

FOME E GASTRONOMIA: OS DOIS LADOS DA MESMA MOEDA

DOLORES MARTIN RODRIGUEZ CORNER

A alimentação, entre todos os aspectos da cultura, é considerada um dos que mais se encontra subjacente à esfera da atividade humana, mesmo porque o homem não pode viver sem o alimento. A história da humanidade inclui a história da alimentação, ou, melhor dizendo, a história da alimentação é a própria história do homem. Portanto, estudar a alimentação inclui o estudo de seu contraponto: a fome.

Não se pode entrar diretamente na história da alimentação nos diversos períodos históricos, sem situar a questão da alimentação à luz do seu constrangimento mais persistente, a sua verdadeira contrapartida, que é a história da fome.¹

Seria impossível abordar a alimentação, as formas de preparo e de consumo dos alimentos sem analisar as relações sociais existentes num grupo social. O estudo da alimentação, destarte, carrega em si o estudo da fome, alternando a história tempos de abundância e tempos de escassez. Quando a quantidade de alimentos produzidos torna-se insuficiente para saciar a população, por exemplo, não oferecendo as calorias necessárias ao gasto energético realizado pelo trabalho do organismo, surge o flagelo da fome.

A fome pode se dar por diversos fatores, que vão de problemas climáticos – como as enchentes e as estiagens – ou do solo a pestes e epidemias que impedem a produção da terra, e mesmo a criação de animais para o abate. Incidem também sobre o fenômeno da fome fatores econômicos provocados pelo próprio homem, como, por exemplo, quando a produção agrícola é prioritariamente destinada à exportação em detrimento dos mais pobres. Pior ainda quando a produção de grãos, como a soja e outros, que de princípio deveria ser destinada à alimentação humana é utilizada para o preparo de rações para animais, atendendo às prioridades de uma sociedade que consome muita carne e necessita de alimentos para a engorda do gado: “Há a

¹ GOODY, Jack. **Cocina, cuisine y clase**. Estudio de sociología comparada. Barcelona: Editorial Gedisa, 1995. p.175.

subutilização sistemática da própria terra. Também faz com que os animais recebam numa proporção cada vez maior, a parte do leão da produção alimentar mundial.”²

Uma tendência perceptível no mundo moderno, sobretudo em países desenvolvidos, tem sido o consumo de rações pelos animais confinados, sendo que para a sua fabricação se utiliza a produção do campo de milho, soja, mandioca ou trigo, produtos que deveriam ser prioritariamente destinados ao homem. “O gado quase não pasta, galinhas não ciscam e porcos não fuçam, são alimentados de ração, confinados visando maiores lucros, sendo boa parte de tudo que poderia servir para atenuar a fome dos homens, vai para os animais.”³ A mudança se deve à busca do lucro sem limites, que acarreta a aceleração do crescimento e da engorda de animais confinados, para se poder realizar vários abates no ano e, assim, aumentar os ganhos.

A história da humanidade está repleta de períodos de fome, inclusive na Espanha: “As causas da grande fome estão ligadas às perturbações meteorológicas, somadas à especulação comercial que causou uma verdadeira catástrofe alimentar, provocando meio século marcado por ela.”⁴ Foi um século, portanto, de sucessivos períodos de fome, em que muitos ficaram sem grãos, e, não tendo o que comer, “se alimentavam de couve e ameixas, alface e rabanete, de melão e agrião, cozidos e crus e de diversas carnes de cavalo, de jumento e de búfalo, mas tudo isto, comenta amargamente um cronista florentino, sem pão”.⁵

A fome provocada pelo próprio homem ocorre muitas vezes, por qualquer um dos motivos citados, ou mesmo quando os colonizadores expandem seus territórios e, na ganância de obter mais lucros, deixam os colonizados em completa penúria.

² Um problema das sociedades modernas, que, apesar do desenvolvimento tecnológico, pela ganância de lucros aumentados, se esquecem de solucionar o problema da fome, que é antes de tudo uma vergonha. ABRAMOVAY, Ricardo. **O que é fome**. São Paulo: Brasiliense, 1983. p.82.

