

TURISMO CULTURAL E SUA RELAÇÃO COM O MUSEU DA CASA BRASILEIRA/SP PARA A SALVAGUARDA DO PATRIMÔNIO ALIMENTAR PAULISTANO

Cinthia Rolim de Albuquerque Meneguel¹

Luciano Torres Tricárico²

RESUMO

O presente artigo objetiva analisar a partir de revisões bibliográficas e pesquisa documental, a comensalidade entre o século XV ao XIX presente no acervo arquivístico Ernani Silva Bruno do Museu da Casa Brasileira em São Paulo/Brasil, identificando a sua contribuição para a salvaguarda do patrimônio alimentar do Estado de São Paulo por meio do turismo cultural. Pesquisa de natureza qualitativa, apoiou-se na metodologia analítica-descritiva, buscando estabelecer questões conceituais e compreender as práticas de acolhimento, comensalidade e hospitalidade presentes no território paulista, no referido período. Como resultado de pesquisa observou-se questões referentes à alimentação e a hospedagem, na perspectiva do acolhimento. E através dos resultados considera-se que o acervo tem um papel significativamente importante para a preservação e manutenção do patrimônio imaterial paulista, sendo o turismo cultural uma ferramenta de divulgação, dinamização e educação patrimonial.

Palavras-chave: turismo cultural, comensalidade, hospitalidade, museu, casa brasileira, patrimônio alimentar, paulista.

¹ Faculty of Tourism, Federal Institute of Education, Science and Technology of São Paulo – campus Cubatão, Rua Maria Cristina nº 50, Cubatão, São Paulo, cep: 11533-160, Tel.: (+55) 13 2009-5100, E-mail: cameneguel@gmail.com

² Faculty of Postgraduate in Tourism and Hospitality, 5ª Avenida nº 1.100, bloco 07, sala 204, Balneário Camboriú, Santa Catarina, cep: 88337-300, Tel.: (+55) 47 3261-1315, E-mail: tricarico@univali.br.

CULTURAL TOURISM AND ITS RELATIONSHIP WITH THE BRAZILIAN HOUSE MUSEUM / SP FOR THE SAFEGUARD OF PAULISTAN FOOD HERITAGE

ABSTRACT

This paper aims to analyze from the 15th to the 19th century the archival collection Ernani Silva Bruno the Museum of Casa Brasileira in São Paulo, Brazil, identifying its contribution to the safeguarding of the food patrimony of the State of São Paulo through cultural tourism. A qualitative research was based on the analytical-descriptive methodology, seeking to establish conceptual questions and to understand the reception practices, commensality and hospitality present in the territory of São Paulo during the period. As a result of research, questions were raised regarding food and lodging, from the reception perspective. And through the results it is considered that the collection has a significant role for the preservation and maintenance of the intangible heritage of São Paulo, and cultural tourism is a tool for dissemination, dynamization and heritage education.

Keywords: cultural tourism, commensality, hospitality, museum, Brazilian house, food heritage, paulista.

1. INTRODUÇÃO

O grande Estado de São Paulo – Brasil, acolheu desde a sua formação a todos: os nascidos, os emigrantes e os imigrantes. Da mesma maneira, continua acolhendo aos que vem chegando, o que indubitavelmente propicia uma grande fusão de hábitos e costumes, influenciando, conseqüentemente, étnico-cultural a gastronomia paulista.

O território criado pelo processo colonizatório, vem, por conta dessa constante entrada de pessoas, sendo seguidamente desterritorializado e reterritorializado de acordo com o status assumido em cada época. Sendo assim, suas tradições culinárias perdidas e dissolvidas, sofrendo o risco de diluição total de sua identidade tradicional (Meneguel & Tricárico, 2015).

Os hábitos comensais de um povo, representam um elemento cultural e uma expressão de sua identidade, sendo reconhecidos em muitos casos como patrimônio imaterial. Por meios deles, é possível identificar toda a organização social de uma sociedade (Poulain, 2013).

Nessa perspectiva, os registros documentais e literários de viagens, constituem-se em instrumentos de interpretação do passado, como fonte documental para entendimento do processo de formação do legado cultural de grupos, no qual se propõem a incluir a história das viagens e dos deslocamentos. A hospitalidade neste sentido, está diretamente relacionada ao oferecimento de acolhimento que se modifica de acordo com as características culturais das comunidades e de suas épocas.

Assim, esta pesquisa teve como principal objetivo identificar como a comensalidade associada a hospitalidade é apresentada nos registros arquivísticos de Ernani Silva Bruno e entender qual é a sua contribuição para a salvaguarda do patrimônio alimentar paulista por meio do turismo cultural.

Para tal, este estudo de natureza fenomenológica interpretativa, caracteriza-se por uma pesquisa descritiva, exploratória e qualitativa, que a partir da pesquisa bibliográfica e documental descreve e interpreta o seu desenvolvimento.

Por fim, espera-se com os resultados a contribuição acadêmica e científica sobre o assunto, visando difundir a discussão sobre a comensalidade e a sua contribuição para salvaguarda do patrimônio alimentar Paulista.

1.1 Breve biografia de Ernani Silva Bruno

Ernani Silva Bruno nasceu em 10 de agosto de 1912, na cidade de Curitiba - Paraná. Mudou-se para a cidade de São Paulo em meados de 1925, onde cursou o Liceu Nacional Rio Branco e formou-se em Direito pela Universidade de São Paulo em 1937. Concomitantemente a sua formação, atuou como jornalista e historiador. Como intelectual apreciava a história e a geografia e se identificava com a redação e com a oportunidade de propagar a informação, o conhecimento e a cultura com foco na formação paulista e brasileira. Trabalhou na imprensa até 1986, ano de seu falecimento.

De acordo com informações do acervo do Instituto de Estudos Brasileiros – IBE - da Universidade de São Paulo, Ernani Silva Bruno atuou no jornal Ação – periódico combativo ligado ao Movimento Integralista que encerrou suas atividades por ocasião do Estado Novo em 1937. Sucessivamente, trabalhou em outros veículos de comunicação como no *Jornal da Manhã* (1938 - 1939), publicando crônicas assinadas com o pseudônimo Cosme Velho, *A Noite* (1942 - 1947), onde redigiu o suplemente literário *A Noitinha: e Jornal de São Paulo* (1947 – 1948).

