

# Take away entre fronteiras: Comida e sentimento de pertencimento entre migrantes italianos na Irlanda do Norte<sup>1</sup>

Angelika Dietz\*

**Resumo:** Migração e comida são interligadas de modo duplo: de um lado, a própria comida migra, de outro, ela é uma acompanhante importante de migrantes. No caso da comida italiana, estas duas formas tiveram um papel importante. No texto a seguir, será investigada a função da comida na criação de um sentimento de identificação com o lugar de origem entre migrantes italianos na Irlanda do norte.

**Palavras-chave:** comida, migração italiana, Irlanda do Norte

Comer tem uma função para os migrantes em muitas culturas, o que se deve, dentre outras coisas, ao papel central da alimentação desempenhado nelas e a suas diversas características. Comer revela fortes ambivalências: é algo tanto público quanto privado; físico como também psíquico; tradicional e também fortemente passível de mudanças (do ponto de vista social e de tempo e espaço); tangível, bem como herança intangível, ou seja, material e abstrato, e fortemente simbólico.<sup>2</sup> Além disso, comer refere-se à tradição e ao cotidiano.

No decorrer da história, a alimentação alcançou uma importância simbólica nos campos da política e da religião.<sup>3</sup> Além disso, a comida serve, por um lado, como marca de distinção entre diferentes classes, nacionalidades ou de categorias semelhantes; por outro, contribui para a socialização, seja através da preparação coletiva de comida, seja através de refeições coletivas.<sup>4</sup> Como característica cultural de um grupo, o ato de comer é algo transmissível e, por isso, se o grupo ou os indivíduos migram, também pode ser facilmente transportado.<sup>5</sup>

**Abstract:** Food and migration are twofold connected as foods are migrating and accompanying migrants. Both phenomena occur also in Italian migration, in which food played an important role. The following text analyses the role of food in creating a sense of belonging for Italian migrants in Northern Ireland.

**Keywords:** Food, Italian migration, Nord Irland

Ou seja, a comida serve para a formação e conservação da identidade individual, bem como da coletiva.<sup>6</sup> E também para a definição de identidade espacial, para um sentimento de pátria e para a fixação local de indivíduos ou grupos, recorre-se à comida. Segundo Tschofen, o tema comida nunca ocupou tanto espaço quanto neste momento.<sup>7</sup> A globalização mobiliza políticas de alimentação locais, e isto já desde os anos 1970.<sup>8</sup> Com isso, não se trata, de forma alguma, de tendências oposicionistas ou, no caso do reavivamento das cozinhas regionais locais, de uma contra-reação; muitas vezes o global é apresentado e consumido com adaptações locais.<sup>9</sup> Um exemplo disto pode ser o “McDonald’s”, porém, também a comida italiana em restaurantes de diferentes países do mundo constitui uma exceção, apresentando-se sob diferentes formas. Sobre isto, me aprofundarei posteriormente. Todavia, determinado tipo de salsicha ou determinado queijo comprado em lojas nas cidadezinhas do país de origem ou, melhor ainda, feitos em casa, e que o migrante carrega para o mundo em sua mala, são também exemplos deste local no global.<sup>10</sup>

<sup>1</sup>Tradução do alemão: Stefano Paschoal. Revisão técnica: Méri Frotscher.

\*Angelika Dietz estudou Ciências Culturais Empíricas e Retórica na Eberhard-Karls-Universität, em Tübingen, Alemanha, e um ano na Itália, na Università degli Studi, em Perugia. No momento está escrevendo tese de doutorado sobre a imigração italiana na Irlanda do Norte junto à University of Ulster. E-mail: [dietz-a@email.ulster.ac.uk](mailto:dietz-a@email.ulster.ac.uk)

<sup>2</sup>LENZ, Roman: *Development of a Methodology for Mapping the Spatial Distribution of Foods and Dishes in Landscapes of the State Baden-Württemberg, Germany* und TSCHOFEN, Bernhard: *Culinary Heritage: Politics and Practices in the Transformation of Food Habits*. Vorträge am 19.06.2008 anlässlich der Sief Konferenz “Transcending ‘European Heritages’: Liberating the Ethnological Imagination” in Derry, Nordirland, CALLONI, Marina: *Il cibo: Multiculturalismo, relazioni sociali e potere nel quotidiano*. In: *Cenobio. Rivista trimestrale della Svizzera Italiana*, Vol. 51, n° 1, 2002. p. 67/81.

<sup>3</sup>CALLONI, Marina, cit. p. 73/81.

<sup>4</sup>KERSHEN, Anne J.: Introduction: Food in the Migrant experience. In: KERSHEN, Anne J. (org.): *Food in the migrant experience*. Aldershot, Ashgate. 2002. p. 2, SINISCALCHI, Silvia: *Pizza e integrazione culturale degli immigranti: riflessioni geografiche*. In: PALAGIANO, Cosimo/DE SANTIS, Giovanni (org.): *Geografia dell'alimentazione*. Perugia, Edizioni Rux. 2005. p. 259.

<sup>5</sup>KÖSTLIN, Konrad: *Heimat geht durch den Magen. Oder: das Maultaschensyndrom – Soul Food in der Moderne*. In: *Beiträge zur Volkskunde in Baden-Württemberg*, Vol. 4, 1991. p. 147-164.

<sup>6</sup>O papel da comida para a identidade é mencionado em inúmeras publicações. Veja, por exemplo, DUSSELIER, Jane: *Does Food make place? Food protests in Japanese American concentration camps*. In: *Food & Foodways*, Vol. 10, n° 3, 2002. p. 139.

<sup>7</sup>TSCHOFEN, Bernhard, cit.

<sup>8</sup>KÖSTLIN, Konrad, cit. p. 148, SEPILLI, Tullio: *I processi di acculturazione alimentare*. In: PAOLINI, Davide/SEPILLI, Tullio/SORBINI, Alberto (org.): *Migrazioni e culture alimentari*. Foligno, Editoriale Umbra. 2002. p. 9-29.

<sup>9</sup>KÖSTLIN, Konrad, cit. p. 149, SEPILLI, Tullio, cit. p. 27, TSCHOFEN, Bernhard: Text.

Esta ligação peculiar da comida local com o movimento global ou a figura do migrante que carrega os alimentos de sua cidade natal na mala, tornou-se, no contexto italiano, um *topos* literário.<sup>11</sup>

Também no nível da região e da nação, políticas de identidade baseadas na comida estão em processo e isto, no âmbito nacional, já deste o século XIX.<sup>12</sup> Na Itália, por exemplo, pode-se citar os esforços de nacionalização através dos livros de receita “La scienza in cucina” e “La cucina futurista”, que, embora bastante diferentes na exposição do conteúdo, perseguiam, ambos, o objetivo da unidade nacional.<sup>13</sup> Mesmo não tendo sido possível impor certa tradição unitária de cozinhar – em vez disso, os pratos locais e regionais caracterizam, além do mais, o mapa culinário da Itália – pode-se assegurar, entretanto, que a comida continua sendo de grande importância em todo o país.

Na seqüência, eu gostaria de tentar definir do que trata a cozinha italiana. A seguir, há um curto parágrafo sobre comida italiana e migração e sobre comida e migrantes italianos. Depois desta introdução bastante detalhada, adentrarei finalmente no tema, ou seja, no papel da comida para a criação de um sentimento de identificação do país de origem entre migrantes italianos.