³ Ibidem. p.85.

⁴ A Península Ibérica já havia sofrido um período de fome anteriormente, no início do século XIV, e, “segundo a Crônica de Fernando IV de Castela, a mortalidade foi tão grande que morreu um quarto da população; nunca a humanidade tinha conhecido um flagelo de tão grandes proporções”. MONTANARI, Máximo. **El mundo en la cocina**. Historia, identidad, intercambio. Buenos Aires: Paidós Diagonales, 2003. p.92.

⁵ O grande clamor popular, porém, estava ligado à inexistência de pão, registrando que na carestia de 1338 as pessoas comiam couve sem pão, algumas comiam carne sem pão, e o que se ouvia pelas ruas era o grito por “pão, pão”. MONTANARI, Máximo. **El mundo en la cocina**. Historia, identidad, intercambio. Buenos Aires: Paidós Diagonales, 2003. p.92.

A civilização européia contemporânea, que alcançou seu apogeu com a expansão do horizonte geográfico do mundo, depois do século XVII, e pela economia colonial que se lhe seguiu, não convinha de modo algum divulgar, no seu meio de aparente esplendor, a feia tragédia da fome, produto, em grande parte, desse colonialismo desumanizado. Produto antes de tudo da desumana exploração das riquezas coloniais por processos de economia devastadores, monocultura e latifúndio, que permitiam a obtenção, por preços vis, das matérias-primas indispensáveis ao seu industrialismo próspero.⁶

Quando essas posições são adotadas pela economia local, muitas vezes a fome enfrentada pelos habitantes do lugar não é mostrada ao mundo. Por sinal, o tema “fome” se constitui num dos tabus da civilização. Sempre que possível, é ocultado, numa verdadeira conspiração de silêncio, por ser um tema proibido, pois fere a ética da sociedade, principalmente dos seus causadores. Assim, a fome, como um tabu, tornou-se um tema impuro que não deve ser tocado, muito menos discutido em público, pelas implicações que isso traria às possíveis soluções ligadas a questões econômicas, políticas e sociais.

A fome, a patologia alimentar e a desnutrição, não podem mais ser entendidas apenas no nível orgânico ou fisiológico. Amartya Sen (1988) propôs um modelo explicitamente sócio-cultural para definir a fome e nele é que incorpora o biológico. Estudos recentes de evolução biológica incidem diretamente na dimensão social ao tratarem da alimentação.⁷

A fome e a desnutrição aparecem em sociedades com desigualdades. São muitos os tipos de fome. Há aquela fome considerada crônica, presente nas sociedades em que certas pessoas desfrutam o direito de escolher o seu alimento, enquanto outras não possuem nem sequer o que comer. “A chamada ‘fome crônica’ é a expressão de

⁶ O autor de diversas obras referentes ao tema da fome aponta outras causas para a sua existência, e entre elas a desumana exploração das riquezas das colônias pelos países dominadores, deixando os colonizados à míngua, provocando o que Castro chamou de “feia tragédia da fome”, destacando o tabu existente em relação ao tema. CASTRO, Josué de. **Geopolítica da Fome**. 8ªed. Vol.2. São Paulo: Brasiliense, 1968. p.49. Montanari igualmente desenvolve o tema dos períodos de fome pelos quais passou a Europa. MONTANARI, Máximo. **El mundo en la cocina**. Historia, identidad, intercambio. Buenos Aires: Paidós Diagonales, 2003.