Em 1941, foi nomeado redator do serviço público estadual de São Paulo, designado a prestar serviços na diretoria Estadual de Imprensa e Propaganda, transformada posteriormente no Departamento Estadual de Informações, atuando na área cultural e dirigindo a antiga Divisão de Turismo e Expansão Cultural, sendo transferido posteriormente para a Secretaria do Governo e Secretaria da Agricultura (Julião, 2014). Entre 1943 e 1953 se concentra em escrever sobre a evolução histórica das cidades brasileiras no jornal o Estado de São Paulo (IEB, 1997).

Ernani Silva Bruno ao longo de sua trajetória intelectual, tornou-se uma referência entre aqueles que se interessam pela preservação e conservação do patrimônio histórico cultural. Marx (1987) expõe que seus artigos apresentam pelo menos dois aspectos que ajudam a explicar sua significação: a postura moderna e as fontes que se valeu. Postura esta, que lhe atribuiu competências e habilidades para atuação nas mais variadas formas de preservação da formação paulista.

Em 1953, na ocasião da Comissão do aniversário de IV Centenário da Cidade de São Paulo, assumiu a direção da montagem da exposição História de São Paulo no quadro da História do Brasil, em sucessão ao professor Jaime Cortesão (Julião, 2014).

A partir de 1956, começa a retratar a evolução histórica da cidade de São Paulo e dentre sua vasta produção, destacam-se os artigos publicados entre 1960 e 1962 para o Diário de São Paulo, que posteriormente integraram o livro *Viagem ao país dos paulistas*. Esta obra de suma importância para a preservação e conservação da memória paulista recebeu o prêmio Otávio Tarquínio de Souza.

Na implantação do Museu do Mobiliário Artístico e Histórico Brasileiro, assumiu a direção (1970 – 1979). O museu teve seu nome alterado para Museu da Cultura Paulista – Mobiliário Artístico e Histórico Brasileiro e atualmente Museu da Casa Brasileira.

Colaborou a partir de 1979 com a direção do Museu da Imagem e do Som – MIS, através do Programa de História Oral, sendo coordenador das séries: Estudos Brasileiros

(1981), Memória da Amazônia (1981/1982) e Memória da Imprensa (1982). Além de ser o idealizador e editor de diversos cadernos voltados a difundir o conhecimento para o público e pesquisadores (Julião, 2014).

Tornou-se membro em 1983 ocupando a cadeira nº 17 da Academia Paulista de Letras. Integrou o Sindicato dos Jornalistas Profissionais do Estado de São Paulo e entidades culturais como sócio titular do Instituto Histórico e Geográfico de São Paulo, do Instituto Histórico e Geográfico Guarujá – Bertioga e da Academia Paulista de História.

Toda sua produção literária e jornalística está embasada em um vasto material documental como fotos, textos, fichas bibliográficas e livros, resultando na publicação das seguintes obras: História e tradições da cidade de São Paulo (1954); História das paisagens do Brasil (1958 – 1959); Imagens da formação do Brasil (1962); Viagem ao país dos paulistas (1966); História do Brasil geral e regional (1966); São Paulo: Terra e povo (1966 – 1967); O equipamento da Casa Bandeirista segundo os antigos inventários e testamentos (1977); Memória da cidade de São Paulo: depoimentos de moradores e visitantes (1553 – 1958); Almanaque de memórias: reminiscências, depoimentos, reflexões (1986); Café e negro – obra póstuma (2005).

Conforme descrito, Ernani Silva Bruno foi uma personalidade importante para o retrato do cenário cultural paulista. Sendo o seu trabalho e suas investigações essenciais para a compreensão de muitos elementos atuais dessa sociedade em frequente transformação.

1.2 Museu da Casa Brasileira – MCB

O Museu da Casa Brasileira (MCB), criado em 1970, é um espaço de referência nacional e internacional dedicado as questões da salvaguarda da memória da morada brasileira com foco no uso e costumes, arquitetura e no design. Pertencente a Secretaria da Cultura do Estado de São Paulo, apresenta um acervo constituído por móveis e objetos representativos da casa brasileira desde o século 17 até os dias atuais.

Instalado em um Solar neoclássico construído entre 1942 e 1945, o projeto arquitetônico que remete às linhas do Palácio Imperial de Petrópolis - Rio de Janeiro, foi desenvolvido por Wladimir Alves de Souza e insere-se no contexto histórico da evolução urbana da cidade de São Paulo.

Como unidade museológica recebeu 140.996 mil visitantes, por meio de suas exposições (permanentes e temporárias), oficinas, debates, palestras e atividades culturais, que contextualizam a vocação do museu para a arquitetura e para o design, contribuindo na formação de um pensamento crítico reflexivo em temas variados como o urbanismo, a habitação, a economia criativa, a mobilidade urbana e a sustentabilidade (MCB, 2015).

De acordo com o relatório anual do museu, a unidade recebe um perfil de visitante diversificado, contando com pessoas interessadas em história, arquitetura, design, patrimônio, arte e cultura, sendo o seu público formado por residentes, grupos escolares, universitários e turistas, que realizam visitas espontâneas, agendadas, noturnas, atividades culturais, oficinas e usufruem da biblioteca e do restaurante.

O Museu da Casa Brasileira – MCB, destaca-se pelo desenvolvimento de muitas atividades, como: a classificação e a catalogação de seu acervo; pesquisa sócio histórica (levantamento, classificação e fichamento de informações bibliográficas sobre todos os tipos de equipamentos domiciliar utilizados nas várias regiões brasileiras ao longo do tempo); montagem de arquivo de consultas; organização da biblioteca de apoio documental; publicação e divulgação de boletins contendo trabalhos apresentados nos seminários permanentes de debates; informativo mensal para registro do andamento e programação das atividades técnicas do museu; oferta de programação cultural com temas de literatura, cinema, música, teatro e artes plásticas. Cabe enfatizar, que o museu associado a parceiros, também promove premiações e concursos sobre a sua temática, sendo um exemplo de referência nacional.

Devido essas características, a unidade museológica é um grande atrativo turístico. Para Donaire (2012) o turismo cultural é uma mescla entre o turismo, a cultura e todos os espaços de contato, sendo uma de suas características o olhar do visitante sobre os elementos culturais. Deste modo, cabe enfatizar que de acordo com o autor, o equipamento de turismo cultural deve ter como elemento distintivo a capacidade de proporcionar ao seu público visitante a interpretação e leitura do código cultural visitado.