O que é, então, a comida italiana? Apesar da literatura variada e diversificada sobre a temática da comida e migração em língua italiana e de alguns exemplares também em língua inglesa, em nenhum artigo ou obra consultados por mim não se definiu o que é, afinal, a comida italiana. Apenas se observou que se trata de um assunto complexo, já que ela é fortemente diferenciada histórica e regionalmente.<sup>14</sup>

No fórum da *website* “leo-dict”, que oferece serviços de dicionário inglês-alemão, encontrei uma contribuição sobre esta questão numa discussão sobre pratos nacionais. A parte textual consistia de listas de diferentes países com, respectivamente, um até dois pratos ou bebidas considerados típicos. Para a Itália, foram mencionados, por várias pessoas, a pizza e o

espaguete, a lasanha ou o macarrão e o vinho tinto e, num caso, o sorvete.<sup>15</sup> De fato, também num dos textos sobre a difusão do macarrão na Irlanda, como consequência das peregrinações no ano sagrado de 1950, frequentemente se fazia referência à comida italiana quando se falava sobre macarrão com molho de tomate e pizza.<sup>16</sup>

Assim, pizza e macarrão podem ser considerados típicos para a cozinha italiana, de forma que, segundo Köstlin, deve-se separar uma “cozinha de identidade” de uma cozinha do dia-a-dia. Entre a idéia de prato típico e o que realmente se come geralmente há uma grande diferença.<sup>17</sup>

Na Itália, contudo, come-se, realmente e freqüentemente, macarrão e pizza. De modo semelhante ao reconhecimento da identidade, considera-se algo típico quando é reconhecido como tal por integrantes do grupo e por pessoas de fora.<sup>18</sup> Segundo Barliaro, a pizza e o macarrão são considerados marcas da solidariedade italiana, mesmo que isto seja reconhecido no estrangeiro e mais fortemente por membros de fora e não de dentro do grupo.<sup>19</sup> A pizza e o macarrão poderiam ser considerados pratos típicos italianos? Deve-se mencionar que eles se tornaram pratos nacionais italianos apenas pela via da migração, seja interna, européia ou transatlântica. Muito tempo antes disso, tratava-se, aí, apenas de algumas especialidades regionais. O macarrão era então servido em ocasiões festivas, excetuando-se as classes ricas ou em Nápoles e nos arredores, onde era saboreado diariamente.<sup>20</sup> Com a emigração de italianos para as Américas, entretanto, era possível desenvolver, com o passar do tempo, alimentos melhores, e a pizza e o macarrão tornaram-se parte da cozinha cotidiana dos migrantes.<sup>21</sup> Desde os anos 1960, através da repatriação e de migrações internas entre norte e sul, a pizza e o macarrão entraram nos cardápios de todo o país.<sup>22</sup> Com isto, a migração proporcionou uma nacionalização da pizza e do macarrão. Através da propagação global da pizza na rede de *fastfood* americana *Pizza Hut*, alguns ainda estão convencidos,

<sup>10</sup> Geralmente se trata de um local específico num determinado país e, assim, o global deve ser, de certa forma, limitado.

<sup>11</sup> TETI, Vito: Emigrazione, alimentazione, culture popolari. In: BEVILACQUA, Piero et al. (org.): *Storia dell'emigrazione italiana*. Partenze. Roma, Donzelli Editore. 2001. p. 589.

<sup>12</sup> CINOTTO, Simone: Immigrazione e consumo alimentare in prospettiva storica: saggio bibliografico. In: FILIPPA, Marcella (org.): *Il cibo dell'altro*. Movimenti migratori e culture alimentari nella Torino del Novecento. Roma, Edizioni Lavoro. 2003. p. 349.

<sup>13</sup> HELSTOSKY, Carol: Recipe for the nation: reading Italian history through La scienza in cucina and La cucina futurista. In: *Food & Foodways*, Vol. 11, n° 2/3, 2003. p. 114ff.

<sup>14</sup> PESARESI, Cristiano: *L'evoluzione dei consumi alimentari in Italia negli ultimi anni*. In: PALAGIANO, Cosimo/DE SANTIS, Giovanni (org.): *Geografia dell'alimentazione*. Perugia, Edizioni Rux. 2005. p. 844.

<sup>15</sup> <<http://dict.leo.org/forum/viewGeneralDiscussion.php?idThread=228774&idForum=18&lp=ende&lang=de>> rev. 23.01.08.

<sup>16</sup> CONWAY PISKORSKI, Méadhbh: The Holy Year and the Irish Palate: The Influence of the Holy Year on the Spread of Pasta in Ireland. In: LYSAGHT, Patricia (org.): *Food and the Traveller*. Migration, Immigration, Tourism and Ethnic Food. Nicosia, Intercollege Press. 1998. p. 115-124.

<sup>17</sup> KÖSTLIN, Konrad, cit. p. 158.

<sup>18</sup> KÖSTLIN, Konrad, cit. p. 154.

<sup>19</sup> BARILARO, Caterina: *L'alimentazione tra cultura e identità*. In: PALAGIANO, Cosimo/DE SANTIS, Giovanni (org.): *Geografia dell'alimentazione*. Perugia, Edizioni Rux. 2005. p. 162.

<sup>20</sup> CINOTTO, Simone, cit. p. 350.

<sup>21</sup> SORBINI, Alberto: *Processi di acculturazione alimentare ed emigrazione italiana in America fra Otto e Novecento*. In: PAOLINI, Davide/SEPILLI, Tullio/SORBINI, Alberto (org.): *Migrazioni e culture alimentari*. Foligno, Editoriale Umbra. 2002. p. 37. Auch in der Schweiz entwickelte sich eine Produktion von Pasta aus Hartweizengrieß, die dann auch in die schweizer Küche Eingang fand. BURCKHARDT-SEEBASS, Christine: *Pasta Svizzera*. In: LYSAGHT, Patricia (org.): *Mediterranean Food. Concepts and Trends*. Zagreb, Biblioteka Etnografija. 2006. p. 173-181.

todavia, de que se trata de um prato típico norte-americano.<sup>23</sup> Ou seja, pratos regionais foram primeiramente nacionalizados indiretamente pela migração, o que ocasionou, depois de certo tempo, uma nacionalização na nação hospedeira.

Este desenvolvimento remete à capacidade de transformação da comida, mencionada acima, e se poderia especular sobre a mudança da imagem, nos próximos vinte anos, sobre atuais pratos regionais como os *cannoli* sicilianos<sup>24</sup> ou os *taralli* apulianos<sup>25</sup> que hoje já se encontram em toda a Itália. Enquanto há alimentos locais, produzidos num determinado lugar, uma associação nacional ou regional com a comida, entretanto, é exclusivamente uma construção cultural. Todavia, ela não dá menos resultado por causa disso. O fato de uma comida ser interpretada como regional ou nacional não se altera apenas com o tempo, mas também de acordo com o contexto.<sup>26</sup> Em relação à comida italiana, a migração parece ter contribuído num nível transnacional, de forma que a Itália não representa a única pátria de muitas cozinhas italianas em muitos países do mundo. Também o fato de que a comida italiana está excepcionalmente na moda,<sup>27</sup> além dos aspectos de saúde a ela atribuídos, relacionados geralmente à dieta do Mar Mediterrâneo,<sup>28</sup> contribui muito para a difusão da cozinha italiana em outros países.