⁷ MENESES, Ulpiano, T. B.; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. Historia e Cultura Material. In: **Anais do Museu Paulista**. Nova série. Vol.5. São Paulo: USP, 1997. p. 9-91.

uma sociedade com desigualdades extremas, cuja erradicação implicaria, necessariamente, nas transformações sociais.”⁸

A ausência de alimentos produz serias consequências aos indivíduos, pois afeta sobremaneira não só o raciocínio, como também o físico e a aparência, podendo provocar enfermidades. “O fenômeno da fome coletiva, a que atinge endêmica ou epidemicamente as grandes massas humanas, pode acontecer em tempos e espaços diferentes, e são encontradas em diversos relatos.”⁹

A fome é considerada uma doença, mas não uma simples doença transmissível, pois ela não se alastra, mas afeta toda uma determinada classe social. “[...] é uma doença de classes, o estigma de um estado de luta social, expressão do modelo de desenvolvimento que atende às necessidades específicas do capital e não as do indivíduo.”¹⁰

Entendida por Josué de Castro em termos biológicos, ou seja, como uma doença, a fome foi assim colocada: “Situada no umbral entre vida e morte, a fome é difícil de ser descrita e compreendida pelos que não a vivenciam.”¹¹ Somente os que viveram tempos de fome podem avaliar sua profundidade e o quanto ela afeta a vida em todos os aspectos. Ela se encontra em situação oposta ao paladar e ao gosto, pois apenas reflete uma necessidade natural e fisiológica de alimentar-se.

Estudos antropológicos, no entanto, destacam que “a fome não é falta de comida, mas ausência de relações sociais e culturais”¹². O costume alimentar depende

⁸ FREITAS, Maria do Carmo Soares de. **Agonia da Fome**. Salvador: EDUFBA, 2003. p.34.

⁹ O médico Josué de Castro dedicou toda a sua pesquisa no sentido de aclarar o fenômeno da fome no Brasil. Seus estudos, porém, vão além e registram momentos de fome pelos quais passou a humanidade. Destaca: “Manchas compactas de indianos envolvidos em longas túnicas, lembrando uma procissão de múmias. Desesperadas multidões comprimidas nas sinuosas ruelas das cidades orientais, atoladas na lama imunda dos arrozais, asfixiadas de poeira nas estradas da China, estorricadas pelas secas periódicas. Multidões famintas que revelam em seus rostos, em seus gestos e em suas atitudes fatigadas a marca sinistra da fome. Imagens de campos de concentração e das cidades e dos campos europeus devastados pela tirania nazista durante a última guerra mundial. Imagens de homens, mulheres e crianças perambulando como fantasmas num mundo perdido, com os olhos esbugalhados flutuando fora das órbitas e com os molambos de vestuários balançando grotescamente sobre a armação dos esqueletos saltando à flor da pele.” CASTRO, J. A **Geografia da Fome**. O dilema brasileiro: pão ou aço. 9ªed. São Paulo: Brasiliense, 1965. p.17.

¹⁰ MAGALHÃES, Rosana. **Fome**. Uma (re)leitura de Josué de Castro. Rio de Janeiro: Fiocruz, 1997.

¹¹ FREITAS, Maria do Carmo Soares de. **Agonia da Fome**. Salvador: EDUFBA, 2003. p.13.

¹² DOUGLAS, Mary. *Deciphering a meal*. Implicit, Londres: Routledge, 1975. Apud: GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo. **Revista de Estudos Históricos**. n.33. Rio de Janeiro: CPDOC; FGV, 2004.

de cada cultura, não está tão somente relacionado com a natureza; a elaboração do prato envolve um sistema ligado às escolhas que fazem parte de cada uma delas.

O pão, por seu valor simbólico, por representar o alimento e a saciedade, era a ausência que mais afetava a todos; além de ser um hábito arraigado, também alimentava o imaginário das pessoas. “O homem é um animal onívoro que se nutre de carne, de vegetais e do imaginário: na alimentação o homem biológico e o homem social ou cultural estão estreitamente ligados e reciprocamente implicados.”¹³ A célebre frase sintetiza muito bem o homem como ser social e cultural, não se alimentando somente pela necessidade fisiológica.

A ausência de comida à mesa desperta o imaginário. Então, inicia-se o sonho, o sonho da abundância, da comida facilmente encontrada, sem necessidade de trabalho. No século XIII essa conotação apareceu na literatura: Cocanha era uma utopia, uma terra imaginária, uma inversão da realidade vivida, de um país de além-mar. Um sonho, uma vontade escrita em várias versões, a primeira em francês, com *Fabliau*, contos em versos para rir.

