por ser em parte tributária da França. É possível hoje reconhecer os italianos em um único prato que todos apreciam, como se a identidade nacional viesse certificada pelo simbolismo culinário.

“La scienza in cucina” fez para a unificação da Itália o que a língua não conseguiu fazer. Afinal de contas nem todos leem, mas todos comem. Come-se mesmo antes de se começar a ler!

O livro se difundiu, sobretudo, entre os burgueses. O camponês de Vêneto continuou a comer a polenta de sempre e o agricultor do Sul as azeitonas, favas e tomates. Pellegrino Artusi não se preocupava com o problema da alimentação da classe popular.

Seu amigo Olindo Guerrini escreveu uma obra, “L’arte di utilizzare gli avanzi della mensa”, que pode ser lida como complementar a de Artusi. A cozinha econômica, das sobras, atenta as técnicas de racionamento após a primeira guerra mundial. O manual de Olindo Guerrini se mantém para sempre um instrumento de reciclagem da mesa burguesa. Mas a tendência à reutilização dos restos não lhe impediu de misturar neste livro as receitas da cozinha pobre como o pão camponês, a polenta com queijo, o sangue de porco.

Antes a cozinha era a ciência da gula (*Apicio moderno* de Francesco Leonardi) e passou a ser a ciência da nutrição, do bom gosto e da economia. Pellegrino Artusi não viveu na cozinha dos palácios, mas tornou o prazer da mesa real acessível. Uma refeição burguesa passou a ser composta de três pratos: frito, assado e cozido. É sobretudo a repartição do menu com a ordem e o número dos pratos, mais do que a composição em si mesma, que rendeu a Artusi seu lugar privilegiado. Muito do sucesso do livro se deve ao fato de Pellegrino Artusi ter se inserido num momento de decadência da cozinha italiana. Ele ofereceu uma cozinha nacional a um país, onde a mesa estava dividida em duas: de um lado toda regional e de outro toda francesa.

Quando os imigrantes italianos vieram ao Brasil, era ainda distante a união dos italianos à mesa, todos eles divididos ao comer seus pratos regionais. Pouco se sabe sobre a alimentação do imigrante italiano nas fazendas de café em São Paulo⁵. Flávia Arlanch Martins de Oliveira (2006), no seu artigo “Padrões alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista”, mostra que os italianos conseguiram manter alguns de seus hábitos alimentares. Uma vez que podiam cultivar o milho e o feijão entre as leiras do café, bem como criar soltos os porcos e as galinhas. Podiam assim comer a polenta, a linguiça e outros embutidos. Mas tiveram que incorporar o arroz com feijão em suas refeições diárias.

O fubá era encontrado com facilidade no Brasil, desde que era muito utilizado para fazer o angu. “Italiano polenteiro” era uma expressão utilizada pelo brasileiro para estigmatizar o imigrante.

Por sua vez, Zuleika Alvim (1998), no texto “Imigrantes: a vida privada dos pobres do campo”, informa que na dieta dos italianos do Norte predominava a polenta e do Sul contava-se com pão de cevada ou centeio acompanhado de verduras ou cebolas cruas.

Outro elemento que identificava o italiano era o vinho. A pobreza que assolava as regiões agrícolas da Itália durante o período da grande emigração fazia do vinho um privilégio para poucos. O camponês italiano cultivava a videira, mas não bebia o vinho. No Brasil, os imigrantes italianos que trabalhavam nas fazendas de café tinham muito orgulho de sua bebida, apesar de o vinho ser uma regalia para poucos.

Portanto, a cozinha dos imigrantes italianos era, por um lado, toda regional e, por outro, toda camponesa.

⁵ Quanto à cozinha italiana na cidade de São Paulo, ver a tese de doutorado “Sabores e Memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo”, de Janine Colaço (2009).

4. A carta de um imigrante italiano

O que nos inspirou a escrever o cardápio no estilo de uma carta antiga foi o livro de Emilio Franzina (1994), "Merica! Merica!", que trata da emigração nas cartas dos camponeses italianos que vieram para a América.