De que trata, portanto, a comida italiana: devido à variedade regional, acho difícil nomear e descrever determinados pratos, contudo, parece-me ser uma parte importante da cultura gastronômica italiana a seqüência dos pratos e a forma em que são servidas e consumidas partes diferentes dos pratos. Enquanto os antepastos ficam na maioria das vezes restritos aos restaurantes, inicia-se, numa refeição italiana tradicional em casa, com o primeiro prato do cardápio. Este pode ser uma sopa ou macarrão, polenta ou risoto, que, deixando de lado peixe ou frutos do mar, carne moída, toucinho ou presunto cozido, nunca são preparados com carne. Como prato principal serve-se carne ou peixe com salada ou legumes num prato extra. Apenas em casos raros trata-se de legumes e batatas, de modo que na Itália, comumente, os carboidratos são comidos antes das proteínas, exceto o pão branco servido como acompanhamento. Como sobremesa, na maioria das

vezes, seguem frutas, algumas vezes também assados, e, depois, café ou algum digestivo.

A seqüência de pratos não é necessariamente respeitada na Irlanda do Norte. Como imigrante alemã na Irlanda do Norte, que, contudo, viveu um tempo na Itália, fiquei muito surpresa, no início, de receber lasanha acompanhada de batatas fritas. Os restaurantes italianos na Irlanda do Norte, tirando o fato de servirem macarrão e pizza, freqüentemente lembram pouco a comida italiana. Uma migrante achava melhor deixar a comida italiana na Irlanda para os irlandeses. Também uma amiga de um migrante italiano duvidou conseguir se dar bem com os hábitos culinários na Irlanda do Norte. À minha objeção, de que ela poderia encontrar comida italiana na Irlanda, ela rebatia acreditando não se tratar da mesma coisa, que observaria diferenças na preparação das comidas já entre regiões.<sup>29</sup> Paolini percebeu, do mesmo modo, que a “comida italiana” na Irlanda do Norte não é igual à comida italiana na Itália e que os italianos em visita a países com restaurantes italianos freqüentemente têm outra idéia de sua comida.<sup>30</sup> Na verdade, a comida é freqüentemente modificada em países diferentes. Na Irlanda, a lasanha é guarnecida com mais molho bechamel, enquanto o espaguete *carbonara*<sup>31</sup> é acrescido de carne de frango.<sup>32</sup>

A “Accademia Italiana della Cucina” (Academia Italiana de Culinária) também está atenta a tais modificações das receitas italianas. Originalmente fundada em 1953, a presença da academia mostra, também no exterior, que se trata de uma forma de tentativa de proteção nacional da marca da Itália.<sup>33</sup> A autenticidade da cozinha italiana deve ser mantida e estes pratos, outrora puros, devem ser separados das versões modificadas ou adaptadas e integradas à comida italiana. Esta política não é apenas extremamente interessante como uma transnacionalização, mas também remete à história de migração italiana. Em verdade, a migração, ao lado da influência regional, pode ser vista como uma outra característica da cultura culinária italiana da atualidade.

Comida e migração, no caso dos imigrantes italianos, oferecem-nos imediatamente imagens mentais, como a do vendedor de sorvete ou a do *pizzaiolo*. A ligação entre comida e migração é múltipla; por um lado,

<sup>23</sup>SIGNORELLI, Amalia: *Migrazioni e incontri etnografici*. Palermo, Sellerio. 2006. p. 234.

<sup>24</sup>GABACCIA, Donna: Pizza, pasta and red sauce: Italian or American? In: <<http://www.history.ac.uk/ihf/Focus/Migration/articles/gabaccia.html>> rev. 02.02.2007. p. 1/5.

<sup>25</sup>Aqui se trata de uma sobremesa que consiste numa massa enrolada frita, recheada de ricota.

<sup>26</sup>Um biscoito saboroso em forma de anel.

<sup>27</sup>SUTTON, David E.: *Remembrance of Repasts. An Anthropology of Food and Memory*. Oxford, Berg. 2001. p. 85.

<sup>28</sup>PAOLINI, Davide: *Immigrazione e ristorazione: gli italiani in America*. In: PAOLINI, Davide/SEPILLI, Tullio/SORBINI, Alberto (org.): *Migrazioni e culture alimentari*. Foligno, Editoriale Umbra. 2002. p. 54.

<sup>29</sup>Quero aqui mencionar apenas rapidamente que há ainda muito menos uma dieta mediterrânea homogênea do que uma cozinha italiana homogênea. Sobre dieta mediterrânea e cozinha mediterrânea vide LYSAGHT, Patricia (org.): *Mediterranean Food. Concepts and Trends*. Zagreb, Biblioteka Etnografija. 2006.

<sup>30</sup>Entrevista com um colega ou membro da família na Itália em 16.11.2007.

<sup>31</sup>PAOLINI, Davide, cit. p. 57.

<sup>32</sup>Na Itália, Spaghetti 'Carbonara' é preparado com Spaghetti num molho de queijo, bacon, ovo e alho. Vide <<http://www.accademiaitalianacucina.it/indricette.html>> rev. 12.11.08.

<sup>33</sup>ZANNA, Paolo: *Italiani in Irlanda: comunità, individualità, transnazionalità*. In: *Altreatalie*, n° 30, 2005. p. 45.

<sup>34</sup>*The Accademia Italiana della cucina*. In: *Italia Stampa*, Vol. 5, n° 154, 2007. p. 7.

mudam-se ingredientes e refeições inteiras pelo mundo afora, e por outro, refeições tradicionais são “levadas” por inteiro por migrantes ou continuam a ser transformadas.

A migração desempenha e desempenhou um papel importante na história da alimentação. A comida pode ser bem transportada, representa um importante marcador de identidade e é, por isso, uma presença importante em movimentos migratórios, seja como acompanhante de migrantes, seja ela mesmo a migrante. Se não tivesse havido nenhuma migração e, com isso, simultaneamente, a difusão de alimentos, os europeus ainda estariam comendo apenas repolho, ervas, leguminosas e cereais. Em verdade, a famosa dieta do Mar Mediterrâneo, composta em grande parte de legumes frescos como abobrinha, berinjela, tomates e pimentão, não teria podido se desenvolver sem a descoberta da América e sem a importação de novos alimentos. Estes novos gêneros alimentícios que migraram entre ambos os continentes foram, contudo, preparados de maneira totalmente diferente nos países europeus de chegada. Este foi o caso também na Itália, onde os novos ingredientes americanos também levaram a formas de preparação regionais diferentes.<sup>34</sup> Até os anos 1960, a maioria de italianos se alimentava de forma relativamente pobre e frugal. Legumes, leguminosas, cereais e pão formavam a parte principal da alimentação, enquanto açúcar, carne, peixe e macarrão, como mencionado anteriormente, ficavam restritos a ocasiões especiais ou às mesas das classes mais ricas. A partir dos anos 1960, aumentou o consumo de gêneros alimentícios mais “ricos”, como açúcar e carne.<sup>35</sup> Neste tempo, contudo, nos anos 1960 e 1970, foi descoberta a dieta do Mar Mediterrâneo, e com ela, entrou na moda a forma de alimentação italiana tradicional, e imediatamente (re)importou-se a pizza e o macarrão para a Itália.<sup>36</sup> De certo modo, fecha-se com isto um ciclo, retornando uma alimentação leve e simples ao país cujos habitantes acreditavam, segundo Sorcinelli, que haviam superado para sempre esta alimentação frugal.<sup>37</sup>

Na verdade, a falta de alimentação e a fome foram um importante fator de migração para os italianos no final do século XIX e início do século XX. Os Estados

Unidos da América e a América do Sul, ao contrário, apresentavam o lugar das delícias e, conforme mencionado anteriormente, os imigrantes podiam, algum tempo depois da imigração, desfrutar diariamente do alimento das classes média e alta.<sup>38</sup> A partir da (re)importação para a Itália é que se formou a típica alimentação italiana moderna.<sup>39</sup> Algumas vezes se observa que sua variedade regional é a característica principal desta cozinha e que não se pode falar, de modo algum, de uma tradição culinária italiana única e uniforme.<sup>40</sup>