A descoberta de um belo país, depois do Oceano, que Boa Vida por nome é chamado, que nunca mais foi visto, onde não se encontram alimentos exóticos nem bebidas insólitas. Vê-se somente uma montanha de queijo ralado no meio da planície, sendo posta sobre ela uma caldeira larga de uma milha, que está sempre fervente e cozinha macarrão, e depois quando está cozido jogam-no fora e rolam ladeira abaixo. Do bom vinho são plenas as fontes e depois boas verduras, rios de leite, com o qual se fazem saborosas ricotas, uvas, figos, melões; perdizes e capões, tortas, pão branco, e quando chove caem *ravioles*.¹⁴

Como não poderia ser diferente, houve rejeição das elites à Cocanha, pois se dizia que despertava nos pobres o desejo de saquear para obter os alimentos necessários, e essa revolta levaria à ociosidade. Curiosamente, na Alemanha o livro recebeu o nome de “Terra dos preguiçosos e dos loucos”. Em holandês, “Terra da preguiça e da gula”. Na Cocanha espanhola, quem trabalhava era açoitado.¹⁵ Tratava-se do sonho da

¹³ FISCHLER, Claude. **Presentation**. Communications, n.31. Paris: Seuil, 1979. p.1.

¹⁴ MONTANARI, Máximo. **El mundo en la cocina**. Historia, identidad, intercambio. Buenos Aires: Paidós Diagonales, 2003. p.127.

¹⁵ Ibidem. p.18.

abundância, do encontro fácil do alimento, geralmente daqueles mais apreciados pelos povos, em que o trabalho rude não existia.

O relato francês descreve assim o país imaginário:

Há belos e grandes rios de azeite, leite, mel e vinho. A água serve apenas para ser olhada e para lavar. Existem frutas de todo tipo, tudo é diversão e prazer. Corre um riacho de vinho, as canecas aproximam-se dali, por si sós, assim como os copos e as taças de ouro e prata. Este riacho do qual falo é metade vinho tinto do melhor que se pode achar. Em Beaune ou no além mar, a outra parte é de vinho branco, melhor e mais fino que o produzido em Auxerre, La Rochele ou Tonnerre. Quem quiser é só chegar, pegar pelo meio ou pelas margens e beber em qualquer lugar sem oposição e sem medo.¹⁶

No país ideal o alimento estava à disposição do homem na própria natureza, que oferecia rios de vinhos e mel, dispensando o labor cotidiano. Essa cidade de sonhos apareceu em outras versões poucas décadas depois, sendo editada em inglês, alemão e espanhol, sempre adaptada às condições locais.

A Espanha passou por períodos de fome, e por períodos de abundância graças aos cultivos resultantes da invasão dos árabes. Graças a Andaluzia, na época a parte muçulmana da Espanha, que, com suas hortas e pomares, supriu boa parte da alimentação espanhola no século X. “Durante o medievo a Espanha foi mais bem alimentada que o resto da Europa, graças aos árabes, que ocuparam uma grande parte de seu território, e se estabeleceu uma cultura intensiva de frutas e verduras.”¹⁷

Já no século XVI, a população da Europa aumentou consideravelmente. “Em Castela duplicou entre 1530 e 1594, passando de três para seis milhões de pessoas.”¹⁸ A Espanha, antes um país exportador de cereais, se viu obrigada a importar de mercadores ingleses e holandeses, já que os recursos alimentares se tornaram insuficientes para tantas pessoas. Por conseguinte, houve necessidade de equacionar a distribuição dos alimentos, resultando num período de fome. Tal período coincidiu com a descoberta da América, e a introdução de muitos produtos até então desconhecidos na Europa e que se

¹⁶ FRANCO JÚNIOR, Hilário. **Cocanha, várias faces de uma utopia**. Cotia, SP: Ateliê, 1998. p.64.

¹⁷ CASTRO, Josué de. **Geopolítica da Fome**. 8ªed. Vol.2. São Paulo: Brasiliense, 1968. p.334.

