

## AS MARCAS DE UMA ANFITRIÃ NA MEMÓRIA DE SEUS DESCENDENTES

Sênia BASTOS\*

Cristina Figueiredo BANNWART\*

**Resumo:** O artigo contempla o estudo das relações de hospitalidade no ambiente doméstico em uma fazenda de café no interior de São Paulo, de 1945 a 1950. As fontes de pesquisa reúnem documentos familiares como fotografias, cartas e menus, tendo como principal fonte 107 cartas escritas por uma mulher estrangeira, casada com filho de imigrante que vivia no Brasil. Também foram realizadas entrevistas com o intuito de enriquecer o universo estudado. As fontes analisadas foram submetidas à categorização e, sistematicamente, agrupadas por diferentes assuntos e, finalmente, pôde-se chegar à análise de seu conteúdo. Objetivou-se identificar os múltiplos papéis desenvolvidos por essa mulher que atuou como anfitriã zelosa e requintada, pois gostava de receber visitas desde que fizessem parte do círculo de relacionamento valorizado pela família.

**Palavras-chave:** Hospitalidade; Memória; História oral.

## THE INFLUENCES OF A HOSTESS IN THE MEMORY OF HER DESCENDENTS

**Abstract:** The article involves the study of the hospitality within the domestic environment of a coffee plantation in the upstate countryside of the State of Sao Paulo from 1945 to 1950. The research sources include family records such as photographs, letters and menus; the main source of information being 107 letters written by a foreign woman married to the son of an immigrant who lived in Brazil. Interviews were also conducted to substantiate the study. For the analysis of the content, the sources analyzed were categorized and systematically grouped by subject. The objective was to identify the multiple roles developed by this woman that acted as a zealous and elegant hostess who enjoyed receiving visitors just as long as they were part of the circle of relationships worthy by the family's standards.

**Keywords:** Hospitality; memory; oral history.

---

\* Doutora em História pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo e professora da Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo/SP - Brasil. e-mail: senia@anhembimorumbi.edu.br

\* Mestre em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo/SP - Brasil e-mail: cb1322@hotmail.com

## **A Família Bannwart**

Aos 25 de dezembro de 1903, na cidade de Roosendaal, Holanda, nasceu Bertha Antonia Raaijmakers, terceira filha de uma família aristocrática de produtores e comerciantes de açúcar, educada nas melhores escolas de economia doméstica da Europa.

Em 1931, casou-se com o médico Dr. Arnaldo Bannwart, filho de imigrante suíço. Em 1935, falecidos os sogros, e com o perigo iminente da Segunda Guerra Mundial, mudaram-

-se para o Brasil. Foi na fazenda Brabância, produtora de café, localizada no município de Avaré, no interior paulista, que viveram a maior parte da vida. Em 1945, seu filho mais velho, Gerard, com 11 anos, foi encaminhado como seminarista à Escola Apostólica de Pirassununga, também no interior de São Paulo.

Como forma de amenizar a distância entre os dois, a mãe endereçava em média duas cartas por mês ao filho, totalizando 107 cartas no período de cinco anos. Essa pesquisa baseia-se no estudo dessas cartas, demais documentos familiares e nos depoimentos coletados com o objetivo de ampliar o conhecimento dos acontecimentos relatados na correspondência.

## **Metodologia da pesquisa**

Em relação à metodologia optou-se pela análise de conteúdo proposta por Bauer<sup>1</sup>, por se tratar de uma técnica para produzir inferências de um texto focal para seu contexto social de maneira objetiva, mediante adoção de procedimentos sistemáticos e metodológicos.

Assim, o material passou por uma análise superficial para que se pudesse focar o estudo no seu tempo e espaço, sem deixar de lado a teoria e o problema da pesquisa. Dada a natureza das fontes, fez-se necessário o estudo sobre metodologias voltadas para as singularidades da escrita epistolar, tendo em vista sua natureza complexa e difícil<sup>2</sup>.

Apesar da riqueza das cartas, as fontes orais contribuíram para o enriquecimento da análise em questão. De acordo com os estudos de Alberti,<sup>3</sup> a história oral pode ser entendida como um método de pesquisa que tem como fonte a realização de entrevista com pessoas que estiveram presentes em acontecimentos, conjunturas, visões de mundo.

Optou-se pela entrevista qualitativa do tipo temática que, segundo Alberti<sup>4</sup>, compreende a adequação dos entrevistados à proximidade ao assunto que se queria saber, por meio do roteiro semiestruturado com perguntas abertas, como forma de auxiliar o momento da entrevista, para focar no assunto, no tempo em questão.

O universo de entrevistados foi subdividido em quatro grupos: o dos três filhos<sup>5</sup> de dona Bertha; o dos seis netos; o de uma das melhores amigas da sua filha Bettie; e o de uma funcionária que trabalhou durante 40 anos na residência da família.

Os filhos puderam esclarecer questões relacionadas à família: educação, saúde, convívio com a mãe, bem como em relação às festas que aconteciam na fazenda no período estudado. Em todas as entrevistas, o foco da pesquisa relacionava-se à hospitalidade e convivialidade doméstica na segunda metade do século XX.

Realizadas individualmente, as entrevistas com os filhos tiveram seu conteúdo gravado e transcrito. A primeira entrevista aconteceu com o receptor da correspondência, Gerard Bannwart, em uma tarde tranquila em sua residência, sem muitas interferências do entrevistador, com duração aproximada de 90 minutos. Em um segundo momento, ocorreu a entrevista com seu irmão Rudolf Bannwart, na residência da pesquisadora, um ambiente sossegado e silencioso, com duração aproximada de 60 minutos, cujo conteúdo revelou-se interessante e detalhado. O terceiro filho, Paul Bannwart, pode registrar seu depoimento em sua residência com muita satisfação de estar contribuindo com a lembrança de seus pais. Observa-se a satisfação e a emoção que caracterizaram cada depoimento, ao contar e relembrar momentos da infância, quando tinham entre oito e dez anos.