A história da imigração italiana no Reino Unido e na República Irlandesa manifestou-se também no ofício dos gêneros alimentícios da ilha irlandesa. A especialidade “fish and chips”, freqüentemente vista como tipicamente inglesa, carrega, na Irlanda, fortes conotações italianas e é freqüentemente considerada comida italiana.<sup>41</sup> Na verdade, trata-se de uma combinação entre o modo francês de preparar batatas e a forma de fritar peixes segundo a tradição judaica.<sup>42</sup>

Enquanto a imigração de pessoas da península itálica para a Irlanda do Norte é contínua desde a Idade Média, em 1800 ocorreu uma imigração mais substancial. Aparentemente, alguns dos imigrantes italianos introduziram o “fish and chips” na ilha irlandesa, obtendo com isto grande sucesso.<sup>43</sup> Em geral, os imigrantes italianos trabalhavam desde 1900 principalmente na gastronomia, seja com lojas de “fish and chips”, seja com sorveterias ou restaurantes.<sup>44</sup> Eles ocuparam, assim, um nicho na economia, o que talvez poderia explicar porque os italianos imigraram para um país de emigração clássica.<sup>45</sup> A ocupação dos italianos especialmente com “fish and chips” tomou lugar, contudo, não apenas nas lembranças dos irlandeses: a “Sagra pesce e patate” (festa culinária do peixe e das batatas) testemunha a ligação escocesa-italiana na comunidade toscana de Barga, enquanto a “Festa Irlandesa”, no vilarejo Casalattico, no Lácio, lembra o papel dos italianos no ofício de “fish and chips” irlandês.<sup>46</sup>

Nestas lojas italianas de “fish and chips”, contudo, segundo Conway Piskorski, não é servida comida italiana.<sup>47</sup> Desde os anos 1980, na República da Irlanda, e desde 1996, na Irlanda do Norte, também

<sup>34</sup>GABACCIA, Donna, cit. p. 1f.

<sup>35</sup>GABACCIA, Donna, cit. p. 1f., SORCINELLI, Paolo: Identification Process at Work: Virtues of the Italian Working-Class Diet in the First Half of the Twentieth Century. In: SCHOLLIER, Peter (org.): *Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages*. Oxford/New York, Berg 2001. p. 81.

<sup>36</sup>SORCINELLI, Paolo: *Gli italiani e il cibo. Dalla polenta ai cracker*. Mailand, Bruno Mondadori. 1999. p. 222, PAOLINI, Davide, cit. p. 53.

<sup>37</sup>SORCINELLI, Paolo, 1999, cit. p. 224.

<sup>38</sup>TETI, Vito, cit. p. 575-581.

<sup>39</sup>CINOTTO, Simone, cit. p. 331f.

<sup>40</sup>DE TONA, Carla: The “conspicuous visibility” of Italianess and the “invisibility” of Italian migrants in Ireland: a sociological analysis of a “regime of representation”. In: *Altitalia*, n° 30, 2005. p. 30.

<sup>41</sup>ZANNA, Paolo, cit. p. 57, DE TONA, Carla, cit. p. 27.

<sup>42</sup>COOK, Ian/CRANG, Philip/THORPE, Mark: *Eating into Britishness: Multicultural Imagineries and the Identity Politics of Food*. In: ROSENEIL, Sasha/SEYMOUR, Julie (org.): *Practising Identities. Power and Resistance*. Houndsmill, Basingstoke. 1999. p. 226.

<sup>43</sup>POWER, Una: *Terra straniera the story of Italians in Ireland*. Carlow. 1988. p. 70.

<sup>44</sup>ZANNA, Paolo, cit. p. 43.

<sup>45</sup>KING, Russell: Power: Terra straniera; the Story of the Italians in Ireland. Dublin, Borza's, 1988, 110p. In: *Studi Emigrazione*, Vol. 25, n° 90, 1988. p. 290.

<sup>46</sup><<http://www.comune.barga.lu.it/TURISMO/MANIFEST/INDEX2.HTM>> rev. 07.11.08,

<[http://www.ciociariaturismo.it/index.php?option=com\\_content&task=view&Itemid=1444&id=5615](http://www.ciociariaturismo.it/index.php?option=com_content&task=view&Itemid=1444&id=5615)> rev. 07.11.08.

<sup>47</sup>CONWAY PISKORSKI, Méadhbh, cit. p. 116.

foram difundidos restaurantes italianos.<sup>48</sup> E aqui se mostra geralmente a diferença de gerações de correntes de imigração diversas, isto é, um círculo muito diverso de clientes. Enquanto há restaurantes italianos que se adaptam fortemente ao gosto irlandês e às idéias da cozinha italiana, há também aqueles que preparam a comida como na Itália. Aqui se remete novamente à “Accademia Italiana della Cucina”, que já encontrou em Dublin, por exemplo, alguns adeptos.<sup>49</sup>

Os restaurantes em outros países oferecem – conquanto se trate de um grupo grande de imigração – sobretudo, um papel importante para migrantes de mesma nacionalidade. Oferece-se aos conterrâneos, na forma de um restaurante, um fórum para a alimentação comunitária, pois a socialização é uma dimensão importante da alimentação no que se refere à migração. Enquanto, por exemplo, um migrante da Itália pode se sentir desenraizado e desorientado, a comida num restaurante italiano não apenas lembra a pátria deixada, mas também a comunidade de pessoas na mesma situação produz a socialização e eleva o sentimento de se sentir em casa.<sup>50</sup> Nesta comunidade, são levados em conta conhecidos costumes à mesa, rituais para comer são seguidos e recriados e, ao mesmo tempo, freqüentemente diferentes comidas regionais são nacionalizadas.<sup>51</sup> Restaurantes que são dirigidos por migrantes representam, por isso, geralmente uma barreira para a adaptação à alimentação da população do país hospedeiro. Para outros, entretanto, estes restaurantes étnicos são um terreno propício para conhecer outras culturas e outras culinárias, para experimentar gostos exóticos em seu próprio país.<sup>52</sup> Principalmente porque a comida, como mencionado anteriormente, é sempre um pouco modificada e adaptada aos paladares nativos.

Com isto, há dois tipos de clientela nos restaurantes étnicos: outros migrantes e a população do país hospedeiro. Assim, os cardápios são adaptados de acordo com o grupo dominante. Deste modo, um ajustamento ideal, desde as tendências de regionalização culinárias dos anos 1970 e das reações de nacionalização na virada do século, também influenciou a escolha do cardápio em restaurantes étnicos. Isto é, em alguns casos, como, por exemplo, em Derry, na Irlanda do Norte, há

também restaurantes italianos que oferecem culinária italiana sem alinhá-la ao paladar irlandês, mesmo que não se volte a um grande contingente de imigrantes, mas sim a uma clientela irlandesa. Por fim, isto pode estar relacionado ao fato de que a comida italiana está na moda, pois o dono de restaurante italiano, como empreendedor, permite que a clientela também opine no cardápio.<sup>54</sup>

Assim, a comida é não apenas ela mesma um migrante, mas também importante para os migrantes. Num fórum de imigrantes italianos em Dublin, concedeu-se à comida um papel central num artigo (*Le cose che ci mancano*).<sup>55</sup> E também alguns italianos entrevistados por mim por ocasião de uma dissertação sobre migração e sentimento patriótico, à guisa de exemplificação da imigração italiana na Irlanda do Norte, mencionaram o ato de comer ou de ir comer como uma das coisas de que eles mais sentiam falta no novo país.