¹⁸ MONTANARI, Máximo. **El mundo en la cocina**. Historia, identidad, intercambio. Buenos Aires: Paidós Diagonales, 2003. p.129.

tornaram essenciais para a alimentação, espantando muitas vezes o fantasma da fome, como a batata, o milho e o tomate, entre outros. Os produtos americanos foram sendo introduzidos na alimentação diária europeia, da qual não se afastaram até os dias de hoje, embora alguns tenham sofrido rejeição inicialmente, como o tomate, que foi considerado uma fruta venenosa, usado apenas como planta decorativa de jardins e residências.

A Península Ibérica iniciou a plantação do milho, que, no entanto, não ocupou o lugar de outros cereais nos campos da Europa, pois encontrou resistência em alguns países europeus para o consumo humano, nos quais era utilizado somente para alimentar animais. A cultura dominante permaneceu alheia ao produto, o que fez com ele se afastasse dos pratos da elite, tanto que não existe nenhum traço do milho na alta culinária até hoje, pois a preferência se voltava para cereais mais nobres, como o trigo, usado na elaboração dos pães e das massas.

O pão das elites era feito à base de trigo, enquanto o milho e outros cereais menos nobres, como aveia e centeio, estavam presentes apenas no pão da mesa do pobre. “Exceção feita à região noroeste da Itália, e já ao final dos Quinhentos, uma realidade econômica significativa.”¹⁹ Os camponeses, em espaços livres de suas hortas, começaram a plantar umas poucas espigas de milho, que foram muito lentamente sendo empregadas na alimentação humana, como na polenta dos italianos, deixando de ser consumidas especificamente por animais.

O mesmo não aconteceu com a batata, que chegou à Espanha depois dos descobrimentos e, posteriormente, foi introduzida na alimentação da Itália, sendo rapidamente aceita pela saciedade que proporcionava.²⁰ A batata, por sua capacidade nutritiva, difundiu-se como o alimento da carestia, mesmo porque seu desenvolvimento debaixo da terra estaria a salvo de guerras e destruições.

Outros produtos até então desconhecidos passaram a fazer parte da alimentação da Europa, como o peru, comum na ceia natalina da França, Espanha e Itália, além de

¹⁹ Os italianos utilizavam o milho na alimentação diária, na elaboração das polentas, que fazem parte até o presente momento dos hábitos de italianos, principalmente os camponeses, e também foi trazido pelos imigrantes. Ibidem. p.168.

²⁰ Cf.: MONTANARI, Máximo. **El mundo en la cocina**. Historia, identidad, intercambio. Buenos Aires: Paidós Diagonales, 2003. p.134. A batata, na Itália, recebeu nomes como: *tartuffolo* ou *tartufo bianco*. Afirma um documento alsaciano que a batata, por ser uma raiz, nunca está exposta às destruições da guerra.

frutas como o abacate, a goiaba, o abacaxi, o maracujá e tantas outras que participaram desse intercâmbio alimentar nunca antes visto no mundo.

O sistema agrário espanhol foi implantado com a reconquista e permaneceu sendo empregado, mesmo após quinhentos anos. “A decadência da agricultura espanhola se deve à exaustão do solo e à erosão das terras extremamente acidentadas, expostas durante muito tempo à devastação de rebanhos de carneiros dirigidos por pastores nômades.”²¹ A terra tornou-se, assim, improdutiva.

Nos períodos de fome, buscavam-se alternativas para a alimentação, visando à própria sobrevivência. Passa-se a usar a criatividade para criar pratos com os ingredientes disponíveis e até então impensados, como carnes de animais nunca utilizadas, bem como raízes, ervas, flores e sementes – estas empregadas na elaboração do pão e outros alimentos. “Muitos faziam o pão com sementes de uva ou com flores das avelãs; outros com raízes de *polipódios* prensadas, secas e depois moídas, misturadas com um pouco de farinha.”²²

O hábito de comer pão estava tão arraigado nos costumes europeus que sua ausência despertava um sentimento de carestia. Assim, foi criado o “pão da carestia”, feito com a pouca farinha e o farelo disponíveis misturados com terra, com uma areia branca. Esses pãezinhos serviam para escapar da fome.²³ Imprescindíveis à mesa, não encontravam substitutos.