Os produtos culturais e os espaços turísticos são construções sociais dotadas de uma carga simbólica poderosa, que tratam de superar a experiência ordinária dos indivíduos, sendo desse modo, a cultura e o turismo uma ponte para a interpretação do mundo (Donaire, 2012).

Atualmente, o espaço tem como foco o patrimônio material, porém, apresenta subsídios suficientes para o desenvolvimento de práticas relacionadas ao patrimônio imaterial, no respectivo contexto do patrimônio imaterial alimentar, visto que um de seus acervos é o arquivístico sobre equipamentos da casa brasileira, usos e costumes, que retrata aspectos diversos sobre esses elementos.

1.2.1 Breve descrição do acervo arquivístico Ernani Silva Bruno: Equipamentos da casa brasileira, usos e costumes

O Museu da Casa Brasileira dispõe de dois acervos, um arquivístico e o outro museológico. Para esta investigação, optou-se apenas pelo acervo arquivístico idealizado por Carlos Lemos (arquiteto renomado na sociedade brasileira). Denominado Ernani Silva Bruno é um banco de dados com 28 mil arquivos contendo relatos de viajantes, literatura ficcional, inventários de família e testamentos, revelando os hábitos culturais da casa brasileira. Esse compêndio, inicialmente deveria servir para orientar as exposições e atividades gerais do museu, porém, com o desejo de catalogar o patrimônio da casa brasileira sua dimensão tornou-se muito mais completa.

De acordo com Guerra&Simões (2015) este acervo contém informações de cronistas e viajantes dos séculos XV ao XIX (41% dos registros), ficcionistas do século XIX (17% dos registros), inventários e testamentos de famílias, manuscritos do Arquivo do Estado de São Paulo e mais volumes dos Autos da Devassa da Inconfidência Mineira (42% dos registros).

Mais de 100 obras foram pesquisadas, ficando evidente a exploração e aprofundamento nos períodos colonial e imperial.

Este acervo documental, contribui para interpretações interdisciplinares, visto que se entrecruza com a História, Geografia, Economia, Antropologia e outras áreas do conhecimento, revelando impressões culturais simbólicas importantes. Da Matta (1983) apresenta que cada sociedade humana conhecida é um espelho onde nossa própria existência se reflete. Assim, este arquivo contribui para o autoconhecimento da sociedade paulista, seu modo e costumes alimentares.

A formação desse compêndio, foi coordenada por Ernani Silva Bruno e a obra foi subdividida em 24 temas e seus subitens: abastecimento de água, acessórios de móveis, alimentação, anexos da casa, apetrechos de trabalho, armas, aspectos gerais da habitação, brinquedos, comércio, construção: materiais e técnicas, costumes domésticos, decoração, equipamentos de transporte, higiene, iluminação, indústria caseira, instrumentos de castigo, instrumentos musicais, móveis, objetos de uso caseiro, objetos de uso pessoal, rouparia, utensílios, vestes e joias. E foi publicada pelo museu em coleção de cinco livros, com ilustrações para cada um dos temas cotidianos. As ilustrações são de Jean Baptiste Debret, importante artista que integrou a Missão Artística Francesa no Brasil em 1817, cuja suas obras documentaram aspectos da natureza, do homem e da sociedade brasileira.

Esta grande obra, base para esta pesquisa, encontra-se disponível aos interessados no site do museu (*on-line*) e em *CD-ROM*, com uma forma dinâmica de consulta, democratizando o acesso público a fonte de pesquisas.

2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para esta pesquisa, entende-se a ação investigativa como parte do pressuposto do empenho em compreender o mundo, tencionando a possibilidade de sugerir caminhos que possam reflexionar sobre o mesmo (Berg, 2000).

Desta maneira, este trabalho tem como método interpretativo a fenomenologia, que surge, portanto, quando através da tentativa de se compreender a realidade social, se reconhece algo existencial e irredutível à realidade natural (Husserl, 1990). O método fenomenológico é crítico, rigoroso e sistemático e propicia um tratamento multidisciplinar dos fenômenos.

Desse modo, esta pesquisa é exploratória procurando descobrir novos entendimentos e interpretações da realidade (Marshall&Rossman, 1999; Robson, 2002) com a possibilidade de trazer novas contribuições (Ritchie&Lewis, 2003). É descritiva, buscando delinear as características de uma população ou área de interesse de forma objetiva, detalhada e precisa (Schluter, 2003).

Portanto, como procedimento técnico adotou-se a pesquisa documental realizada entre os meses de junho e novembro de 2015, assim, o estudo dos documentos existentes no acervo Ernani Silva Bruno do Museu da Casa Brasileira referentes ao século XV ao XIX, buscando compreender seu conteúdo substantivo. De acordo com Ritchie&Lewis (2003), a análise

documental é particularmente útil quando a história dos eventos ou as experiências tem relevância e as fontes documentais também podem ser necessárias quando situações ou eventos não podem ser investigados por observação direta (Hammersley&Atkinson, 1995).

Na perspectiva do Arquivo Ernani Silva Bruno, todos os fichamentos das obras especificadas na figura 1 foram analisados, constituindo-se como instrumento para a interpretação e leitura crítica dos relatos apresentados associados diretamente a comensalidade.

Tabla 1: Obras do acervo arquivístico Ernani Silva Bruno analisadas em 2015.

