

**UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI
PROGRAMA DE MESTRADO EM HOSPITALIDADE**

**HOSPITALIDADE E CONVIVALIDADE: DOCUMENTOS
PARTICULARES DE UMA FAMÍLIA SUÍÇA DO INTERIOR
PAULISTA (1945-1950)**

CRISTINA FIGUEIREDO BANNWART

**SÃO PAULO
2007**

**UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI
PROGRAMA DE MESTRADO EM HOSPITALIDADE**

**HOSPITALIDADE E CONVIVIALIDADE: DOCUMENTOS
PARTICULARES DE UMA FAMÍLIA SUÍÇA DO INTERIOR
PAULISTA (1945-1950)**

CRISTINA FIGUEIREDO BANNWART

Dissertação de Mestrado apresentado à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre do Programa de Mestrado em Hospitalidade, área de concentração em Planejamento e Gestão Estratégica em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Profa. Dra. Sênia Bastos.

**SÃO PAULO
2007**

Bannwart, Cristina Figueiredo

Hospitalidade e convivialidade: documentos particulares de uma família suíça do interior paulista (1945-1950)/ Cristina Figueiredo Bannwart. – 2007.
153 f.:il.; 30 cm.

Dissertação (Mestrado em Planejamento e Gestão Estratégica em Hospitalidade) – Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2007.
Bibliografia: f. 150-158

1. Hospitalidade 2. Convivialidade 3. Escrita epistolar 4. Redes de sociabilidade I. Título.

CDD

BANCA EXAMINADORA

Dr^a. Sênia Bastos (UAM)

Dr^a. Maria Izilda Matos (PUC- SP)

Dr^a. Maria do Rosário Rolfsen Salles (UAM)

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho a toda a minha família, em especial aos meus filhos ANDRÉ e MARCOS, que tiveram que ficar tantas vezes me esperando, mas que ao mesmo tempo me fazem querer ser uma pessoa melhor a cada dia.

AGRADECIMENTOS

Ao meu pai, porque sem ele esse trabalho não seria possível, uma vez que todas as fontes documentais foram arquivadas por ele. Obrigada também por me deixar conhecer você melhor e assim poder compreendê-lo, perdoá-lo e amá-lo.

Agradeço a minha mãe, que eu amo tanto. Obrigada pelo carinho e pela dedicação que você sempre me deu. Nas horas mais difíceis da minha vida você sempre esteve ao meu lado.

Agradeço pelo maior presente que ganhei no primeiro ano do mestrado, o de conhecer o grande amor da minha vida, você, Odair. Que presente maravilhoso! Sempre ao meu lado cheio de carinho e paciência, aliás, haja paciência!

Minha gratidão especial à minha querida orientadora, Profa. Dra. Sênia Bastos, que me deu um dos mais belos presentes da minha vida: o incentivo para a realização dessa pesquisa.

Ao meu tio Rudi, com seus depoimentos que foram importantíssimos para essa pesquisa. Como foi delicioso poder conhecer um pouco mais sobre a história da nossa família por meio das suas narrativas.

Ao meu tio Paulo, sempre alegre e super interessado desde o início da pesquisa. Se fosse possível teríamos feito este trabalho a quatro mãos.

Ao meu tio Mário (in memoriam) que nos deixou neste ano, mas que diariamente me perguntava como estavam indo os meus estudos. Sempre alegre, um homem maravilhoso, que tinha um compromisso com a vida de ajudar as pessoas que estavam necessitadas. Ah, tio, que saudades eu sinto de você.

Aos meus irmãos Francisco e Gustavo e aos meus primos e primas, pois acho que esta dissertação é uma forma de documentar o quanto nós somos unidos e como é gostoso estarmos sempre juntos.

Ao Paulo, sempre me incentivando a estudar e que me socorreu diversas vezes nos momentos mais difíceis quando estava em “crise”.

À Olinda, pela sua dedicação à minha avó durante toda a sua vida. Obrigada, Olinda, pelas suas lembranças.

Aos queridos professores do Mestrado por nos acolherem sempre com suas preciosas contribuições.

Aos amigos e colegas do curso de Mestrado. Vou sentir saudade das nossas aulas, dos seminários em grupo.

A todas às minhas amigas, tias e aos primos de Bauru, que sempre estiveram prontas para me ajudar naquelas horas de aperto. Uma constante no cotidiano de uma mestranda.

Agradeço a Deus por ter tido saúde física, mental e espiritual para conseguir concluir mais essa missão na minha vida. Que Deus abençoe esse trabalho para que a partir dele saiam bons frutos.