As entrevistas são de cunho biográfico e foram realizadas com dez imigrantes italianos que, no ato da entrevista – de agosto a outubro de 2007 – viviam na Irlanda do Norte de quatro a treze anos, em alguns casos, com interrupções. Ao total, realizei, de agosto de 2007 a junho de 2008, 48 entrevistas qualitativas com migrantes italianos, seus amigos e membros familiares na Itália e na Irlanda do Norte. A seguir, vou me concentrar principalmente nos migrantes. Meus dez entrevistados tinham entre 28 e 49 anos de idade e, dentre eles, havia seis mulheres e quatro homens. A maior parte veio para a Irlanda do Norte através de um projeto europeu, como Leonardo,<sup>56</sup> e apaixonou-se pela província ou cidade (Portrush, Banbridge ou Derry). Por esta razão, muitos voltaram para a Irlanda do Norte depois de um curto retorno à Itália ou já permaneceram de vez na Irlanda, com o intuito de viver lá. Originalmente, meus entrevistados vinham de Bonorva e Sassari, na Sardenha, de Polignano e Monopoli, em Apúlia, de Sulmona, Abruzos, no sul da Itália. As cidades de origem dos migrantes do norte da Itália eram Verona, em Vêneto, Valdengo, perto de Biella, e Turim, em Piemonte. Para alguns migrantes, em relação à comida, faltava a variedade. Assim pensava um entrevistado: “[...] Na Itália estávamos, sabe, acostumados a uma variedade de queijos ou salames, salsichas diferentes. Comparadas a

<sup>48</sup>LA MALFA, Concetto: *Italians in Ireland. A Brief History*. Dublin. 2005. p. 26. O ano de 1996 marcou, segundo meus entrevistados, um desenvolvimento econômico geral na Irlanda do Norte. Ali encontrei, desde 2006, alguns restaurantes italianos.

<sup>49</sup>The Accademia Italiana della cucina. In: Italia Stampa, Vol. 5, n° 154, 2007. p. 7.

<sup>50</sup>LYSAGHT, Patricia: *Food and the Traveller: Introduction*. In: LYSAGHT, Patricia (org.): *Food and the Traveller. Migration, Immigration, Tourism and Ethnic Food*. Nicosia, Intercollege Press. 1998. p. 15, SEPILLI, Tullio, 21f.

<sup>51</sup>SINISCALCHI, Silvia, cit. p. 259. Sem dúvida este foi o caso nos Estados Unidos, no que se refere à comida italiana. Mas parece que também restaurantes coreanos na Nova Zelândia seguem essa tendência. Enquanto restaurantes na Coreia, regional ou localmente, se especializam em uma cozinha determinada, restaurantes coreanos na Nova Zelândia oferecem uma mistura de diferentes pratos coreanos regionais. COLLINS, Francis Leo: *Of Kimchi and Coffee: Globalisation, Transnationalism and Familiarity in Culinary Consumption*. In: *Social and Cultural Geography*, Vol. 9, n° 2, 2008. p. 160.

<sup>52</sup>CINOTTO, Simone, cit. p. 334/341.

<sup>53</sup>Derry, freqüentemente assim chamada pelos irlandeses da República da Irlanda, é chamada de Londonderry no contexto do Reino Unido.

<sup>54</sup>PAOLINI, Davide, cit. p. 47.

<sup>55</sup><<http://forum.irlandando.it/vivere-irlanda/7251-cosa-vi-cucinate-voi-irlandanti-in-irlanda.html>> rev. 05.07.2008.

<sup>56</sup>Leonardo é um projeto da União Européia que arranja empregos. Trata-se de uma estadia de cerca de três meses num país europeu que concede um curso de línguas e, além disso, um estágio e estadia para os participantes.

isto, as opções aqui são muito restritas [...]”.<sup>57</sup> Uma imigrante italiana respondeu à minha pergunta, de qual aspecto da comida ela sentia falta, o seguinte: “[...] a quantidade, a quantidade das coisas, a diversidade. Toda a combinação destas coisas, de tudo o que você pode ter com todas essas coisas”.<sup>58</sup>

Uma vez que a alimentação pode estabelecer hábito e segurança, ela facilita o fato de se estabelecer uma ligação com a pátria. Conhecem-se determinados ingredientes, se sabe como eles são preparados e como devem ser servidos.<sup>59</sup> Com o fato de poder ser transportada, a comida constitui um senso de lugar portátil.<sup>60</sup> A comida, pode, por isso, atenuar o estranhamento num país estrangeiro através do sentimento de segurança e hábito e construir uma ligação mental com o país deixado e com o passado.<sup>61</sup> Com isso, a comida ajuda a manter uma continuidade entre a vida cotidiana no velho e no novo país.<sup>62</sup> Por esta razão, a comida também é importante para um sentimento de pátria e para o sentimento de pertença cultural.

A lembrança, em relação à comida, desempenha um importante papel como ligação com o passado e com o lugar de origem, todavia não apenas a lembrança incorporada de gostos sentidos no passado, mas também a de refeições feitas coletivamente no círculo familiar e de conhecidos. No âmbito desta relação entre o social e o individual, e entre a comida e a lembrança, não somente as emoções adquirem um significado especial, mas também os sentidos. Com relação a isto, um de meus entrevistados se referiu, quando me narrou:

algumas vezes trazemos gostos de casa [...] não são apenas relações sociais, sabe? Lembranças de... bem, você sabe, lembranças visuais, a gente tem lembranças através de outros sentidos, gostos, barulhos [...], sim, há gostos, que temos prazer em trazer conosco. Eles são importantes, eles não são essenciais [...] a gente pensa nessas coisas [...].<sup>63</sup>

Na verdade, os cheiros de comida podem despertar lembranças da infância no país de origem. Mas não apenas os cheiros. Os barulhos e o tempo de

preparação da comida, a textura e o sentimento, as cores, o aspecto crocante, o gosto e a estética visual da comida lembram o ambiente familiar deixado para trás.<sup>64</sup> Além disso, certas características como o aspecto crocante ou a temperatura também fazem da comida um *comfort food*, uma alimentação com a qual se sente especialmente bem, que conforta alguém em situações difíceis.

Pois a comida também é, em termos afetivos, fortemente marcada, isto é, influencia fortemente as emoções. Algumas vezes, isto pode ter apenas um efeito puramente biológico, como quando se toma uma sopa quente na época de frio.<sup>65</sup> Mas, freqüentemente, as lembranças que se gravam através dos sentidos podem ser responsáveis por isto. Por fim, os sentidos têm um importante papel na apresentação de um prato e a comida é uma parte do discurso estético e sensorial.<sup>66</sup> Os sentidos que têm relação com a comida, sejam eles cheiros ou gostos, são parte da socialização.<sup>67</sup>

A alimentação ajuda, assim, a manter a tradição da pátria deixada para trás e a suscitar lembranças desta. Sobre este aspecto referiu-se também uma entrevistada com a seguinte afirmação: “[...] mas há coisas que faltam. Mas elas lhe faltam apenas quando você pensa nelas [...]”.<sup>68</sup> Paralelamente a isto, a comida contribui para que se introduza e se instale uma nova tradição através das refeições coletivas com outros migrantes.<sup>69</sup> Neste sentido, alguns pratos adquirem um significado simbólico através de sua capacidade de produzir uma ligação com a pátria.<sup>70</sup> Além disso, a alimentação pode ser não apenas diretamente incorporada, mas também sugere uma grande participação de sociabilidade. Com isto, há um aspecto importante na refeição comunitária, que já mencionei ao referir-me a restaurantes étnicos. No contexto italiano, o caráter sagrado de refeições comunitárias foi aludido, tanto por parte de uma entrevistada, como num artigo sobre o tema.<sup>71</sup> A sociabilidade foi realmente um aspecto do qual todos os meus entrevistados – referindo-se à comida – sentiram falta, mesmo aqueles, que gostavam de comida irlandesa. Comer pizza junto com alguém ou sair para comer na *rotisserie*,<sup>72</sup> convidar amigos para comer nas noites de sábado, tais coisas, disseram meus

<sup>57</sup>Entrevista com Mario, 11.09.2007. As entrevistas foram feitas em inglês ou italiano, conforme a escolha do migrante, e, para este artigo, as citações foram traduzidas para o alemão.