Maluf<sup>6</sup> destaca que “o grupo doméstico é um quadro referencial extremamente valioso para a reconstrução de experiências passadas. É a moldura onde se desenham as primeiras lembranças pessoais [...]”. Nesse sentido, a opção metodológica do recurso à produção de fontes orais visou revelar as experiências vivenciadas pela família Bannwart no período de 1945 a 1950, ainda presentes na memória de seus integrantes.

No que se refere à memória, Pollack<sup>7</sup> afirma:

A memória é um fenômeno construído: “memória e identidade são valores disputados em conflitos sociais” e a “construção da identidade é um fenômeno que se produz em referência aos outros, em referência aos critérios de aceitabilidade dos outros”.

A esse caráter, tanto coletivo quanto individual, da construção da memória, o campo de disputas que se estabelece entre os protagonistas de determinado acontecimento, para definir a memória vencedora, acrescenta-se o sentimento de identidade que ela confere ao sujeito:

[...]. Não se trata apenas de herança no sentido material, mas também no sentido moral, ou seja, do valor atribuído a determinada filiação. Sabemos que a memória, bem como o sentimento de identidade nessa continuidade herdada, constitui alvos de disputa dos valores familiares, um ponto focal na vida das pessoas<sup>8</sup>.

Quanto ao depoimento dos netos, sua ênfase pautou-se pela modalidade de relacionamento com a avó, a que chamavam de *Oma* (avó, em alemão). De um total de doze netos, seis foram entrevistados, em virtude do grau de convivência que mantiveram, em decorrência de sua idade. Como cada um deles reside em diferentes locais, optou-se pela entrevista via internet, com perguntas abertas, em forma de questionário.

A entrevista com a amiga de dona Bertha, Alice Leal, aconteceu em sua residência, de maneira muito rápida, pois ela não se encontrava bem de saúde. Alberti<sup>9</sup> ressalta a questão do resíduo de ação da entrevista; no caso em questão, a narrativa encontra-se permeada por fatores que comprometeram a sua realização: o problema de saúde, a presença do gravador e da filmadora que interferem na naturalidade da explanação acerca do tempo pregresso, o incômodo gerado pelo frio, pois a temperatura havia caído naquele dia. A relação entre entrevistado e entrevistador resulta na produção de diferentes conteúdos, visto que a entrevista encontra-se inserida em um contexto mais amplo. Mas, apesar das interferências, procurou-se conhecer, por intermédio de sua narrativa, as questões do convívio público em relação à postura esperada da mulher naquela época.

Em relação ao depoimento de Olinda Pereira, que trabalhou com a família durante 40 anos, foram exploradas as questões do dia a dia, com ricos detalhes,

especialmente porque a entrevistada, hoje com 83 anos, ainda se recorda dos numerosos momentos do cotidiano familiar daquela época.

A fonte oral foi escolhida com o propósito de fornecer subsídios para a compreensão das relações estabelecidas entre os “atores sociais” e sua situação no contexto estudado, com o intuito de ampliar o conhecimento sobre o momento em questão, recuperar aquilo que não fora encontrado nas cartas familiares.

O objetivo [da entrevista qualitativa] é uma compreensão detalhada das crenças, atitudes, valores e motivações em relação aos comportamentos das pessoas em contextos sociais específicos<sup>10</sup>.

A história oral, segundo Alberti<sup>11</sup>, são fontes intencionalmente produzidas e colhidas *a posteriori*, ou seja, reúne uma visão retrospectiva do acontecido, que se organiza a partir do hoje. Portanto, o relato é composto pela “ação”, pois o depoente tem intenções. Ao relatar o passado, ele deixa registrado o que julga que pode influenciar no presente e no futuro. A narrativa é seletiva.

Outro aspecto relevante da história oral relaciona-se com o fato de se tratar de memória. Nada melhor do que Bosi<sup>12</sup>, apoiada na reflexão dos teóricos da memória: Bergson, Halbwachs e Stern, para tratar desse assunto. Bergson trata o universo da lembrança que impregna as representações, pela memória o passado não só vem à tona, mas ainda se mistura com as percepções imediatas. Halbwachs também se atém a essas questões: lembrança é a sobrevivência do passado; a memória do indivíduo depende do seu relacionamento com a família, escola, igreja, profissão e classe social (grupos de convívio). Segundo o autor, o maior número de nossas lembranças vem quando nossos pais, amigos, nos provocam e, principalmente, lembrar não é reviver, mas refazer, reconstruir, repensar, com imagens e ideias de hoje, as experiências do passado.

*A priori*, a memória parece ser um fenômeno individual, algo relativamente íntimo, próprio da pessoa. Mas Halbwachs, nos anos 1920-30, já havia sublinhado que a memória deve ser entendida também ou, sobretudo, como um fenômeno coletivo e social, ou seja, como um fenômeno construído coletivamente e submetido a flutuações, transformações, mudanças constantes<sup>13</sup>.

Barlett destaca que a matéria-prima da recordação não aflora em estado puro na linguagem de quem lembra; ela é estilizada, pelo ponto de vista cultural e ideológico do grupo em que o sujeito está situado.<sup>14</sup>

Como diz Alberti<sup>15</sup>, não existe uma única história. Na verdade, deve-se reconhecer a existência de múltiplas memórias e identidades em uma sociedade. Parte-se do pressuposto que os indivíduos estão inseridos em grupos sociais e deles advêm às memórias. Todas as memórias são culturais e ideologicamente mediadas, portanto são parte do trabalho de organização e seleção do que se quer manter. A memória é essencial a um grupo porque está atrelada à construção de uma identidade.