FICHAMENTO DAS OBRAS		
Século	Quantidade de citações	Obra
XV	Sem registro	Sem registro.
XVI	12	CARDIM, Fernão. <i>Tratados da Terra e Gente do Brasil</i> (1583-1593). 2ª edição, São Paulo, Biblioteca Pedagógica Brasileira/ Companhia Editora Brasileira, 1939.
		QUEIROZ, Carlota Pereira de. <i>Um Fazendeiro Paulista no Século XIX</i> . In: Livro de Assentos de Manoel Elpidio Pereira de Queiroz.
		SOUSA, Gabriel Soares de. <i>Tratado Descritivo do Brasil</i> (1587). São Paulo, EDUSP/ Companhia Editorial Nacional, 1971.
XVII	224	INVENTÁRIOS <i>Inventários e testamentos</i> . Vol. I ao XXXVIII (1578-1648), São Paulo, Publicação Oficial do Arquivo do Estado de São Paulo, 1920.
XVII-XVIII	16	FONSECA, Manoel da (padre) <i>Vida do Venerável Padre Belchior de Pontes, da Companhia de Jesus da Província do Brasil</i> (1752). São Paulo, Companhia Melhoramentos, s.d.
XVIII	3	INVENTÁRIOS <i>Inventários e testamentos</i> . Vol. XXV e XXVI (1616-1736), São Paulo, Publicação Oficial do Arquivo do Estado de São Paulo, 1921.
		VILHENA, Luiz dos Santos. <i>Cartas de Vilhena. Notícias Soteropolitanas e Brasilicas</i> (1802). vol. II, (Livros II, III e IV), Salvador, Imprensa Oficial da Bahia, 1922.
XVIII-XIX	2	Sem autor <i>O caderno de assentos do Coronel Francisco Xavier da Costa Aguiar</i> . In: Anais do Museu Paulista. t. XX, São Paulo, 1966.
XIX	162	ALENCAR, José de. <i>Til</i> (1846-1872). vol. 1, São Paulo, Edições Melhoramentos, s.d.
		D'ALINCOURT, Luis. <i>Memória Sobre a Viagem do Porto de Santos à Cidade de Cuiabá</i> (1818). São Paulo, Biblioteca Histórica Paulista/ Comemorativa do IV Centenário da Fundação de São Paulo, 1954.
		DAVATZ, Thomas. <i>Memórias de um Colono no Brasil</i> (1850). São Paulo, EDUSP/ Biblioteca Histórica Brasileira/ Martins Editora, 1972.
		D'ORBIGNY, Alcides. <i>Viagem Pitoresca Através do Brasil</i> . São Paulo, Belo Horizonte, EDUSP/ Itatiaia Editora, 1976.

	FLORENCE, Hercules. <i>Viagem Fluvial do Tietê ao Amazonas</i> (1825-1829). São Paulo, EDUSP/ Cultrix, 1977.
	GANDAVO, Pero de Magalhães. <i>Diálogos das Grandezas do Brasil</i> (1618). Introdução de Capistrano de Abreu, Notas de Rodolpho Garcia, Rio de Janeiro, Oficina Industrial Gráfica, 1930.
	KIDDER, Daniel Parish e FLETCHER, James Cooley. <i>O Brasil e os Brasileiros</i> (1855-1865). vol. 2, São Paulo, Companhia Editora Nacional, 1941.
	KOSERITZ, Carl von. <i>Imagens do Brasil</i> (1883). São Paulo, Martins Editora, 1972.
	LUCCOCK, John. <i>Notas Sobre o Rio de Janeiro e Partes Meridionais do Brasil</i> (1808-1818). São Paulo, Belo Horizonte, EDUSP/ Itatiaia Editora, 1975.
	MAWE, John. <i>Viagens ao Interior do Brasil</i> (1807-1810). São Paulo, Belo Horizonte, EDUSP/ Itatiaia Editora, 1978.
	QUEIROZ, Carlota Pereira de. <i>Inventário de José Vicente de Azevedo</i> . in: Vida e Morte de um Capitão-Mor. São Paulo, Conselho Estadual de Cultura, 1969.
	SAINT-HILAIRE, Auguste de. <i>Segunda Viagem do Rio de Janeiro a Minas Gerais e a São Paulo</i> (1822). São Paulo, Belo Horizonte, EDUSP/ Itatiaia Editora, 1974.
	SAINT-HILAIRE, Auguste de. <i>Viagem à Província de São Paulo</i> (1819-1820). São Paulo, EDUSP/ Martins Editora, 1972.
	SAINT-HILAIRE, Auguste de. <i>Viagem ao Espírito Santo e Rio Doce</i> (1818). São Paulo, Belo Horizonte, EDUSP/ Itatiaia Editora, 1974.
	SPIX, Johann Baptiste von e MARTIUS, Carl Friedrich Philippe von. <i>Viagem pelo Brasil</i> (1817-1818). vol. I, Rio de Janeiro, Imprensa Nacional, 1938.
	TSCHUDI, Johann Jacques von. <i>Viagem às Províncias do Rio de Janeiro e São Paulo</i> (1857-1866). São Paulo, Martins Editora, 1953.
	ZALUAR, Augusto Emílio. <i>Peregrinação pela Província de São Paulo</i> (1860-1861). São Paulo, Biblioteca Histórica Paulista/ Publicações para a Comissão do IV Centenário da Cidade de São Paulo, 1954.

Fonte: Compilação de dados do acervo arquivístico Ernani Silva Bruno realizada pelos autores em 2015.

No montante foram analisados 419 fichamentos, distribuídos entre as obras mencionadas acima.

Para análise, foram aplicadas técnicas qualitativas, conforme o objetivo da pesquisa e por meio de uma análise descritiva e crítica, buscou-se a compreensão dos eventos, bem como perspectivas reconstruídas sobre a sua ocorrência conforme apontamentos de Ritchie&Lewis, 2003. Assim, as conclusões basearam-se nos resultados da amostra obtida e a interação com a literatura.

3. A COMENSALIDADE E O ARQUIVO ERNANI SILVA BRUNO

A comensalidade acompanha o homem e seu desenvolvimento social, passando, portanto, por influências e mudanças nas práticas alimentares e de hospitalidade sucessivamente.

A palavra hospitalidade deriva-se do latim como exemplos: *Hospitalitate*, *Hospitalitas*, *Hospitium*, *Hospitalis*, dentre outras. E, portanto, recebe inúmeras interpretações por se tratar de uma disciplina relativamente nova (Lugosi et al., 2009; Lashley&Morisson, 2004). De acordo com Walker (2002) é uma antiga palavra que significa dar ajuda ou abrigo ao viajante. Para Plentz (2007), traduz-se como o ato de acolher, hospedar, a qualidade do hospitaleiro, boa acolhida, recepção, tratamento afável, cortês, amabilidade e gentileza.

Mauss (2003) utiliza-se do conceito da dávida acerca do estudo da hospitalidade, onde as relações humanas se estabelecem através da reciprocidade pela da tríplice obrigação do “dar-receber-retribuir”. Dentro desse pensamento, o autor Camargo (2003) considera o estudo da hospitalidade como a situação de todo e qualquer indivíduo longe de seu nicho social e cultural e que busca calor e respeito humano. Sendo a hospitalidade reconhecida com um importante meio de intercâmbio de saberes e culturas.