<sup>58</sup>Entrevista com Sofia 05.09.2007.

<sup>59</sup>COLLINS, Francis Leo, cit. p. 152ff.

<sup>60</sup>DUSSELIER, Jane, cit. p. 159f.

<sup>61</sup>SEPILLI, Tullio, cit. p. 24.

<sup>62</sup>LOCHER, Julie L. et al.: Comfort foods: an exploratory journey into the social and emotional significance of food. In: Food & Foodways, Vol. 13, n° 4, 2005. p. 280.

<sup>63</sup>Entrevista com Mario, 11.09.2007.

<sup>64</sup>CHOO, Simon: *Eating Satay Babi: sensory perception of transnational movement*. In: Journal of Intercultural Studies, Vol. 25, n° 3, 2004. p. 206-209.

<sup>65</sup>LOCHER, Julie L. et al., cit. p. 275ff./287.

<sup>66</sup>CALLONI, Marina, cit. p. 75.

<sup>67</sup>SINISCALCHI, Silvia, cit. p. 259.

<sup>68</sup>Entrevista com Sandra 23.08.2007.

<sup>69</sup>TETI, Vito, cit. p. 577.

<sup>70</sup>COLLINS, Francis Leo, cit. p. 165.

<sup>71</sup>SORBINI, Alberto, cit. p. 42, TETI, Vito, cit. p. 590.

<sup>72</sup>Uma Rotisserie é uma loja onde se pode comprar pratos prontos de carne, macarrão e legumes, assim como produtos em óleo, como azeitonas em conserva e alcachofra. Meus entrevistados, neste ponto, chegavam a se entusiasmar ao falar da boa comida e sobre a idéia de abrir uma rotisserie na Irlanda do Norte. Entrevista com Sandra, 23,03.2007.

entrevistados, faltam a eles na Irlanda do Norte, onde a tendência é, preferencialmente, socializar-se com bebidas alcoólicas nos *pubs*. Enquanto na Itália o ato de comer é um ritual, na Irlanda, sequer se cobre a mesa com uma toalha, e algumas vezes, nem mesmo se senta à mesa, como observou um entrevistado. Surgiu grande decepção em quase todos os meus entrevistados quanto à outra forma de socialização. Assim pensa uma entrevistada: “o fato de eu não beber, de não ir ao *pub*, a maior parte do que fazem aqui, digamos, para socializar, fica neste âmbito e, portanto... a gente se sente um pouco excluído, ou então a gente mesmo se exclui...”<sup>73</sup>

Por meio disso, fica claro que a bebida, exatamente como a comida, serve como característica distintiva. A bebida, segundo Wilson, não deve apenas ser vista como problema social ou de saúde, mas seu significado na construção e reprodução de identidade deve ser examinado. Pois o álcool desempenha um papel na nacionalização, na política e na economia e está, assim como a comida, ligado à lembrança.<sup>74</sup>

Segundo Brady, os irlandeses no exterior também sentem falta da comida como ligação com a pátria. No mesmo contexto, porém, ele alude ao fato de que o *pub* irlandês foi exportado e que isto é de grande importância.<sup>75</sup> O *pub* como um lugar onde o ato de beber é praticado comunitariamente, é, por isso, um lugar em que o significado é produzido, partilhado e discutido e onde são tratadas constantemente questões de identidade. Contudo, o papel dos *pubs* não pode ser sobrestimado, já que práticas culturais do *pub* também extrapolam a ele.<sup>76</sup> Que os *pubs* e a bebida são importantes para os irlandeses, torna-se claro também em comparação com a Alemanha. Os alemães se socializam numa variedade de contextos, geralmente também ligados ao ato de comer. A ênfase do álcool como foco da vida social não é, desta forma, tão pronunciada como no contexto irlandês.<sup>77</sup> De fato, Diner observa que o colonialismo inglês impediu que se desenvolvesse na Irlanda uma cultura culinária estruturada, razão pela qual a comida não se tornou um símbolo étnico, tendo sido esta função preenchida pelo álcool, pela música e pela dança.<sup>78</sup>

O álcool foi igualmente mencionado por alguns participantes num estudo sobre *comfort foods*. Segundo Locher et alli, alguns homens afirmam que com o álcool é

mais fácil se abrir emocionalmente com os amigos.<sup>79</sup> Meus entrevistados também mencionaram este componente: “Os irlandeses são, em minha opinião, um pouco evasivos. Eles são muito reservados e se entregam ao álcool, para poderem se abrir. E isto é uma coisa que me incomoda bastante...”<sup>80</sup>

A bebedeira, como o próprio ato de beber, não é apenas algo fortemente marcado culturalmente, mas também provoca, dependendo do grau desta influência cultural, emoções diversas e preenche diferentes estruturas e funções.<sup>81</sup> Especialmente do lado italiano, o consumo exagerado de álcool esbarra, por isso, em incompreensão ou resistência. O álcool está presente na Itália nas refeições em forma de um vinho como acompanhamento, ou de um digestivo, contudo, em termos gerais, bebe-se pouco. Uma entrevistada declarou:

Na Irlanda eu, por exemplo, não bebo. Eu não bebo. Eu vou ao *pub*, porque isto me agrada como situação social, mas não tem... Meu processo de “irlandização”, portanto, de tornar-me parte desta comunidade, não prevê a aceitação da cultura do álcool, eu sempre vou me afastar disto porque isto está ligado à violência.<sup>82</sup>

Outra migrante explicou que ela até mesmo sentiria medo aos sábados à noite em Derry, porque as pessoas estavam bêbadas. Ela declarou:

[...] mas à noite eles realmente se transformam em monstros. E sim, isto é algo... Sim, isto é algo totalmente diferente, sabe, porque os italianos, eu diria, a maior parte do tempo, não estão bêbados (risos). Eu nunca vi ninguém como aqui...<sup>83</sup>

Assim, meus entrevistados, além de não compreenderem relativamente a grande importância do álcool, também não compreenderam a tendência de se embriagar. Por isso, na *website* do departamento para assuntos estrangeiros irlandês, foi chamada a atenção dos irlandeses que fossem à Itália, que o álcool na Itália é tabu e que a ostentação pública da bebedeira é pouco tolerada.<sup>84</sup> Isto quer dizer que italianos e irlandeses não apenas optam por uma forma diferente de sociabilidade,

<sup>73</sup>Entrevista com Patrícia, 22.10.2007.

<sup>74</sup>WILSON, Thomas M.: *Drinking Cultures: Sites and Practices in the Production and Expression of Identity*. In: WILSON, Thomas M. (org.): *Drinking Cultures*. Alcohol and Identity. Oxford/New York, Berg. 2005. p. 3-16.