A fome, no entanto, ressurgia de tempos em tempos em diversos países europeus – e até hoje ainda não foi totalmente erradicada de alguns continentes, como o africano, o americano e o asiático. Os desequilíbrios sociais do século XIX se fizeram notar principalmente no meio agrário, no latifúndio em Andaluzia, Castela e Estremadura. A grande propriedade dominava essas províncias, mesmo nos municípios mais ricos, como Sevilha e Jerez.

²¹ CASTRO, Josué de. **Geopolítica da Fome**. 8ªed. Vol.2. São Paulo: Brasiliense, 1968. p.335.

²² Gregório de Tours, referindo-se aos acontecimentos do final do século VI, em que uma grande carestia oprimiu quase toda a Galia. Cf.: MONTANARI, Máximo. **A fome e a abundância**. História da alimentação na Europa. Bauru - SP: EDUSC, 2003. p.15.

²³ MONTANARI, Máximo. **A fome e a abundância**. História da alimentação na Europa. Bauru - SP: EDUSC, 2003. p.67.

A superpopulação, a alta natalidade, a baixa taxa de emigração andaluza, aliadas à falta de trabalho e aos baixos salários existentes, levaram o campesinato a revoltar-se. Existia superpopulação, miséria e subalimentação. “Esses milhões de homens que produzem pouco e pouco consomem são um perigoso peso morto para a economia nacional e um elemento de desequilíbrio na sociedade.”²⁴

Os camponeses não dispunham de maquinário para o trabalho pesado e recebiam baixos salários. Eram contratados como temporários, para trabalhar durante 100 ou 150 dias por ano. O proletariado se revoltou nesses tempos de fome, provocando incêndios, cortes de madeira, caças ilegais, conspirações, e foi imbuído de uma mística, a ideia anarquista, individualista e associacionista ao mesmo tempo. O agravamento dessa situação provocou um grande movimento emigratório, dando início à chamada “Grande imigração”, compreendida no período entre 1880 e 1930, aproximadamente.

Muitos fatores de expulsão e atração atuaram na decisão de emigrar. Surgiu para muitos a proposta de deslocar-se para o Brasil, um país que oferecia atrativos, e nesse momento necessitava de mão de obra, embora os destinos preferidos dos espanhóis fossem os países de língua hispânica, como México, Cuba e Argentina. Entretanto, as propostas brasileiras, incluindo a emigração subsidiada, superaram os apelos dos demais países e possibilitaram a vinda de muitas famílias nesse período.

Os jovens em idade de prestar serviço militar enfrentavam problemas para emigrar, pois seriam considerados desertores, pela fuga do exército, da farda e das guerras que a Espanha travava para manter suas colônias da África e América.

Saí do porto de Gibraltar, dormia em Granada e todo dia ia a Gibraltar para ver se embarcava no porto. Meu irmão Manuel tinha que ir de carro, porque tinha quase vinte anos para não ser visto, tinha que servir o governo. Ficamos oito dias lá e tinha que dormir em Granada, porque em Gibraltar não podia dormir. Não embarcavam porque o navio vinha da Itália, era até o navio chegar, dormia na casa de Imigração, era tudo arrumadinho, grátis, tudo de graça. Acho que era o governo brasileiro que mandava. Só faltava chegar o navio.²⁵

²⁴ “De 1900 a 1930 ganharam em média 3 pesetas diárias, com suspensões de trabalho de 100 a 150 dias por ano. O aspecto de proletariado é tanto mais sensível nestes camponeses quanto eles vivem em localidades de 10 a 15.000.” VILAR, Pierre. **História da Espanha**. Lisboa: Europa Livros Horizontes, 1992. p.80.

²⁵ Depoimento de Rosária – Maria del Rosario Benitez Rodriguez, em entrevista concedida à autora em 23 de abril de 2004.