Camargo (2004) também defende a existência de duas escolas para o estudo da hospitalidade: uma americana e a outra francesa. A escola americana apresenta a uma versão comercial e a escola francesa fundamenta-se no dar e receber. Porém, o termo hospitalidade tem sido utilizado por muitos, para designar apenas atividades hoteleiras ou de restauração, restringindo o seu conceito. Assim, recentemente pesquisadores têm se dedicado a estudar outros parâmetros da hospitalidade, buscando ampliar os seus domínios.

Camargo (2003) separa a hospitalidade relacionada ao eixo social, de acordo com os modelos de interação social, categorizados em instâncias sociais como: doméstica, comercial, pública e virtual.

No âmbito dessa pesquisa, a hospitalidade doméstica é a que será tratada. A hospitalidade doméstica busca admitir aquele que é de fora, ou o que chega, para seu interior temporariamente, porém preservando os seus rituais legados pela tradição, em qualquer uma de suas formas, seja hospedando, recepcionando ou alimentando, ofertando o seu melhor no que se refere a comensalidade, acomodação, conforto, dentre outros elementos.

Neste sentido, a comensalidade é o ato de comer compartilhado ou compartilhado, é uma manifestação simbólica de solidariedade social (Mars, 1997), intrínseca ao ato de acolher e conviver. Sendo para Boff (2005) um ato simbólico com muitos significados que afirmam as interações sociais.

À vista disso, o estudo da comensalidade presente no acervo arquivístico Ernani Silva Bruno tem como principal objetivo identificar como a comensalidade associada a hospitalidade é apresentada nos registros arquivísticos de Ernani Silva Bruno e sua entender qual é a sua contribuição para a salvaguarda do patrimônio alimentar paulista e difusão por meio do turismo.

Deste modo, o estudo e a observação das condutas alimentares e posturas de comensais à mesa, as formas de interações sociais, os eventos, as crenças religiosas, os festejos, a receptividade, o acolhimento e seus valores e os produtos locais foram necessários. No montante foram analisados 419 fichamentos, sendo destes, 26 registros que correspondem a 6%, estão diretamente relacionados com a hospitalidade e a comensalidade.

Não constam registros referentes a hospitalidade no Estado de São Paulo no século XV. Já no século XVI menciona-se o abrigo de personalidades religiosas nas residências, sem riqueza de detalhes. Porém, nos registros do período do século XVII e XVIII, é evidente os indicadores de se ofertar o melhor da casa aos forasteiros. De acordo com Cardim (1939, p. 312) um padre da Vila de São Vicente em visita à São Paulo expõe detalhes sobre o abrigo recebido: "[...] aquela noite nos agasalhou um devoto, com galinhas, leitões, muitas uvas e figos de Portugal, camarinhas brancas e pretas e umas frutas amarelas da feição e tamanho de cerejas."

Já Fonseca (1752, p. 159) relata que ao se hospedar em uma casa de senhora de poucas posses "Luiza Leme [...] lhe trouxe uns peixinhos [...]". Embora nesta ocasião a mesa não fosse farta, fica evidente que a anfitriã teve a preocupação de servir mesmo que simples, algo significativo de si, ou para si, ao outro.

Concentram-se no século XIX a maior parte dos fichamentos associados a hospitalidade e comensalidade. Neste período surge a menção aos eventos que de acordo com Allen (2008) os eventos são essenciais à nossa cultura. Sendo que, os eventos têm um impacto sociocultural em seus participantes, bem como na própria comunidade local (Hall, 1989; Getz, 1997).

As festas juninas são mencionadas, como a de São João que integra o ciclo junino junto com as festas de Santo Antônio e São Pedro, ligadas fortemente à culinária. Durante os festejos preparavam-se diversos pratos à base de milho, cuja tradição remonta à herança indígena de celebrar a época da colheita. Alencar (1846-1872, p. 107) expõe a Festa de São João na casa-grande da fazenda: "noite das ceias opíparas, dos roletes de cana, dos milhos assados e tantos outros regalos". Serviam-se também outros pratos, como a: canjica, bolos, arroz-doce, pé de moleque, cuscuz, milho cozido, dentre outros, que ainda permanecem nos festejos e agradam o paladar paulistano.

As procissões religiosas também são apresentadas como grandes eventos suntuosos e solenes. Mawe (1978, p. 72) observa que "as senhoras, que consideram o dia como de festa, em seus vestidos de gala, enchem as sacadas das casas, de onde se tem melhor visão do espetáculo; a noite termina, em geral, com chá e partidas de cartas ou danças".

Os eventos sociais também são mencionados como um grande ato de receber o outro. Mawe (1978, p.72) relata que:

Em ocasiões públicas ou quando se oferece uma festa a muitos convidados, ornamenta-se a mesa suntuosamente; servem-se, de uma só vez, de trinta a cinquenta pratos [...] O vinho circula copiosamente, repetindo-se os brindes durante o banquete, que dura, em geral de duas a três horas, seguido de doces, o orgulho da mesa; depois do café, os convidados passam a noite dançando, ouvindo música ou jogando cartas.

Os relatos dos eventos, abordam de forma explícita as formas de se apresentar para a sociedade, e como acolher os visitantes, os rituais que orientavam as comunidades em cultivar o uso de determinados insumos ou de se alimentar de determinada maneira, o que porventura fortalece as tradições.

O Brasil devido à sua diversidade geográfica e aos diferentes fluxos migratórios e imigratórios, apresenta um patrimônio alimentar gastronômico diversificado, sendo caracterizado por ingredientes e técnicas de preparo regionais (Gimenes-Minasse, 2014). Assim como hábitos alimentares distintos em suas regiões.

As refeições, assim a comensalidade, também fazem parte do ato da hospitalidade e são relatadas em várias oportunidades. Em relatos de viajantes, é facilmente encontrada à observação de estranheza frente a um determinado insumo ou hábito alimentar em particular. Florence (1977, p.12) por diversas vezes ressalta sua adaptação ao modo de se alimentar paulista:

Áí tomamos refeição numa casinha, onde pela primeira vez comi milho descascado e cozido sem sal, sem preparo algum. É a canjica, de que os paulistas fazem sempre uso no fim da comida. A princípio achei esse manjar singular, mas com o correr dos tempos habituei-me tanto a ele como se fora natural do país. Com açúcar e leite é coisa deliciosa.