Ao ler as cartas de época, pudemos nos aproximar da maneira como os italianos escreviam. Respeitamos em tudo o modo religioso como eles abriam e fechavam suas cartas, inclusive nos equívocos comuns aos estrangeiros com a língua da nova terra.

Respeitamos também o que os italianos escolhiam escrever nas cartas. Os imigrantes italianos davam indicações precisas aos parentes sobre a viagem à América, o trabalho na lavoura de café e na roça de subsistência. A família italiana poderia utilizar estas recomendações muito sensatas, a fim de se preparar para a dura viagem ao Brasil.

A carta não poderia deixar de contar o que os imigrantes italianos comiam nas fazendas de café. Recolhemos todo o material da pesquisa para escrever este trecho da carta, indicando os ingredientes e as técnicas culinárias utilizadas. Mas não só. O viajante italiano Alfonso Lomonaco (1889), em seu livro *Al Brasile*, nos deixa as suas impressões sobre o Brasil do final do século XIX. Ao tratar dos aspectos da vida social, ele aborda a questão da alimentação do brasileiro. Assim, indicamos os aspectos simbólicos da alimentação, sob o olhar do estrangeiro.

Uma pena que a carta do imigrante italiano não apareceu manuscrita (como o chef Jefferson Rueda e eu havíamos visto na exposição "Migrar: experiências, memórias e identidades" do Museu da Imigração), mas datilografada! A agência de publicidade realizou vários testes com fontes cursivas. Porém, o resultado foi um texto difícil de ler num espaço de pouca luminosidade como num restaurante.

Eis a carta do imigrante italiano, que os comensais recebiam para ler, assim que chegavam ao restaurante:

"Josef Rio Pardo, 24 de maio de 1889.

Caríssimo Compadre,

Com grande prazer recebi a tua carta sobre o estado de saúde de ti, e de toda a tua família, que é boa, e o mesmo é verdadeiro de nós.

Te digo que viemos à terra descoberta por Cristóvão Colombo ao acreditar que ela era abundante em tudo. Na partida, despedimos pela última vez dos parentes e amigos com a esperança de um dia retornar a nossa pátria. Após atravessar o longo e tempestuoso mar, chegamos à América. Finalmente depois de 20 e poucos dias, desembarcamos no desejado porto de Santos. Prosseguimos a viagem, pela ferrovia, até a Hospedaria dos Imigrantes em São Paulo. Então, partimos em direção às fazendas do interior. Ao chegar, nossos olhos não viram outra coisa senão uma quantidade interminável de pés de café, florestas virgens e escravos negros. Assim que desponta o dia bebemos o café para ir ao trabalho e nos recolhemos de volta para casa à noite.

Te faço saber que o fazendeiro destina uma quantidade de pés de café, segundo os braços para a lavoura de cada família, com o acordo de que possamos carpir e colher o café. Neste ano, tivemos uma bela colheita de milho e feijão, que havíamos plantado no meio do café novo, e tínhamos os porcos e as galinhas para comer. Assim estamos muito bem aqui. Cultivamos, ainda, os legumes na horta do quintal. E compramos alguns produtos, inclusive importados da Itália, no armazém da fazenda. Mas são muito caros.

Aqui, encontramos a comida do caipira à base de milho e feijão, porco e galinha. Nós preparamos estes ingredientes de acordo com nossos hábitos alimentares. O gosto do

camponês pela polenta, minestra e pão com carne salgada, peixe seco ou legumes veio junto na mala de viagem da família italiana.

Do milho, fazemos o fubá para o preparo da polenta, como os italianos do norte, ou da broa, como os italianos do sul. Do porco, fazemos os embutidos, bem como aproveitamos os miúdos e o sangue. A carne de porco oferece, também, o lardo para condimento. Preparamos, ainda, os legumes em conserva e as frutas secas.

Ora te notifico que conseguimos manter nossos hábitos alimentares ao comer a polenta. Mas tivemos que modificar nosso paladar ao adotar no dia-a-dia o arroz com feijão. Os brasileiros têm este estranho costume de misturar todos os alimentos num só prato. Isto é uma verdadeira comida de porco!