*Lembrar não é reviver, mas refazer,
reconstruir, repensar, com imagens e idéias de
hoje, as experiências do passado.*

Maurice Halbwachs

RESUMO

A pesquisa contempla o estudo das relações de convivialidade e 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 do período em questão pautados pelo referencial teórico da hospitalidade e do cotidiano. Tendo como principal fonte 107 cartas escritas por uma mulher estrangeira, proveniente da aristocracia holandesa, que em 1931, casou-se com um filho de imigrante suíço, transferindo-se para o Brasil seis anos depois. Apesar da riqueza do conteúdo da escrita epistolar, foram realizadas entrevistas com o intuito de enriquecer o universo estudado, bem como compreender as relações sociais que se estabeleceram entre os principais protagonistas da correspondência. As fontes de pesquisa foram submetidas à categorização, na qual os diversos elementos encontrados foram sistematicamente agrupados por diferentes assuntos e, finalmente, com o material classificado e categorizado, pôde-se chegar à análise de seu conteúdo. Tratando-se de ambiente doméstico procura-se, por meio da pesquisa, identificar os múltiplos papéis desenvolvidos por esta mulher no ambiente familiar como esposa, mãe, dona de casa, além das suas funções sociais perante os funcionários da Fazenda, com a realização de festas de final de colheita, casamentos e primeiras comunhões. Desempenhava o papel de anfitriã zelosa e requintada. Era uma mulher que gostava de receber visitas desde que fizessem parte do círculo de relacionamento valorizado pela família.

Palavras-chave: Hospitalidade. Convivialidade. Escrita epistolar. História Oral. Imigração Suíça.

Abstract

This research takes into consideration the study of the informal sociability and hospitable relationships within the domestic environment on a coffee plantation in the state of São Paulo countryside from 1945 to 1950. The sources of the research are a collection of personal documents such as photos, letters and menus, retrieved from the aforementioned period focusing on hospitality and quotidian references. The main source being 107 letters written by a foreign lady of the Dutch aristocracy, who in 1931 married a Swiss immigrant's son, and who moved to Brazil six years later. In spite of the richness of contents of the epistolary writings, interviews were carried out with the objective of improving the universe studied, as well as obtain greater understanding of the social relationships established between the principal participants of the correspondence. The sources in this research were submitted to a classification in which the various objects discovered were systematically placed into groups, by different matters, and finally with the material classified and categorized, one could study and understand its contents. Researching the domestic environment, one intends to identify the multiple roles played by this lady, as a wife, a mother, a housekeeper, above and beyond her social functions at the farm with employee parties at harvest time, weddings, first communions and confirmations. She played the role of an affectionate, caring and refined hostess. She was a woman who liked to receive guests as they were part of her circle of relationships valued by her family.

Keywords: Hospitality. Informal Sociability. Epistolary Writings. Oral History. Swiss Immigration.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	13
CAPÍTULO 1 – A FAMÍLIA BANNWART NO BRASIL DESDE O SÉCULO XIX	18
1.1 A Chegada da Família Bannwart no Brasil	18
1.2 A Chegada da Família Bannwart em Avaré, São Paulo (1920)	24
1.2.1 O Doutor Arnaldo Bannwart (1890-1971)	26
1.2.2 Bertha Maria Antonia Raaymaakers Bannwart (1903- 1987)	27
1.3 O Mundo no Pós Segunda Guerra Mundial	33
1.4 O Brasil de 1945 a 1950	36
1.5 A Fazenda Brabância	42
1.6 A casa	48
CAPÍTULO 2 – METODOLOGIA	53
2.1 Metodologia da pesquisa	53
2.1.1 Cartas epistolares	54
2.1.2 Fontes orais	64
CAPÍTULO 3 - MOMENTOS DE HOSPITALIDADE NA FAMÍLIA BANNWART EM MEADOS DO SÉCULO XX	72
3.1 Hospitalidade	72
3.2. As Festas na Fazenda Brabância	80
3.3 O Receber na Casa da Família	83
3.4 As Grandes Festas	91
3.4.1 A Páscoa	96
3.4.2 O Natal	98
CAPÍTULO 4 – O COTIDIANO DA FAMÍLIA BANNWART	102
4. 1 O cotidiano	102
4.2 Os múltiplos papéis da dona Bertha	113
CONSIDERAÇÕES FINAIS	131
REFERÊNCIAS	137
APÊNDICES	149
ANEXO	153