Em outros momentos o autor enfoca a habilidade no preparo dos alimentos:

Hospitaleiros, francos e amigos dos estrangeiros, são em extremo sombrios, bebem muito pouco vinho, e mantêm mesa simples, mas agradável. As principais comidas são frango, leitão assado ou cozido e ervas, tudo porém acepipado com um condimento que excite o apetite. Não comem pão: em seu lugar usam farinha de milho ou mandioca que sabem preparar com perícia, alva como leite, e muito boa ao paladar (Florence, 1987, p. 10).

Grinover (2002, p. 28) discute a importância da relação estabelecida pela hospitalidade, dizendo que “a troca de determinados valores entre visitado e visitante proporciona uma enorme riqueza de conhecimentos, modificando sua visão de mundo e acrescentando valores inconfundíveis ao relacionamento humano”. Desta forma, pode-se concluir que a hospitalidade datada deste período, contribuiu consideravelmente para a formação social e cultural presente atualmente no Estado de São Paulo.

Fora das cidades ou vilas, o modo de conseguir alimentação ou hospedagem, era o de pedir abrigo nas fazendas, estâncias e chácaras ao longo do caminho. E percebe-se que a hospitalidade recebida pelos viajantes era variável, poderiam ser recebidos por ricos ou por pobres, e a qualidade da recepção variava de acordo com o status do viajante também.

Florence (1977, p. 36) relata a hospitalidade através da fartura da mesa, “mataram-se muitas jacutingas, espécie de galináceos, araras e papagaios, pássaros que figuraram na nossa mesa como caça deliciosa, principalmente a primeira. O que, porém, leva as lampas em sabor e delicadeza são os patos d'água”. Kidder (1941, p. 194) também se referindo a um almoço

oferecido por uma viúva rica na fazenda do Jaraguá: "a senhora sentia-se orgulhosa em poder servir aos hóspedes exclusivamente produtos de suas terras: o chá, o café, o açúcar, o leite, o arroz, as frutas, os legumes, as carnes, tudo exceto a farinha de trigo, os vinhos e o sal sendo que o último vinha do outro lado do Atlântico". O ato de receber o viajante era um orgulho ao anfitrião que também via o momento como uma oportunidade de demonstrar o seu status e suas posses, que seriam comentados no restante do trajeto da viagem e repercutiriam na sociedade, além da receptividade se tornar um grande evento social, conforme descrito por Spix&Martius (1938, p. 256):

Além de todos os membros da feliz família patriarcal, também tomavam parte algum vizinho ou estranho, de passagem. Na mesa, eram servidos pratos simples, porém abundantes, como ensopado de vaca ou de porco, um assado de paca, cutia ou tatu, que o filho da casa havia trazido do mato; em seguida, a gostosa canjica; finalmente, doces de fruta em calda, que na Europa seriam sobremesa de grande luxo.

Neste sentido, o alimento pode ser visto tanto como fonte de reposição das energias vitais, mas também como elemento modificador das relações entre o homem e a natureza e entre os homens nas relações sociais e culturais, sendo também um fator de expressão do social.

Kidder (1941, p. 216) também descreve a experiência de encontrar uma única hospedaria no lugar, "serviram-nos logo a ceia constituída apenas de canja de galinha", e em outra circunstância expressa, "não ficamos satisfeitos enquanto não vencemos as três léguas que nos separavam da Varja Grande. Neste lugar havia uma casa solitária onde [...] conseguimos um prato de canjica, à guisa de ceia, e pouso tolerável para aquela noite (Kidder, 1941, p. 236)". A simplicidade no ato fica claramente percebida.

A receptividade durante as visitas de curto período, fica caracterizada pela oferta de bebidas produzidas localmente, como o vinho, a cachaça e o chá, como forma de dar boas-vindas ao forasteiro.

Com relação a bebida vinho, diversos registros foram encontrados, tanto no que se refere a hospitalidade comercial, assim como na hospitalidade doméstica. Kidder (1941, p. 9-10) referindo-se ao jantar em um hotel da cidade de Santos, "vinho em abundância foi posto sobre a mesa; mesmo assim foi usado com grande moderação pelos que beberam, alguns se abstendo totalmente." E com relação a hospitalidade doméstica cabe-se ressaltar Kidder (1941, p. 209):

Depois de percorrermos as proximidades da sede onde vimos belas plantações de mandioca [...] banana [...] café, sentamo-nos um pouco na sala de visitas do coronel [...]. Foi-nos então servido vinho paulistano, puro suco de uvas cultivadas na fazenda, e que segundo a opinião dos entendidos, era de fina qualidade.

Já no que se refere a cachaça, era servida com uma bebida popular, sem rodeios, e a qualquer momento. Alencar (1846-1872, p. 83) referindo-se a uma festa de São João na casa-grande de fazenda "de vez em quando o garrafão de cachaça corria a roda."

O consumo do chá também estava presente entre todas as classes sociais. O mesmo era servido quente ou frio, apresentando diversidade na forma de consumo dentro do território paulistano. Saint-Hilaire (1972, p. 175) em visita a uma autoridade relata que "na tarde do dia em que eu me apresentei ao capitão-general, fui levado pelo sr. Grellet à presença do ouvidor. Esse magistrado recebeu-me com muita polidez, convidando-me a tomar chá em sua companhia". Em outra circunstância, o relato mereceu uma descrição cuidadosa do momento:

O coronel mandou perguntar-me um dia se eu desejava tomar mate. Aceitei o convite, acreditando que nos reuniríamos, como quando se toma chá na Alemanha ou França. Assim não ocorreu. O coronel enviou-me seu filho, menino de seus doze anos, que trazia dois guardanapos muito brancos e bem dobrados, sobre os quais havia pequenos pedaços de queijo, sobre o outro a cabaça que continha a infusão de mate e o canudo de metal (bombilho) destinado a aspirar a infusão. Novato ainda, não retirei a tempo o canudo da boca, de que resultou queimar-me de modo a ter na lembrança o pensamento de, para outra vez, ser mais lento e mais prudente. (Saint-Hilaire 1972, p. 175).

Em contrapartida Kidder (1941, p. 226) apresenta a bebida – chá – consumida de forma fria, "[...] foi só em Sorocaba que vimos o mate usado como bebida popular [...]. Misturam com açúcar uma pequena porção da folha e deixam ficar de molho em água fria por algum tempo."