No que diz respeito à função da lembrança, Stern acrescenta que o indivíduo tende a conservar o passado na forma que é mais apropriada a ele. O material indiferente é descartado, o desagradável, alterado, o pouco claro ou confuso amplifica-se por uma delimitação nítida, o trivial é elevado à hierarquia do insólito; e no fim formou-se um quadro totalmente novo, sem o menor desejo consciente de falsificá-lo.<sup>16</sup>

O processo de análise das entrevistas pautou-se pela abordagem crítica, não simplista, objetivando recuperar um tempo, reconstituir um período na vida desta família e, conseqüentemente, reconstruir um momento social coletivo, costurando retalhos de lembranças individuais como afirma Bosi<sup>17</sup>, cotejando-os aos demais documentos da família. Bosi destaca que, apesar de os “velhos” não serem mais propulsores da vida presente de seu grupo social, têm uma nova função social: lembrar e contar para os mais jovens a sua história, de onde eles vieram, o que fizeram e aprenderam. Indiretamente, pode-se inferir nos relatos de Olinda Pereira e dos filhos de Bertha a oportunidade que a entrevista proporcionou-lhes para registrar a história de cada um, embora o objeto do relato se centrasse em Bertha.

Munida de tais pressupostos, deu-se início à análise de conteúdo que, segundo Bauer<sup>18</sup>, consiste em fazer um teste piloto, que compreende a revisão do referencial de codificação e a definição das regras de codificação. Essa modalidade de análise trabalha tradicionalmente com materiais textuais escritos, divididos em dois tipos: os textos que já foram produzidos para outras finalidades, como, no caso, as cartas escritas por dona Bertha, e os textos construídos no processo de pesquisa, tais como a transcrição de entrevistas. “Todos esses textos, contudo, podem ser manipulados para fornecer respostas às perguntas do pesquisador”.<sup>19</sup>

## **Momentos de hospitalidade**

Segundo Camargo<sup>20</sup>, a hospitalidade assume sua face mais nobre na moral humana: “a de costurar, sedimentar e vivificar o tecido social, colocar em marcha esse processo sem fim, que alimenta o vínculo humano”.

Para Montadon<sup>21</sup>, a hospitalidade é uma maneira de se viver em conjunto, regida por regras, ritos e leis. No contexto doméstico, é dada a convidados escolhidos. Para Grassi<sup>22</sup>, a hospitalidade é um rito que autoriza a transgressão do limite sem que essa ação resulte em violência, mas para que exista essa permissão faz-se necessário o questionamento: quem é esse outro? Da Idade Média ao século XIX, na França, aos acolhidos foram impostas algumas condições. Havia duas grandes categorias de andantes: os que têm motivos para vagar e os outros. Aqueles que andavam em nome de Deus, os monges e os peregrinos, ou aqueles em nome do rei, o pessoal de guerra e os soldados. Esses sempre se beneficiavam da hospitalidade incondicional.

Analisar a hospitalidade implica observar o tempo e o espaço da ação, bem como identificar o acolhido. O relato de Gerard Bannwart<sup>23</sup> sobre a figura do latoeiro exemplifica essa modalidade de abordagem. O latoeiro realizava visitas periódicas as fazendas da região de Avaré para confeccionar e vender utensílios de cozinha feitos de folha de flandres. O viajante solitário permanecia alguns dias na fazenda, viajava a pé com duas malas nas costas, e era acomodado no paiol, onde dormia: “Ah o latoeiro! Ele dormia no paiol [...]. Ele era que nem andante, vinha e ficava dois ou três dias na fazenda, conforme a vontade [...]”.<sup>24</sup>

Trabalhando por conta própria, sem “salvo-conduto”, o latoeiro não era admitido ao recinto familiar, sendo abrigado em uma das edificações de apoio da unidade produtiva. Não era um convidado, prestava serviços e como tal era tratado. O que seria a hospitalidade da fazenda Brabância então?

Nas cartas de Bertha nota-se que o ato de “dar” alimento, pouso, entretenimento e proteção aos visitantes era de suma importância para a anfitriã, desde que fosse alguém que fizesse parte do seu convívio social. Para Telfer<sup>25</sup>, o anfitrião assume a responsabilidade pelo bem-estar integral de seus hóspedes, ou seja, receber um convidado significa para o anfitrião ser responsável por sua felicidade enquanto este estiver debaixo do seu teto:

Foi uma visita simpática quando padre Mário chegou. Esperamos que a sua “estadia” lhe tenha feito bem. Uma tarde fomos para Anápolis, Baguassu [outras fazendas da região] e por ali novamente para casa. No dia seguinte, vieram o Dr. Immoos e o Opa [vovô] almoçar conosco.<sup>26</sup>

Outros elementos podem interferir no comportamento dos agentes de hospitalidade no contexto doméstico, como os aspectos de natureza econômica. A ausência de recursos interfere na oferta do alimento que pode ser compartilhado com os hóspedes, bem como nos gastos com energia e água, influenciando diretamente no seu tempo de permanência no local, ou seja, na hospitalidade. No relato de Rudolf Bannwart<sup>27</sup>, observa-se que a estratégia de comercialização da safra de café resultou em um excedente econômico investido na casa, de forma a conferir maior conforto para a família e, conseqüentemente, para os seus eventuais hóspedes:

Em 48 comprou geladeira elétrica, piano, automóvel Chevrolet, mudança bárbara na nossa casa [...] a produção do café de 46, ele tinha [Opa] o café guardado, que era muito barato o café, porque no tempo da Guerra ninguém queria o café [guardou a safra]. Aí o preço do café triplicou. Eu me lembro bem, em 48 a minha mãe também foi para a Europa. Ah! Melhorou a vida da turma.