<sup>75</sup>BRADY, Joseph: *No Frontiers, Diversity within Unity: Borders and the Identification with Place*. In: HOURIHANE, Jim (org.): *Engaging Spaces*. People, Place and Space from an Irish Perspective. Dublin, Lilliput Press. 2003. p. 116.

<sup>76</sup>WILSON, Thomas M., cit. p. 3-15.

<sup>77</sup>O'CARROLL, Cliona: 'Cold Beer, Warm Hearts'. Community, Belonging and Desire in Irish Pubs in Berlin. In: WILSON, Thomas M. (org.): *Drinking Cultures*. Alcohol and Identity. Oxford/New York, Berg. 2005. p. 48.

<sup>78</sup>DINER, Hasia R.: *Hungering for America*. Italian, Irish and Jewish Foodways in the Age of Migration. Cambridge/London, Harvard University Press. 2001. p. 84f.

<sup>79</sup>LOCHER, Julie L. et al., cit. p. 288.

<sup>80</sup>Entrevista com Sandra, 23.08.2007.

<sup>81</sup>WILSON, Thomas M., cit. p. 6-13.

<sup>82</sup>Entrevista com Flora, 10.10.2007.

<sup>83</sup>Entrevista com Sílvia, 11.09.2007.

<sup>84</sup><<http://foreignaffairs.gov.ie/home/index.aspx?id=418>> rev. 05.06.08.

mas que os italianos vêem a sociabilidade irlandesa de forma negativa.

Contudo, foi observada também uma mudança. Assim notou um de meus entrevistados:

[...] há o processo de pacificação, as pessoas certamente se modificarão. E assim foi realmente, através do fato de que se abriram todas estas novas lojas, as pessoas começaram a entender, que eles, sem dúvida, não podiam passar todas as noites se embriagando [...]"<sup>85</sup>

Um migrante parece ter se acostumado a outra forma de sociabilidade e passado a gostar dela. Ele declarou:

Bem, eu, quando eu cheguei aqui, eu não bebia. Uma cerveja, duas cervejas, no máximo. Agora eu bebo, mas não tanto quanto eles, eu não consigo beber o tanto que eles bebem. Mas eu entendi que, às vezes, as pessoas precisam efetivamente de álcool [...]"<sup>86</sup>

Ele também tentou, reiteradas vezes, ir à Itália para ficar por lá, e, neste tempo, pensou: "faltou para mim, realmente, esta atmosfera do *pub* irlandês. Ir a um *pub* e talvez também sozinho, e depois de dois minutos conversar com alguém que não se conhece [...]"<sup>87</sup>

A culinária irlandesa também recebeu críticas positivas e negativas. Um julgamento negativo refere-se à diferença da seqüência em que são servidos os pratos e à sua apresentação da comida irlandesa. Na Irlanda, o primeiro e o segundo pratos da Itália são preparados no mesmo recipiente: carne ou peixe com legumes e com carboidratos em forma de batatas ou arroz e, muito raramente, macarrão. Na maioria das vezes, rega-se sobre a carne e os acompanhamentos um molho. Uma entrevistada expressou, a este respeito:

não apenas a homogeneidade do cardápio, mas também, hum, o fato de que... eu, por exemplo, talvez isto seja também uma característica italiana, mas talvez eu também esteja exagerando um pouco. Eu gosto de comer as coisas separadamente, por isso, não misturar a salada com, bem, eu gostaria da salada de um lado, a carne, de outro, e, se tiver molho, eu gostaria de recebê-lo separadamente. Aqui, em vez disso, é tudo uma mistura das coisas. E então está pronto. As comidas não são preparadas por eles, talvez elas sejam compradas e então colocadas no prato [...] por que, se eu peço apenas um pedaço de peixe, ou seja lá do que for, de frango, você tem que me servir algo com um molho embaixo ou então carregado de molho?"<sup>88</sup>

Alguns migrantes referem-se ao fato de terem sorte por poderem, eles mesmos, cozinhar em casa. Uma entrevistada frisou que isso, apesar de tudo, não seria a mesma coisa, pois ela não poderia encontrar todos os ingredientes ou eles, ainda, seriam diferentes. Outros sustentam a opinião de que gostariam de comer comida irlandesa e não cozinhariam exclusivamente comida italiana, como fica claro na citação seguinte: "sim, eu também faço macarrão, coisas italianas, mas não é que, isto, sim, me faz falta, mas não... Comer talvez seja uma das coisas... porque eu também gosto de comer as coisas aqui..."<sup>89</sup> Um entrevistado cozinhou comida italiana quando tinha tempo e, quando não, contentava-se com *fast food* irlandesa. Também numa contribuição de discussão num fórum italiano sobre interessados na Irlanda, alguns migrantes expressaram-se sobre seus hábitos culinários. Alguns se adaptaram aos hábitos culinários locais, outros misturavam com tradições culinárias de um terceiro lugar, e a maioria, contudo, afirmou cozinhar comida italiana.<sup>90</sup>

Alguns de meus entrevistados mencionaram também que receberam pacotes de comida de suas famílias, como também uma entrevistada: "E a cada dois ou três meses meus pais me enviam também um pacote com mais suprimentos de comida ou pode ser um pequeno presente..."<sup>91</sup> Kockel também menciona tais pacotes de comida de estudantes do Mediterrâneo em Bristol, embora seja possível comprar no supermercado deste respectivo país um amplo sortimento de alimentos.<sup>92</sup> Um amplo sortimento, mas não completo.

Alguns de meus entrevistados alegam, igualmente, que não conseguem encontrar ou comprar algumas coisas no supermercado ou em outras lojas, como, por exemplo, alcachofra ou alguns tipos de peixe. Contudo, as opções, e isto foi afirmado por muitos dos migrantes, tem melhorado constantemente desde sua chegada. Especialmente antes do progresso econômico geral, em 1996, a situação era difícil:

para poder fazer compras, era necessário ir a Belfast, porque aqui não havia lojas. Se alguém quisesse uma abobrinha, uma berinjela, eles perguntavam o que, o que é uma abobrinha, uma berinjela. E anteriormente havia coisas que faltam agora, no âmbito culinário; não tinha, não tinha macarrão, não tinha legumes, não tinha verduras, só para dar exemplo. Então a gente tinha de comer o disponível. Então, para retomar o discurso da paz, com o processo de pacificação vieram grandes redes como Tesco, Sainsbury's, Mark's & Spencer, que realmente

<sup>85</sup>Entrevista com Fernando, 30.10.2007.

<sup>86</sup>Entrevista com Lorenzo, 29.10.2007.

<sup>87</sup>Entrevista com Lorenzo 29.10.2007.

<sup>88</sup>Entrevista com Sofia, 05.09.2007.

<sup>89</sup>Entrevista com Patrícia, 22.10.2007.

<sup>90</sup><<http://forum.irlandando.it/vivere-irlanda/7251-cosa-vi-cucinate-voi-irlandanti-in-irlanda.html>> rev. 05.07.2008.

<sup>91</sup>Entrevista com Francesca, 27.09.2007.