A hospitalidade e a comensalidade estavam presentes em diversos ambientes, não apenas nas hospedarias e nas residências. Em Kidder (1941, p. 13) encontra-se um registro referente a hospitalidade a bordo de um navio: "toda manhã às seis horas o moço do camarote desperta-nos para dar uma xícara de café, e trinta ou quarenta minutos depois uma grande tigela de mingau (araruta ou maisena), bem salpicado de canela e açúcar, é colocada na mesa [...]".

As fontes do arquivo Ernani Silva Bruno também fazem referência a produtos ou insumos, que são mencionados a todo momento. Os mais citados são as marmeladas, as canjicas, o milho, o trigo, o feijão (pardo, branco e preto), a carne de porco, o peixe, a galinha, a farinha de milho, a farinha de mandioca e o açúcar. Caracterizando de certo modo, a comensalidade do período de estudo.

Assim, os resultados deste estudo, além da menção aos hábitos alimentares, modo de preparo, utensílios e equipamentos, cultivo e produção de determinados insumos, retratam a hospitalidade e a comensalidade da sociedade paulista do período, apresentando reflexões que nos faz entender muitos hábitos atuais da sociedade.

O Museu da Casa Brasileira exerce, portanto, um papel fundamental na preservação da memória histórica sobre a hospitalidade e comensalidade da sociedade paulista, que por meio da promoção de seu acervo físico e *on-line* é capaz de retratar e contribuir com a salvaguarda do patrimônio alimentar paulista.

Por ser uma unidade museológica visitada por muitas pessoas entre residentes e turistas anualmente e que promove muitas atividades lúdicas, acadêmicas e de formação, o acervo arquivístico Ernani Silva Bruno poderá se tornar uma peça chave para o

desenvolvimento de práticas e vivências diretamente relacionadas a hospitalidade e a comensalidade, visto que atualmente, poucas atividades com base neste arquivo são realizadas, oferecendo uma forma alternativa para a experiência do visitante, assumindo um papel importante para a compreensão e interpretação do patrimônio alimentário paulista.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo da hospitalidade e da comensalidade pode ser aplicado a diversos questionamentos contemporâneos, dentre eles a preservação da memória e do patrimônio cultural. Desta forma, a hospitalidade passa a adotar um lugar de extrema importância, que ultrapassa a designação de pessoas e de lugares hospitaleiros. E por meio dessa pesquisa, entendeu-se que o acervo arquivístico Ernani Silva Bruno poderá se tornar uma ferramenta essencial para esses tipos de estudos.

Sendo assim, neste artigo buscou-se em linhas gerais identificar a importância do acervo arquivístico Ernani Silva Bruno, como um instrumento de salvaguarda da cultura e saberes do alimentário popular do Estado de São Paulo e sua relação com a hospitalidade e comensalidade.

Belluzzo (2009) expõe que a fusão cultural que ocorreu em São Paulo produziu uma riqueza de sabores de origens variadas, mas que a globalização interviu na memória alimentar. Desse modo, o acervo arquivístico estudado pode contribuir efetivamente para a salvaguarda da memória deste patrimônio alimentar. Mostrando que a patrimonialização, é um bem coletivo e identitário, que cabe conservar e transmitir as próximas gerações. Apresentando ao seu público visitante, formado por residentes e turistas novos olhares sobre este tipo de acervo.

Podendo o turismo cultural ser um instrumento para o desenvolvimento de atividades lúdicas, acadêmicas e de formação a serem oferecidas pela unidade museológica dinamizando o próprio museu. Ademais de servir de base para políticas públicas de âmbito cultural e turística.

Devido a extensão do arquivo Ernani Silva Bruno e sua riqueza de informações, sugere-se pesquisa futuras com novos temas, ângulos e abordagens.

REFERÊNCIAS

Alencar, J. de. (1846-1872). *Til*. São Paulo: Edições Melhoramentos.

Allen, J. et al. (2008). *Organização e gestão de eventos*. 3 ed. Rio de Janeiro: Campus.

Belluzzo, R. (2009). *São Paulo: Memória e sabor*. São Paulo: Fundação Editora UNESP.

Berg, B. L. (2000). *Qualitative research methods for the social sciences*. 4th ed. Needham Heights: A Pearson Education Company.

Boff, L. (2005). *Virtudes para um outro mundo possível - Hospitalidade: direito e deveres de todos*. Petrópolis: Vozes.

Camargo, L. O. L. (2004). *Hospitalidade*. São Paulo: Aleph.

Camargo, L. O. L. (2003). Os domínios da hospitalidade. In A. de F. Dencker, *Hospitalidade: cenários e oportunidades*. São Paulo: Pioneira Thomson Learning.

Cardim, F. (1939). *Tratados da Terra e Gente do Brasil (1583-1593)*. 2nd ed. São Paulo: Biblioteca Pedagógica Brasileira/Companhia Editora Brasileira.

Da Matta, R. (1983). A antropologia no quadro das ciências. In: _____. *Relativizando: uma introdução à antropologia social*. 3 ed. Petrópolis: Vozes.

Davatz, T. (1972). *Memórias de um Colono no Brasil (1850)*. São Paulo: Martins Editora.

Donaire, J. A. (2012). *Turismo cultural: entre la experiencia y el ritual*. Bellcaire d'Empordà: Edicions Vitella.