### **As festas na fazenda Brabância**

As festas realizadas na fazenda Brabância eram as de final de colheita bem como os acontecimentos de cunho religioso, como celebração de casamentos e primeiras comunhões.

Segundo depoimento de Gerard Bannwart<sup>28</sup>, as festas ocorriam na tulha, especialmente decorada para a atividade. Dona Bertha e suas funcionárias elaboravam bebidas e alimentos para a ocasião: quentão, anisete, suco, milho, mandioca, batata-doce e pipoca. Olinda Pereira<sup>29</sup> afirma que as grandes festas aconteciam no fim da colheita de café e que, nessa ocasião, o proprietário da fazenda matava boi ou porco e distribuía carne para os colonos.

Lucena<sup>30</sup> observa que a festa é o marco do tempo social e religioso da comunidade e é nesse contexto que relações informais de poder se estabelecem. A



festa é entendida como tradição, porque se repete; é uma celebração que tem seu caráter originalmente sacro. Seu retorno implica sempre expectativas e recordações. Isso pode ser observado nos relatos de Rudolf Bannwart<sup>31</sup>, quando descreve os acontecimentos sociais da fazenda, organizados por iniciativa de dona Bertha:

[...] mas a minha mãe gostava de organizar as coisas, então quem não era casado tinha que casar [...] o padre Emílio Immos, fazia a parte religiosa do casamento, então casava todo mundo no civil ou muitas vezes já estava casado no civil, aí fazia aquela fila e casava todas as pessoas de uma vez, [isso também acontecia com] a primeira comunhão, aí toda a criançada lá na fazenda e o padre Emílio dava hóstia para as crianças e faziam a primeira comunhão, mas antes dava umas aulas.

As principais celebrações da fazenda, como festa de mutirão dos trabalhadores na roça, a festa de casamento e a festa de primeira comunhão, juntamente com o trabalho, integram a vida dessas pessoas, marcam o tempo social e o tempo do trabalho desse grupo. O mundo rural constitui a sua referência, cujas experiências encontram-se fundadas na sociabilidade comunitária.

### **O receber na casa da família**

As visitas frequentes na fazenda eram as dos padres de Avaré, o bispo de Botucatu, os tios e os primos de Indaiatuba, que motivavam a realização de almoços para cerca de vinte pessoas.

O ritual da hospitalidade pode ser iniciado na soleira da porta, no limite entre dois mundos, o exterior e o interior, pode ser considerado o momento de iniciação, a linha de demarcação de uma intrusão, pois Montandon<sup>32</sup> afirma que a hospitalidade é intrusiva, mesmo que se aceite as regras do outro.

Nota-se que o espaço da casa é aberto para poucos, ou melhor, para as pessoas que faziam parte do convívio social da família, e também para aqueles com quem se tem o interesse de criar vínculos sociais entre as partes.

Para Caillé<sup>33</sup>, a hospitalidade não é incondicional, portanto, assume um compromisso, um vínculo com aquele que oferece, resultando em uma situação assimétrica gerando uma dívida entre as partes. A hospitalidade confere *status* ao que oferece; são papéis bem definidos e que diferem o anfitrião e o visitante (hóspede).

Cria-se uma fronteira cujos limites são muito tênues, mas que integra o jogo. A hospitalidade não consiste em dar um espaço ao outro, mas em receber o outro no seu espaço, e isso precisa estar claro para que a relação se perpetue, porque, a partir do momento em que essas leis não são respeitadas, a relação pode vir a se romper. O receber não é algo que acontece isoladamente, pois, no momento em que se acolhe alguém, assume-se o papel de anfitrião e, na verdade, cria-se a possibilidade de ser seu hóspede num próximo momento. Aliás, a palavra anfitrião em francês (*hôte*) designa tanto aquele que recebe, quanto o que é recebido.

Observa-se, também, a presença da retribuição que, segundo Camargo<sup>34</sup>, deriva da dádiva fundante da hospitalidade, que deve ser recebida ou aceita, e quem recebe deve retribuir. Ou seja, essas trocas são regidas pela tríplice obrigação de dar, receber e retribuir, criando uma assimetria entre as pessoas, o que faz com que as trocas se perpetuem, fortalecendo os laços sociais.

A retribuição faz parte do processo da hospitalidade. Ela deve acontecer, mesmo que isso não esteja explícito como regra do jogo, ou seja, ela pode ser considerada como algo desobrigado, mas, ao mesmo tempo, obrigado e essencial na perpetuação da relação social entre as partes. Segundo depoimento de Olinda Pereira<sup>35</sup>, dona Bertha “tanto ela recebia como ela visitava todas as quartas-feiras; ela ia tomar chá e jogar baralho na fazenda Retiro com a tia Josepha, mulher do senhor João”.

Para dona Bertha, o receber era um momento solene. As visitas eram convidadas para almoçar ou jantar seguindo os padrões da etiqueta europeia. Todas as vezes que havia visitas, estas eram recebidas com honra, sendo as refeições elaboradas pela sua ajudante, dona Olinda, sob sua supervisão e comando. A mesa era arrumada com talheres de prata e porcelana Rosenthal, louça apreciada pela aristocracia holandesa. Dependendo do grau de importância dessa visita, o “sacrifício” aumentava.