Te digo ainda que os brasileiros quase não comem frutas, mas abusam dos doces. Este é o caso das latas de goiabada e marmelada. Outra coisa muito comum é tomar o café com queijo na sobremesa.

Aqui, não temos divertimentos e o que é mais necessário para o nosso corpo, o bom vinho, é difícil de beber. O vinho brasileiro é de péssima qualidade e o vinho italiano é muito caro. Quando temos algum dinheiro, bebemos umas garrafas de cerveja. Mas é na aguardente que encontramos nosso conforto.

Se decidir vir à América, te peço que traga todo o material de cozinha: o panelão para fazer a polenta, a máquina de fazer macarrão, os lampiões. Se for possível, traga os copos, pratos e tigelas. Te peço ainda que não te deixe iludir por aqueles que esperam enganar os pobres italianos. Se a emigração é gratuita, não se paga as viagens do navio e da ferrovia. Me basta saber o dia da tua partida que eu estarei te esperando. Desculpa-me se escrevo mal, sinto muito pelos meus erros.

Sem mais o que dizer do que saudar de verdadeiro coração e oferecer a benção de Deus a toda a tua família, eu me declaro para sempre o teu fidelíssimo compadre,

Giuseppe Morosin”.

5. Os cartões postais

Tivemos inicialmente a ideia de colocar, dentro do envelope da carta, as fotografias que contam a história da imigração e do café⁶. A importância histórica das fotografias é sem igual como forma de registro visual, pois toca a memória dos imigrantes – em especial, italianos, espanhóis e japoneses – que vieram trabalhar nas lavouras de café. Nossa intenção original era criar uma narrativa visual, que pudesse acompanhar a leitura da carta. Era uma vez a viagem para a América contada por meio das imagens. Uma fotografia se sucederia a outra: a chegada dos imigrantes ao Porto de Santos (Figura 1), o desembarque do trem na Hospedaria dos Imigrantes (Figura 2), os imigrantes na Hospedaria à espera do encaminhamento às fazendas do interior (Figura 3). O fim desta história seria a família de colonos colhendo o café (Figura 4).

⁶ Agradecemos ao professor José de Souza Martins por autorizar o uso das imagens, presente na 9ª edição do seu livro *O Cativo da Terra*.