- D'alincourt, L. (1954). *Memória Sobre a Viagem do Porto de Santos à Cidade de Cuiabá* (1818). São Paulo: Biblioteca Histórica Paulista/Comemorativa do IV Centenário da Fundação de São Paulo.
- D'orbigny, A. (1976). *Viagem Pitoresca Através do Brasil*. São Paulo: Itatiaia Editora.
- Florence, H. (1977). *Viagem Fluvial do Tietê ao Amazonas* (1825-1829). São Paulo: Cultrix.
- Fonseca, M. da (padre). (1752). *Vida do Venerável Padre Belchior de Pontes, da Companhia de Jesus da Província do Brasil* (1752). São Paulo: Companhia Melhoramentos.
- Gandavo, P. de M. (1930). *Diálogos das Grandezas do Brasil* (1618). Introdução de Capistrano de Abreu, Notas de Rodolpho Garcia. Rio de Janeiro: Oficina Industrial Gráfica.
- Getz, D. (1997). *Event management and event tourism*. Nova York: Cognizant Communications.**
- Grinover, L. (2002). Hospitalidade: um tema a ser reestudado e pesquisado. In C. M. Dias & C. M. de Moraes (org). Hospitalidade: reflexões e perspectivas. São Paulo: Manole.**
- Guerra, W.; Simões, R. (2015, May 6). *O acervo e suas múltiplas formas de uso*. Retrieved, May 6, 2015, from: < <http://antigo.mcb.org.br/ernMain.asp>>.
- Hall, C. M. (1989). Hallmark events and the planning process. In: G. J. Syme; B. J. Shaw; & D. M. Fenton. *The planning and evaluation of hallmark events*. Londres: Belhaven Press.**
- Hammersley, M.; Atkinson, P. (1995). *Ethnography: Principles in Practice*, 2nd ed, London: Routledge.
- Husserl, E. (1990). *A ideia da fenomenologia*. Lisboa: Edições 70.
- Instituto de Estudos Brasileiros. (1997). *ABC do IEB: guia geral do acervo*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo.
- Inventários. (1920). *Inventários e testamentos*, vol. I (1578-1624). São Paulo: Publicação Oficial do Arquivo do Estado de São Paulo.

Inventários. (1921). *Inventários e testamentos*, vol. XXV (1616-1710). São Paulo: Publicação Oficial do Arquivo do Estado de São Paulo.

Julião, M. de L. (2014, Oct 2). *Equipamentos da casa brasileira - Usos e Costumes: Ernani Silva Bruno*. Retrieved, Oct 2, 2014, from <http://antigo.mcb.org.br/ernMain.asp>.

Kidder, D. P.; Fletcher, J. C. (1941). *O Brasil e os Brasileiros (1855-1865)*, vol. 2, São Paulo: Companhia Editora Nacional.

Koseritz, C. von. (1972). *Imagens do Brasil (1883)*. São Paulo: Martins Editora.

Lashley, C.; Morrioso, A. (2004). *Em Busca Da Hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado*. São Paulo: Manole.

Luccock, J. (1975). *Notas Sobre o Rio de Janeiro e Partes Meridionais do Brasil (1808-1818)*. São Paulo: Itatiaia Editora.

Lugosi, P.; Lynch, P.; Morrison, A. (2009). Critical hospitality management research. *The Service Industries Journal*, 29(1), 1465-1478.

Mars, L. (1997). Food and disharmony: Commensality among Jews. *Food and Foodways: explorations in the history and culture of human nourishment*, 7(3), 189-202.

Marshall, C.; Rossman, G. B. (1999). *Designing Qualitative Research*, 3rd ed. CA: Sage.

Marx, M. (1987). Ernani Silva Bruno – Grandeza do perfil. *Revista do Instituto de Estudos Brasileiros*, 27(1), 127–139.

Mauss, M. (2003). *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: Cosac, Naify.

Mawe, J. (1978). *Viagem ao Interior do Brasil (1807-1810)*. São Paulo: Itatiaia Editora.

Meneguel, C. R. de A.; Tricárico, L. T. (2015). Valorização de alimentos e de manifestações culturais através dos eventos: Estudo da região da Costa da Mata Atlântica/SP. Anais do VII Congresso Latinoamericano de Investigación Turística, Quito, Equador.

MCB. (2017, Jan. 2). Museu da Casa Brasileira. Retrieved January 2, 2017, from http://mcb.org.br/uploads/page_files/file/57b71514d3150b1f650000c2/Relatorio_Consolidado_1_Tri-2016.pdf.

Minasse-Gimenes, M. H. S. G. (2014). A Gastronomia brasileira na Copa do Mundo de Futebol da FIFA 2014: uma breve análise. *Turismo & Sociedade*, 7(1), 77-98.

Plentz, R. S. (2007). *Dialética da Hospitalidade: caminhos para a humanização*. Caxias do Sul: UCS.

Poulain, J. (2013). *Sociologias da alimentação - Os comedores e o espaço social alimentar*. 2 ed. Florianópolis: UFSC.

Queiroz, C. P. de. (1965). *Um Fazendeiro Paulista no século XIX* (Manoel Elpídio Pereira de Queiroz). São Paulo: Conselho Estadual de Cultura.

Queiroz, C. P. de. (1969). *Inventário de José Vicente de Azevedo*. Vida e Morte de um Capitão-Mor. São Paulo: Conselho Estadual de Cultura.

Ritchie, J.; Lewis, J. (2003). *Qualitative research practice: A guide for social Science students and researchers*. London: Sage publications.

Robson, C. (2002). *Real world research: a resource for social scientists and practitioner – researchers*, 2nd ed. Reino Unido: Blackwell publishing.

Saint-Hilaire, A. de. (1974). *Segunda Viagem do Rio de Janeiro a Minas Gerais e a São Paulo* (1822). São Paulo: Itatiaia Editora.

Saint-Hilaire, A. de. (1972). *Viagem à Província de São Paulo* (1819-1820). São Paulo: Martins Editora.

Saint-Hilaire, A. de. (1974). *Viagem ao Espírito Santo e Rio Doce* (1818). São Paulo: Itatiaia Editora.

Schulter, R. G. (2003). *Metodologia da Pesquisa em Turismo e Hotelaria*. São Paulo: Aleph.

Sem autor. (1966). O caderno de assentos do Coronel Francisco Xavier da Costa Aguiar. In: Anais do Museu Paulista. São Paulo.

Sousa, G. S. de. (1971), *Tratado Descritivo do Brasil* (1587). São Paulo: Companhia Editorial Nacional.

Spink, M. J. P. (1993). O conceito de representação social na abordagem psicossocial. *Cadernos de Saúde Pública*, 9(3), 300-308.

Tschudi, J. J. von. (1953). *Viagem às Províncias do Rio de Janeiro e São Paulo* (1857-1866). São Paulo: Martins Editora.

Vilhena, L. dos S. (1922). *Cartas de Vilhena - Notícias Soteropolitanas e Brasílicas* (1802). vol. II, (Livros II, III e IV). Salvador: Imprensa Oficial da Bahia.

Walker, J. R. (2002). Introdução à hospitalidade. São Paulo: Manole.

Zaluar, A. E. (1954). *Peregrinação pela Província de São Paulo* (1860-1861). São Paulo: Biblioteca Histórica Paulista/Publicações para a Comissão do IV Centenário da Cidade de São Paulo.