Segundo depoimento de Olinda Pereira<sup>36</sup>, quando iam receber alguém sempre se escolhia a toalha mais apropriada ao momento e decoravam a mesa com um arranjo com flores do seu jardim. A sobremesa e o cafezinho com creme de leite fresco da fazenda era um hábito indispensável no dia a dia da família. Durante as refeições, servia-se suco de laranja e de limão, mas, quando havia convidado, ofereciam vinho ao visitante, “isso conforme a pessoa”. Ainda segundo dona Olinda:

[...] o ritmo da casa mudava todas as vezes que iam receber [...] tinha cada joguinho, ai cada joguinho que ela tinha, de cristal, coisa mais linda [...] Eu tinha uniforme pra servir a mesa e tinha uniforme para estar na cozinha, e para o dia a dia [...] tudo cheio de renda. [...] Aqui [em Avaré] não tinha nada, tudo isso ela trouxe de lá [Europa], mas era maravilhoso, depois naquele tempo não tinha carro, era só charrete e trole. Ai, cada coisa mais bacana, meu Deus do céu!<sup>37</sup>

O depoimento reforça os estudos de Camargo<sup>38</sup>, que parte do pressuposto de que toda dádiva requer sacrifício, uma vez que agradecer o hóspede implica abrir mão de algo que se tem em favor do outro. Ainda nessa vertente, no depoimento de Olinda Pereira<sup>39</sup>, observa-se que a comida do dia a dia não era igual a comida servida nos dias em que havia visitas, nem o uniforme de Olinda. “Ela gostava muito de recepcionar suas visitas com purê de batatinha, frango assado ou frango ao *curry* e salada de alface”.<sup>40</sup>

Nos relatos dos netos e netas que conviveram com a avó nos anos 1970 e 1980, observa-se a presença de uma refeição elaborada especialmente para as crianças. O “franguinho da *Oma*” é citado quando se questiona a comida predileta que ela fazia: “Lembro de algumas, como exemplo, o molho holandês de alcachofra. Mas, sem dúvida, a principal era o frango assado com molho à base de manteiga”, diz seu neto Marcelo<sup>41</sup>. Nos depoimentos de Theodoro<sup>42</sup> e Francisco<sup>43</sup> também ocorre a alusão ao delicioso frango da *Oma*, acompanhado de purê de batata e molho: sempre faziam “uma piscina” com o purê de batata. Segundo Gomes<sup>44</sup>, “[...] o comer, a relação lúdica e hedonística com a comida, portanto, nos remetem ao lugar emblemático que a comida e a comensalidade ocupam na vida social e na construção da identidade [...]”.

Ainda nesse sentido, Ishige<sup>45</sup> reforça que a comida envolve emoção, trabalha com a memória e com sentimentos: “as refeições são carregadas de sentido social e, por meio dos momentos em família, passa-se toda uma série de valores culturais, de geração em geração”, além de reforçarem a coesão do grupo e a sua identidade.

Nos relatos dos netos, a referência à comida encontra-se associada à memória dos momentos compartilhados com a avó, o que permite inferir que compartilhar alimento estabelece laços mais fortes de amizade e de vínculo social.

Pollack<sup>46</sup> destaca que os elementos constitutivos da memória individual ou coletiva, em primeiro lugar, são os acontecimentos pessoais e que, além desses acontecimentos, personagens e lugares, essas memórias tratam também da projeção de outros eventos. A memória é seletiva, constitui fenômeno construído social e individualmente, não se trata apenas da herança no sentido material, mas também no

sentido moral, ou seja, do valor atribuído a determinada filiação. E, assim, o sentimento de identidade nessa continuidade herdada constitui um ponto importante na disputa pelos valores familiares.

Nos relatos, observa-se ênfase da mesa como um lugar de convívio; principalmente quando organizado por uma anfitriã zelosa, o comer em grupo assume dimensões inesquecíveis. São momentos em que as pessoas aproveitam para conversar, compartilhar, e até trocar selos, fato muito presente nessa família. O momento de receber o outro em sua casa, especialmente a mesa, reveste-se de simbolismo de aceitação do outro, cria-se um vínculo entre as partes. Já na Babilônia, a refeição é símbolo do laço que une duas pessoas, sendo a composição do alimento secundária diante da partilha: “comemos pão, bebemos cerveja e nos untamos de óleo”.<sup>47</sup>

De fato, a hospitalidade não se reduz ao oferecimento da restauração, mas, sim, à relação interpessoal estabelecida, que implica uma ligação social e de valores de sociabilidade. Camargo<sup>48</sup> reforça o caráter do entretenimento presente quando se recebe.

As festas que aconteciam na sede da fazenda eram comemorativas e reservadas a um número restrito de pessoas. Os convidados eram criteriosamente selecionados pela anfitriã e os convites eram feitos formalmente. As principais comemorações presentes nas fontes analisadas eram de natureza religiosa, como Páscoa e Natal, aniversários dos familiares, primeiras comunhões e bodas de prata.

Festas de aniversário eram comemoradas com as amigas: elaboravam tudo em casa, como o bolo, a língua de sogra, o chapeuzinho da festa, enfeitado com papel crepom, tudo com muito capricho e zelo. Renata Bannwart<sup>49</sup> afirma ter aprendido muitas coisas com a *Oma*, como: “as bonecas de amendoim eram feitas com amendoim com casca que se passava linha com agulha pelo meio, fazendo o formato de um boneco, usavam-se 11 amendoins com casca para fazer cada boneco”.

As primeiras comunhões e bodas de prata eram celebradas com grandes jantares, situações planejadas com detalhes e elaboração de um menu impresso. Neles, é possível observar como cada sociedade define os padrões de regras ou “leis” de sua cultura e isso pode ser identificado nas diferentes formas de apresentação dos *menus* (Figura 1).