Figura 1. A chegada dos imigrantes ao Porto de Santos



Figura 2. O desembarque do trem na Hospedaria dos Imigrantes

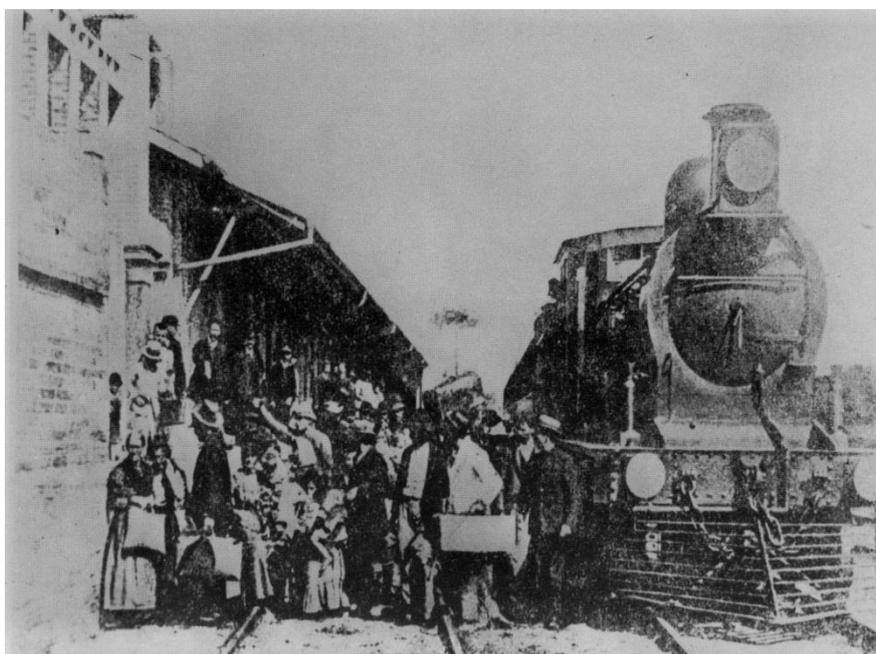
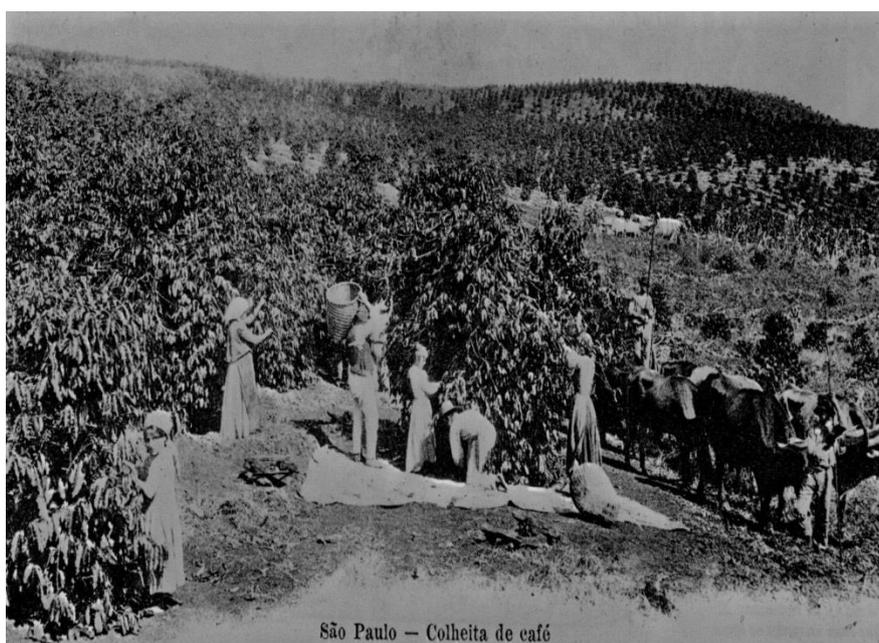


Figura 3. Imigrantes na Hospedaria à espera do encaminhamento às fazendas do interior



Figura 4. Família de colonos colhendo o café



Depois, outra ideia surgiu. Aproveitar algumas fotografias para construir os cartões postais que faziam as vezes de um cardápio, contendo a lista dos pratos⁷ que seriam servidos:

“Pra beliscar... mandioca + lardo de porco, provolone + favo de mel, berinjela + porco, polenta + língua de boi”.

⁷ É possível ver alguns pratos do *menu* e algumas receitas, na reportagem “Caipira da Bota” da Revista Prazeres da Mesa (no. 134. outubro de 2014).

“Limão cravo + cachaça + flor de sal”.

“1º prato minestra, 2º prato abóbora + requeijão + café, 3º prato macarrão + molho de tomate, 4º prato arroz + feijão + gema de ovo, 5º prato toucinho defumado + abacaxi + almeirão, 6º prato cabrito + cará + chicória”.

“...La Dolce Vita doce de leite + mocotó, baba à cachaça + café, café com uns negocins (bombom de marmelada, goiabada cascão, queijo meia cura, queijo curado no café, broinha de milho, sanguinaccio⁸)”.

Uma pena que a agência de publicidade não se atentou para a seleção das fotografias, que construíam uma narrativa visual sobre a história da imigração e do café! Algumas imagens foram consideradas ruins, com pouquíssima qualidade ou pouco descritivas. Ora, trocar as imagens deliberadamente por pura funcionalidade pode comprometer o trabalho da memória, que se apoia em fragmentos para se lembrar do passado.