Essas famílias sofriam muitos problemas de ordem econômica, pois se tratavam de camponeses, em sua maioria analfabetos, fugindo de uma Espanha que não oferecia condições de sobrevivência e onde a fome imperava.

Após períodos difíceis, as regiões de Andaluzia e Galícia viram seus camponeses partindo para a emigração, nos finais do século IX e início do século XX.²⁶ Apesar da ajuda financeira dos Estados Unidos, o campo não conseguia alcançar uma colheita de trigo que, como em anos anteriores, fosse capaz de abastecer a população. Esses sujeitos sofreram muito, pois, além das vidas perdidas na Guerra Civil, viram também suas casas destruídas e suas despensas vazias.

O período pós-guerra vivido na Espanha se caracterizou pela fome em muitas regiões, enquanto outras se transformaram no que Josué de Castro chamou de “áreas de subnutrição, de desequilíbrio e de carências parciais alimentares”²⁷. Quando a fome se estabelece, por ser uma necessidade iminente, as pessoas buscam uma saída, que muitas vezes está na fixação em um lugar que ofereça melhores condições de vida, trabalho e alimentação.

Motivos de ordem social e também de ordem econômica levavam à decisão de emigrar, como falta de emprego, falta de condições mínimas de subsistência, numa tentativa de encontrar em outro país uma nova oportunidade de vida. De fato, era uma atitude difícil, sofrida, a de deixar a terra que os viu nascer e enfrentar outros contextos culturais. A decisão se apoiava na propaganda de amigos que retornavam falando das facilidades para enriquecer que a outra cidade oferecia.

A fome fez com que abandonassem o próprio país de origem, sua terra, sua gente, saindo em busca de uma vida digna para si e para a família.

A fome como força social é capaz de impelir os grupos humanos pelos mais estranhos caminhos. De conduzi-los cegamente nas mais inesperadas direções, desde que lhes seja

²⁶ Até 1962 persistiu a desigualdade de colheitas (trigo em 1958, 48 milhões de quintais; em 1961, 30); e os números médios dos anos de 1931 a 1935 não voltaram a ser alcançados. A disponibilidade de cereais por cabeça diminuiu em 35%, e o valor produzido por agricultor baixou mais de 18%. A “colonização”, incluindo Badajoz e suas 35 aldeias, não se encontra à altura dos problemas, continua tendo terras sem homens, homens sem terras e terras onde as pessoas se amontoam. VILAR, Pierre. **História da Espanha**. Lisboa: Europa Livros Horizontes, 1992. p.127.

²⁷ CASTRO, Josué de. **Geografia da Fome**. O dilema brasileiro: pão ou aço. 9ªed. São Paulo: Brasiliense, 1965. p.277.

acenada a esperança de satisfazerem de algum modo, o seu desesperado e mortificado instinto de comer.²⁸

Os períodos de fome da humanidade marcaram de tal maneira aqueles que os enfrentaram que fez com que criassem um comportamento de cuidado com o alimento e de repúdio ao desperdício, comportamento esse transmitido às gerações posteriores.

Como pensar em gastronomia, em hábitos alimentares que perduram e que não se apagam mesmo quando se emigra, sem pensar no reverso da medalha, no outro lado da moeda? A fome impulsiona o homem a um movimento, ela provoca, muitas vezes, a saída de famílias inteiras de seu país de origem, objetivando a alimentação, o sustento de cada dia.

É difícil isolar o estudo da fome, não confrontar o tema ao da alimentação e do paladar. A fome, entendida como uma necessidade biológica a ser saciada, pelas instituições sociais e políticas, se contrapõe ao gosto e ao paladar, determinados por regras culturais. Em tempo de fome, a prioridade é a sobrevivência, é o alimento em si, enquanto que em outros tempos o homem, por ser onívoro, pode escolher seu alimento segundo o seu paladar.

Mesmo em ambientes adversos, com diferentes hábitos alimentares e enfrentando problemas comuns de adaptação, os imigrantes buscaram, sempre que possível, voltar aos sabores de sua terra, presentes na memória.

²⁸ Ibidem. p.275.