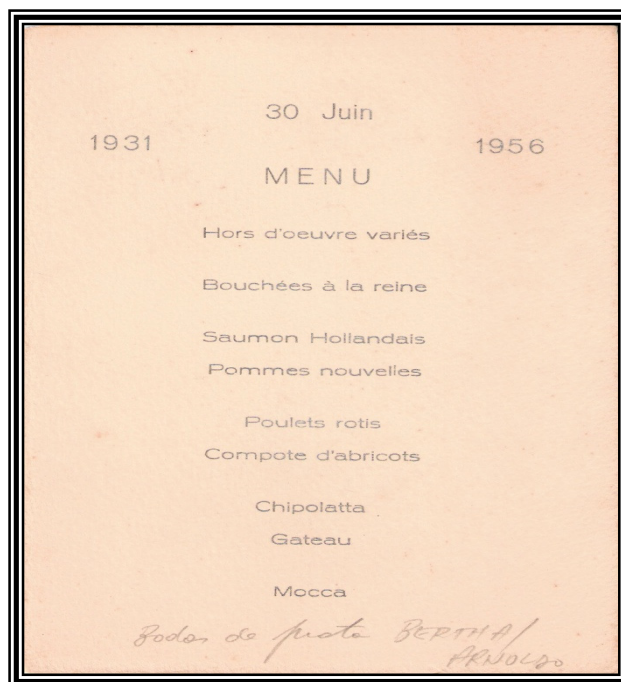


Figura 1 – Menu “Bodas de prata” (Bertha e Arnaldo, 30/6/1956)

O contexto social das refeições de uma determinada sociedade e época, tal como a ordem do serviço a mesa, bem como a ordem dos pratos servidos numa perfeita harmonia alimentar, expressa a hierarquia social. Nesse contexto, é como se uma gradação fosse enfatizada em todos os níveis, como se o ato de comer em companhia de outras pessoas cristalizasse estados emocionais e identidades sociais.<sup>50</sup>

Segundo Barreto<sup>51</sup>, “a origem da palavra *menu* remonta a Paris do século XVIII, época das confrarias”, onde se reuniam os diversos segmentos da sociedade e os profissionais: “A confraria dos *traiteurs* – isto é, aqueles que “tratavam” com o cliente qual o tipo de alimentação a ser levada para casa – separou-se em 1738 da corporação dos *tripiers*, que tinham por hábito cozinhar tripas, vísceras e miúdos – *menus morceaux* – em grandes caldeirões”. Aliás, a palavra *menus morceaux* pode ser traduzida ao pé da letra como pequenos pedaços ou pedaços miúdos. Mas, por volta de 1765, o cozinheiro chamado Boulanger abriu, na *rue des Poulis* em Paris, o primeiro restaurante, um local para restaurar as forças das pessoas, e foi processado pelos *traiteurs*. Ao entrarem no restaurante, os clientes recebiam um *menu* apresentando uma variedade de pratos compatíveis com seus gostos.

A Figura 2 apresenta os menus da Primeira Comunhão de Rodolfo (1944) e de Paulo (1946).

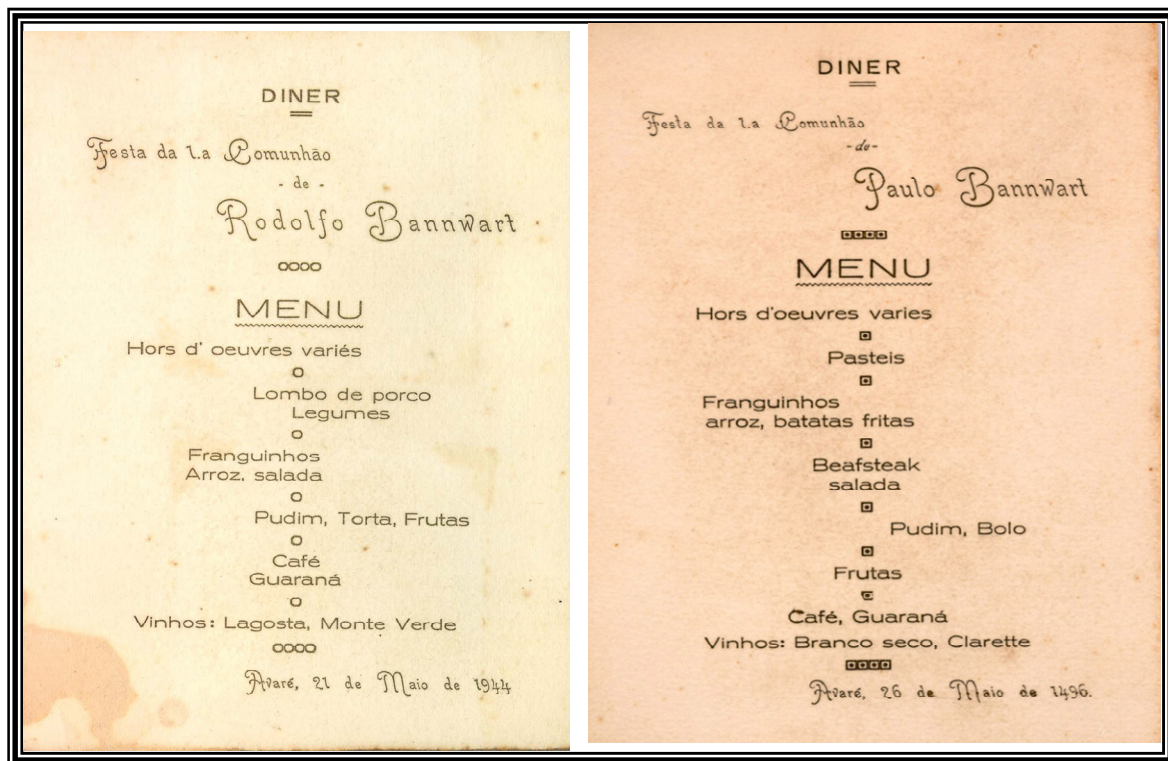


Figura 2 – Primeira comunhão – Rodolfo (21/5/1944) e Paulo (26/5/1946)