6. A memória e o esquecimento da cozinha dos imigrantes

O restaurante Attimo lançou um cardápio para apresentar a cozinha italiana entre os cafezais do interior paulista. O cardápio foi escrito no estilo de uma carta antiga, acompanhada de cartões postais (Figura 5). Mas somente era possível compreender tudo isso ao acompanhar o fio da história da imigração, do café e da cozinha italiana.

⁸ Do sangue de porco, pode-se fazer uma espécie de doce. Olindo Guerrini recolhe uma porção de receitas doces com sangue de porco no seu livro “L’arte di utilizzare gli avanzi della mensa” (p. 164-166). Descobrimos o *sanguinaccio* no trabalho de campo que o chef Jefferson Rueda e eu fizemos entre as cantinas, padarias e armazéns do bairro do Bixiga em São Paulo.

Figura 5. Carta do imigrante italiano e cartões postais



A cozinha dos imigrantes entre os cafezais do interior paulista permaneceu durante muito tempo esquecida. O café promoveu a industrialização, enriquecendo a cidade de São Paulo. Por um lado, as elites paulistas nutriam um forte orgulho pelo desenvolvimento econômico da cidade. Por outro, sentiam-se ameaçadas pela presença dos imigrantes que desembarcavam no Porto de Santos. Os paulistas não estavam com os olhos voltados para a sua cozinha regional, nem tampouco para a cozinha dos imigrantes. As elites locais espelhavam-se na gastronomia francesa, que estava em voga. Até mesmo os modernistas, buscavam um afrancesamento à mesa. Monteiro Lobato entretanto conservava o gosto pela comida caipira, defendendo suas tradições regionais de forno e fogão.

A lembrança da cozinha dos imigrantes somente pôde vir à tona na globalização, quando São Paulo passou a ser considerada uma cidade de gastronomia cosmopolita. A memória da cozinha estrangeira pôde ir além do âmbito familiar e tomar conta dos sabores da cidade. Mas isto tudo ocorreu de um modo um tanto quanto estereotipado: os italianos só comem pizza!

Referências

ALVIM, Zuleika. Imigrantes: a vida privada dos pobres do campo. In: **História da Vida Privada no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, vol. 3, 1998.

ARTUSI, Pellegrino. Introduzione di Piero Camporesi. In: **La Scienza in cucina e L'Arte di mangiar bene**. Italia: Einaudi Tascabili, 1991.

BIAZIOLI, Tânia. Um estudo sobre a cozinha italiana nas fazendas de café em São Paulo, entre 1880 e 1930. In: **Anais do Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2014**. São Paulo: Centro Universitário Senac, 2014. P. 63-64.

COLLAÇO, Janine H. L. **Sabores e Memórias: Cozinha Italiana e Construção Identitária em São Paulo**. Tese de Doutorado (em Antropologia Social). FFLCH-USP. São Paulo: 2009.

GUERRINI, Olindo. **L'Arte Di Utilizzare Gli Avanzi Della Mensa**. Forlì: Edizione IN Magazine, 2012.

FRANZINA, Emilio. **Merica! Merica!: emigrazione e colonizzazione nelle lettere dele contadini veneti e friulani in America 1876-1902**. Verona: Cierre, 1994.

LOMONACO, Alfonso. **Al Brasile**. Milão: Leonardo Vallardi, Edit, 1889.

MARTINS, José de Souza. **O cativo da Terra**. São Paulo: Contexto, 2013.

MONBEIG, Pierre. **Pioneiros e Fazendeiros de São Paulo**. São Paulo: Hucitec, 1998.

OLIVEIRA, Flávia Arlanck Martins de. **Padrões alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista**. In: Rev. Bras. Hist. vol.26 no.51. São Paulo Jan./June 2006.

RUEDA, Jefferson e BIAZIOLI, Tânia. **Menu Caminhos e Fronteiras**. São Paulo: Attimo, 2013.

_____. **Menu Estradas e Conquistas**. São Paulo: Attimo, 2014.

TRENTO, Angelo. **Do outro lado do Atlântico**. São Paulo: Nobel, 1988.

Recebido em 30/04/15 e Aceito em 28/09/15.