<sup>92</sup>KOCKEL, Ullrich: 'There is no Heimat in English!' *Observations on Being German in England*. In: Béascna Vol. 2, 2003. p. 19.



permitiram que a gente se libertasse, sem dúvidas, dessa melancolia.<sup>93</sup>

Também nas lojas voltadas para o grande número de imigrantes poloneses é possível encontrar algumas coisas, observou outra entrevistada. A situação parece ter melhorado ou pelo menos é sentida assim. Em todo o caso, contudo, se enfatiza mais uma vez que, apesar da globalização, nem tudo pode ainda ser comprado. Até um mesmo supermercado, como, por exemplo, o Lidl, vende produtos diferentes em países diferentes. Um entrevistado declarou:

minha mãe me envia algumas vezes um pacote e isto é bom (risos) quando ela me envia um pacote com coisas italianas, que talvez não possam ser encontradas aqui. [...] E então há sempre o fato de que com este pacote de vinte quilos está-se imediatamente cheio, estocado. Então, eu confio nos pacotes de minha mãe.<sup>94</sup>

Este poderia ser o motivo pelo qual alguns migrantes permitem que lhes sejam enviados pacotes de comidas, mas outro motivo é que se trata de gênero alimentício de seu país.<sup>95</sup> Muitas vezes, também, trata-se de algo que uma pessoa de confiança preparou e, por isso, gera outros hábitos e confortos. Finalmente, os pacotes de comida são de importância porque as coisas se originam de contextos locais determinados e, desta forma, infundem, no ponto de vista de qualidade, mais confiança, por causa da familiaridade.<sup>96</sup> Isto pode explicar porque a maioria de meus migrantes igualmente mencionou trazer comida da Itália. Uma entrevistada ainda confirma isto:

ah, sim, isto é essencialmente comida, ou presente de Natal, porque eu vou no Natal, é, ou algumas vezes, fotos ou retratos ou quadros de minha cidade natal, para pendurá-los na parede, sabe, coisas que, definitivamente, fazem com que eu me sinta mais em casa.<sup>97</sup>

Muitos, ao se referirem às coisas que trazem, mencionam óleo de oliva e queijo parmesão. Ambos podem ser facilmente encontrados também nos supermercados da Irlanda do Norte, todavia, presumo eu, com outra qualidade. Um parmesão embrulhado ou um que se pode comprar mesmo na loja da esquina e, eventualmente, se provar antes, deve ser diferente, antes de mais nada, já na aparência. O mesmo vale para o óleo

de oliva e para outros gêneros alimentícios transportados. Além disso, os gêneros alimentícios podem ser produzidos de forma especial, como feito costumeiramente no país natal.<sup>98</sup> Deste modo, muitos dos migrantes, hoje em dia, também correspondem ao *topos* literário do migrante que leva na mala alimentos do seu país de origem.

Os familiares ou amigos dos entrevistados e que vinham da Itália visitá-los traziam, algumas vezes, comida para eles. Neste caso, como no dos pacotes de comida, torna-se claro o cuidado destes parentes ou amigos para com eles, o que se expressa também através da alimentação.<sup>99</sup> Através do alimento procura-se manter uma ligação que supera também a distância.<sup>100</sup> Como uma migrante mencionou: “[...] minha mãe talvez telefone e me fale:... ‘ah, o que você está comendo hoje?’ [...]”.<sup>101</sup> Este contato pode ser mantido também através da conversação direta sobre comida, ao telefone.

No caminho inverso, os migrantes levavam coisas típicas da Irlanda do Norte, como salmão defumado, doces ou uísque, para comer e beber na Itália. Ocorre aqui o caso de adaptação à culinária irlandesa e, conforme mencionado, alguns migrantes comiam também a comida irlandesa e não sentiam tanta falta da comida italiana. Este processo de assimilação pode se inverter como uma contra-reação, num retorno à Itália. Por exemplo, um (re)migrante expressou ter ficado muita saudade do salmão e dos bolos de queijo. Uma pessoa que viaja bastante de um lado para outro, alegou que ela dispõe apenas de vocabulário inglês para frutas exóticas que podem ser compradas em qualquer lugar do mundo, já que estas frutas não podem ser compradas em sua região, na Itália.<sup>102</sup> Sua posição intermediária expressou-se no fato de que ela gosta de preparar especialidades de sua região para convidados irlandeses na Irlanda ou também na Itália. Isto significa que assimilação e intercâmbio também podem ser observados em relação à comida. Todos os migrantes, contudo, preservaram os últimos vestígios de sua culinária: visitar os amigos que cozinham em seu retorno para a Itália. Um migrante enumerou o que ele comeria quando estivesse na Itália, e outra entrevistada achava que iria tomar café da manhã num bar na Itália, o que não se faz na Irlanda – ou quando se trata de um “Irish Breakfast” com presunto cozido e ovos, e não um *capuccino com croissant*.

<sup>93</sup>Entrevista com Fernando, 30.10.2007.

<sup>94</sup>Entrevista com Lorenzo, 29.10.2007.

<sup>95</sup>SORBINI, Alberto, cit. p. 41.

<sup>96</sup>SUTTON, David E., cit. p. 78f.

<sup>97</sup>Entrevista com Francesca, 27.09.2007.

<sup>98</sup>BARILARO, Caterina, cit. p. 164.

<sup>99</sup>LOCHER, Julie L et al., cit. p. 281.

<sup>100</sup>SUTTON, David E., cit. p. 81.

<sup>101</sup>Entrevista com Sandra, 23.08.2007.

<sup>102</sup>BRADY, Joseph, cit. p. 115.

Com isto, toca-se num último aspecto que gostaria de mencionar aqui com relação à comida e imigrantes italianos: a cultura do café. Também o café, do mesmo modo que o álcool, pode, através de sua temperatura e textura, provocar bem-estar nos migrantes.<sup>103</sup> Todavia, existem, também neste âmbito, como no da comida italiana, em geral, alguns enganos. Poucos sabem que o *capuccino*, na Itália, é tomado apenas junto com o café da manhã, e que, em uma viagem, uma pessoa é imediatamente reconhecida como estrangeiro quando bebe confortavelmente uma xícara de *capuccino* depois do almoço ou na hora do café. Enquanto a rede local “Witherspoon” explora e afirma este erro, de que os italianos adoram relaxar com um *lavazza*,<sup>104</sup> o gosto pelo café, na Itália, é pequeno. O *espresso* é, na verdade, aquilo que se recebe ao se pedir um café na Itália. Café, tal qual é servido na Irlanda do Norte e na Alemanha, deve ser pedido como *caffè americano* na Itália. E assim, a cultura italiana do café consiste no fato de, mais vezes por dia, ir a um bar-café e tomar uma pequena porção de café, ou seja, de *espresso*. Seu gosto, na Itália, é naturalmente diferente do que na Irlanda do Norte, e um entrevistado expressou esta diferença de forma consideravelmente drástica:

[...] do gosto do café quando eu volto. Eu bebo um café *espresso* [...] eu chego aqui e gostaria de matar o primeiro que passa na minha frente [...] como pude tomar um café destes. E então eu me acostumo a ele e volto para Itália. Lá eu descubro novamente este paraíso, que se chama *espresso*.<sup>105</sup>

Com isto, torna-se claro que, apesar da globalização, há diferenças nas formas de alimentação nacionais e, geralmente e de forma mais evidente, regionais. O ato de comer desempenhou na história da migração italiana um importante papel, assim como a migração, no contexto da comida italiana. Também no presente, a comida pode ligar migrantes a suas cidades e regiões de origem e estimular as relações com amigos e familiares, e lembranças do passado comunitário. Além disso, a comida pode funcionar como um tipo de ponte para a nova vida no novo país, seja na forma de restaurantes étnicos, de novas tradições com outros migrantes ou de novos hábitos de comer e beber.

Artigo recebido em: 16/12/2008

Aprovado em: 25/08/09

---

<sup>103</sup>LOCHER, Julie L. et al., cit. p. 288.

<sup>104</sup>Folder de propaganda da Witherspoon na Irlanda do Norte.

<sup>105</sup>Entrevista com Andrea, 24.10.2007.