Observa-se que os momentos de comemoração familiar são revestidos por objetos da cultura material, como os *menus*, e os presentes, relógio, o terço com pequena bolsa e corrente, a caneta-tinteiro, como uma forma de gravar aquele momento na memória, bem como um difusor de usos e costumes de uma determinada época/sociedade. No trecho da carta a seguir, nota-se essa tendência:

Domingo nós tivemos o dia da 1<sup>a</sup>. Comunhão do Paulo. Estivemos com 18 pessoas na mesa. Titio Emil, tia Beppie, Frieda, Thildy e Editli, Opa [vovô], tio Franz, tia Thildy e Elseli, tio Sepp, Aldo e Elsbetli e nós. Bettie também veio no sábado à tarde e voltou na segunda-feira cedo. Paulo recebeu um relógio e livro de missa muito bonito da titia Beppie. De tio Franz e de tio Sepp, de cada um, Cr\$ 100,00. De nós, um terço com bolsinha e correntinha. De titio Gérard, uma caneta-tinteiro<sup>52</sup>.

Gomes e Barbosa<sup>53</sup> destacam que a expressão escrita da culinária permite avaliar os diferentes tipos de relação, os jogos de poder, a diferenciação e as



hierarquias que se estabelecem entre diferentes agentes; esse elemento pode ser observado nos *menus* que seguem abaixo. No primeiro cardápio, registra-se o emprego de expressões francesas, que remetem a receitas sofisticadas. Nos *menus* referentes à celebração da primeira comunhão, a linguagem adotada é informal, ou seja, adequada à ocasião. Por meio da análise dos componentes dos cardápios, pode-se inferir a que tipo de público eles se destinavam e em que esfera da sociedade eles se encontravam.



Figura 3 – Menu do casamento dos pais de dona Bertha em 4/8/1896

A presença dos *menus* nas comemorações significativas pode ser observada como uma permanência nessa família. Integra, inicialmente, os padrões da aristocracia europeia, uma vez que, em diversas comemorações, como no casamento dos pais de Bertha, encontra-se presente. Introduzidos na família Bannwart por Bertha, os menus foram associados às principais comemorações da família, aspecto presente nos relatos de Rudolf Bannwart<sup>54</sup>:

[...] o fato de a minha mãe fazer aquele *show* todo, “aqueles quase banquetes”, ela era muito empreendedora, e naquele tempo a mulher não trabalhava fora, fazia somente serviço doméstico. Isso

[para ela] era um destaque de uma mulher holandesa no meio dos parentes suíços [os jantares] eram extremamente caprichados, com vinhos na entrada, na saída, com *menu* todo complicado.

A holandesa Bertha introduziu e cultivou valores que causaram certa estranheza à sociedade de acolhimento. Enquanto viveu, esses valores foram continuamente atualizados e algumas ações promoveram alterações no meio circundante. Destaque-se o papel atribuído às refeições na memória dos familiares e de Olinda Pereira, que se referiram a elas com admiração e respeito. Fato evidenciado no depoimento de Rudolf Bannwart ao tratar desses banquetes como espécie de *show*, termo que denota o impacto que causavam na sociedade rural do interior paulista nos anos 1950.

A preservação dos objetos pessoais, a mobília e a edificação da casa-sede da fazenda Brabância também constituem referências diretas à sua antiga proprietária. Determinada e de forte personalidade, Bertha não recuou de seu destino diante das dificuldades vivenciadas no interior paulista. Compartilhou o seu conhecimento e refinamento com os seus descendentes e com os colonos da fazenda: socializou receitas, introduziu novas modalidades de alimentos, ensinou os idiomas que dominava, as normas da etiqueta europeia e enfatizou os valores cristãos.

Registrem-se, ainda, os vínculos que manteve com sua família europeia, a solidariedade que expressou em socorrê-los, enviando alimentos e recursos para tentar minimizar os efeitos da Segunda Guerra. Visitou-os assim que as condições foram normalizadas, atualizando sua presença com a assiduidade que o sistema de transportes e a saúde permitiram. Tradição que se perpetua na família e que hoje é facilitada pelo sistema de comunicação de massas e pela internet.

### **Considerações Finais**

Resulta da análise que a hospitalidade praticada na fazenda Brabância era restrita aos que pertenciam ao grupo de convívio social da anfitriã, que recebia os convidados com distinção, oferecendo-lhes refeições memoráveis, com louça importada, entretendo-os com conversações, passeios e trocas de selos.

Os relatos evidenciam as marcas de Bertha na memória de seus familiares e pessoas de convívio, com alusões às datas comemorativas, quando a casa era aberta aos convidados, e ao cotidiano vivenciado pela família. Cotejados à documentação,



nota-se, no caso dos *menus* preservados, a importância dada à religiosidade no cotidiano familiar: as comemorações de Páscoa, Natal, casamento e primeira comunhão.

Depreende-se que as refeições promoveram o estreitamento de vínculos familiares e a transmissão de valores culturais de que Bertha foi protagonista, para diferentes gerações dessa família, bem como sua influência na vida dos colonos, como, por exemplo, a facilitação (ou coerção) à formalização dos sacramentos do matrimônio e da primeira comunhão.

Recebido em 10/06/2010

Aprovado em 23/10/2010

## NOTAS E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

<sup>1</sup> BAUER, M. W. e GASKELL, G. *Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático*. Petrópolis/RJ: Vozes, 2002.

<sup>2</sup> GOMES, A. C. (org.). *Escrita de si, escrita da história*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2004.

<sup>3</sup> ALBERTI, V. *Manual de história oral*. 3. ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2005.

<sup>4</sup> ALBERTI, V. op.cit.

<sup>5</sup> Os filhos de Bertha são Gerard, Rudolf e Paul Bannwart. Por ocasião da realização da pesquisa, a filha Bettie já havia falecido.

<sup>6</sup> MALUF, M. *Ruídos da memória*. São Paulo: Siciliano, 1995. p. 49.

<sup>7</sup> POLLAK, Michael. Memória e identidade social. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, CPDOC-FGV, v.5, n.10, 1992, p. 205.

<sup>8</sup> POLLAK, M. op. cit.

<sup>9</sup> ALBERTI, V. op. cit.

<sup>10</sup> BAUER, M. W. e GASKELL, G., op. cit., p. 65.

<sup>11</sup> ALBERTI, V. op. cit.

<sup>12</sup> BOSI, E. *Memória e sociedade: lembranças de velhos*. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

<sup>13</sup> POLLAK, M. op. cit., p. 201.

<sup>14</sup> BOSI, E. op. cit.

<sup>15</sup> ALBERTI, V. op. cit.

<sup>16</sup> BOSI, E. op. cit.

<sup>17</sup> BOSI, E. op. cit.

<sup>18</sup> BAUER, M. W. e GASKELL, G. op. cit., p. 195.

<sup>19</sup> BAUER, M. W. e GASKELL, G. op. cit., p. 195.

<sup>20</sup> CAMARGO, L. O. L. *Hospitalidade*. São Paulo: Aleph, 2004. p. 24.

<sup>21</sup> MONTANDON, A. Hospitalidade ontem e hoje. In: BUENO, M. S.; DENCKER, A. F. M. *Hospitalidade: cenários e oportunidades*. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003. p. 132.

<sup>22</sup> GRASSI, M. C. Hospitalité. passer le seuil. In: MONTANDON, A. (dir.). *Le livre de l'hospitalité*. Accueil de l'étranger dans l'histoire e les cultures. Paris: Bayard, 2004. p. 21-34.

<sup>23</sup> Depoimento de Gerard Bannwart, 2006.

<sup>24</sup> Depoimento de Olinda Pereira, 2006.

- <sup>25</sup> TELFER, E. A filosofia da “hospitalidade”. In: LASHLEY, C.; MORRISON, A. (org.). *Em busca da hospitalidade – perspectivas para um mundo globalizado*. Barueri: Manole, 2004.
- <sup>26</sup> Carta de Bertha para Gerard Bannwart, 30 de dezembro de 1946.
- <sup>27</sup> Depoimento de Rudolf Bannwart, 2007.
- <sup>28</sup> Depoimento de Gerard Bannwart, 2006.
- <sup>29</sup> Depoimento de Olinda Pereira, 2006.
- <sup>30</sup> LUCENA, C. T. Trajetória de imigrantes: reconstrução de identidade e “invenção de tradições”. *Textos Ceru*. São Paulo: Humanitas, n. 10, Série 2, 1999.
- <sup>31</sup> Depoimento de Rudolf Bannwart, 2007.
- <sup>32</sup> MONTANDON, A. op. cit.
- <sup>33</sup> CAILLÉ, Alain. Nem holismo nem individualismo metodológico. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*. São Paulo, vol. 13, n. 38, out. 1998. Disponível em: <<http://www.scielo.br>> (acesso em 2005)
- <sup>34</sup> CAMARGO, L. op. cit.
- <sup>35</sup> Depoimento de Olinda Pereira, 2006.
- <sup>36</sup> Depoimento de Olinda Pereira, 2006.
- <sup>37</sup> Depoimento de Olinda Pereira, 2006.
- <sup>38</sup> CAMARGO, L. op. cit.
- <sup>39</sup> Depoimento de Olinda Pereira, 2006.
- <sup>40</sup> Depoimento de Olinda Pereira, 2006.
- <sup>41</sup> Depoimento de Marcelo Bannwart, 2006.
- <sup>42</sup> Depoimento de Theodoro Bannwart, 2006.
- <sup>43</sup> Depoimento de Francisco Bannwart, 2007.
- <sup>44</sup> GOMES, L. L. G. “Comércio étnico” em Belleville: memória, hospitalidade e conveniência. *Estudos históricos*, Rio de Janeiro, n. 29, p. 187-207, 2002. p. 191.
- <sup>45</sup> ISHIGE, N. O homem, o comensal. *O Correio*. UNESCO, jul. 1987
- <sup>46</sup> POLLAK, op. cit.
- <sup>47</sup> JOANNÈS, 1998 apud CARVALHO, L. G. A. *Do fogão a lenha ao micro-ondas: uma incursão para comensalidade de três gerações de famílias paulistanas*. 2004. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) – Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2004.
- <sup>48</sup> CAMARGO, L. O. L. Os domínios da hospitalidade. In: DENCKER, A. F. M.; BUENO, M. S. *Hospitalidade: cenários e oportunidades*. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.
- <sup>49</sup> Depoimento de Renata Bannwart, 2007.
- <sup>50</sup> DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *O Correio*. UNESCO, jul. 1987.
- <sup>51</sup> BARRETO, R. L. P. *Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios*. São Paulo: Senac São Paulo, 2002. p. 21.
- <sup>52</sup> Carta de Bertha para Gerard Bannwart, 29 de maio de 1946.
- <sup>53</sup> GOMES, L. L. G.; BARBOSA, L. Culinária de papel. *Estudos históricos*. Rio de Janeiro, n. 33, 2004.
- <sup>54</sup> Depoimento de Rudolf Bannwart, 2007.