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Casa da família de Mathilda Hoffstetter	20
Figura 2 - Árvore genealógica da família, somente dos personagens referidos na dissertação, de autoria da pesquisadora	24
Figura 3 - Theodoro Bannwart	25
Figura 4 - Theodoro Bannwart com seus filhos e filhas na varanda da Fazenda Anápolis	25
Figura 5 - Theodoro Bannwart à direita na frente da sede da Fazenda Anápolis	26
Figura 6 - A família de Bertha, de óculos à direita, no período em que morava na Holanda, quando era solteira	28
Figura 7 - Casa da família de Bertha em Roosendaal	28
Figura 8 - Bertha, à direita, com suas amigas na Escola de Economia Doméstica	29
Figura 9 - Convite do noivado de Dona Bertha e Dr. Arnaldo em 23 de novembro de 1930	30
Figura 10 - Casamento de Bertha e Arnaldo em 1931	30
Figura 11 - Ford 37 e trator <i>Lanz Bulldog</i> pertencentes à família	32
Figura 12 - Trole pertencente à Fazenda Anápolis	32
Figura 13 - Bertha com seus filhos Gerard, Paul e Bettie (abaixo e da esquerda para direita) e Rudi (acima) na Fazenda Brabância. na ocasião os filhos Carlos e Mário ainda não haviam nascido	35
Figura 14 - Mapa do Estado de São Paulo	37
Figura 15 - DC 8 Coronado da Swissair em 1958	38
Figura 16 - Paul e Bettie durante pique-nique na praia de Santos	42
Figura 17 - Dr. Arnaldo andando de charrete pela Fazenda Brabância	43
Figura 18 - Vista do cafezal da Fazenda Brabância com o Dr. Arnaldo passeando de charrete	44
Figura 19 - Lavagem do café no terreiro da Fazenda Brabância, fotos da década de 80	45
Figura 20 - Secagem do café no terreiro da Fazenda Brabância, fotos da década de 80	46
Figura 21 - Secagem do café, fotos da década de 80	46
Figura 22 - Beneficiamento do café, fotos da década de 80	47
Figura 23 - Vista da colônia da Fazenda Brabância nos anos de 1980	48
Figura 24 - Planta baixa da sede da Fazenda Brabância nos anos de 1950	49
Figura 25 - Casa da sede da Fazenda antes da reforma	50

Figura 26 - Casa da sede da Fazenda depois da reforma	51
Figura 27 - Bettie recebendo a visita dos primos nos fundos da sede	51
Figura 28 - Uma das 107 cartas analisadas	59
Figura 29 - Gerard e sua mãe Bertha na entrada do seminário	60
Figura 30 - Exemplos de entretenimento nos dias ensolarados da Fazenda Brabância	74
Figura 31 - Dona Bertha, à esquerda, tomando chá da tarde com sua prima e seus filhos no jardim da Fazenda Brabância	76
Figura 32 - Carne suína para uma das festas	81
Figura 33 - Peça do jogo de porcelana Rosenthal	86
Figura 34 - Xícara de café e taça de cristal pertencentes à família	87
Figura 35 - Menu “Bodas de Prata” (Bertha e Arnaldo, 30/6/1956)	92
Figura 36 - Rudi, Gerard, Bettie, Dr. Arnaldo, Bertha e Mário na comemoração das Bodas de Prata do casal em 30 de junho de 1956	93
Figura 37 - Bodas de Prata de Bertha e Arnaldo, em 1956	94
Figura 38 - Primeira Comunhão – Rodolfo (21/5/1944) e Paulo (26/5/1946)	94
Figura 39 - Menu do casamento dos pais da Dona Bertha em 4 de agosto de 1896	95
Figura 40 - Comemoração do Dia das Mães: Dr. Arnaldo e Dona Bertha com os netos já nascidos naquela época: Paulo Antônio, Cristina, Gustavo, Arnaldo, Renata e Francisco (da esquerda para a direita), no ano de 1970	101
Figura 41 - Modelos de vestidos desenhados por Bettie	104
Figura 42 - Dona Bertha vestida a caráter para andar a cavalo pela Fazenda	105
Figura 43 - Parte do seu caderno de receitas	108
Figura 44 - Caixa térmica utilizada com gelo na parte superior para resfriar alimentos e bebidas	110
Figura 45 - Dona Bertha passeando com Gerard e Bettie em Luzerna, Suíça, nos anos 1930	114
Figura 46 - Boletim semestral de Gerard Bannwart	118
Figura 47 - Ramalhete Espiritual da sua filha Bettie (frente e verso/dentro)	120

INTRODUÇÃO

Aos 25 de dezembro de 1903, na cidade de Roosendaal, Holanda, nasceu Bertha Maria Antonia Raaijmakers, terceira filha de uma família aristocrática de produtores e comerciantes de açúcar na Holanda, educada nas melhores escolas de economia doméstica da Europa. Em 1931, casou-se com o médico Dr. Arnoldo Bannwart, filho de imigrante suíço que em 1937, 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 em Avaré, interior paulista que viveram a maior parte da vida.

Em 1945, seu filho mais velho, Gerard, com 11 anos, partiu para ser seminarista na Escola Apostólica de Pirassununga, interior de São Paulo. Como forma de amenizar a distância entre os dois sua mãe, dona Bertha, escrevia-lhe em média duas cartas por mês, totalizando 107 cartas no período de cinco anos. Neste trabalho, apresentam-se relatados do cotidiano vivenciado pela família, as ocorrências corriqueiras da Fazenda, as travessuras dos filhos, as histórias dos parentes, amigos e padres que vinham visitar a família, as viagens para São Paulo, Botucatu, Pirassununga e Europa.

O período em estudo coincide com o pós Segunda Guerra Mundial, o que se faz presente em sua correspondência, uma vez que ela recebia notícias dos seus parentes e amigos, que ainda moravam no continente europeu e assim também mantinha os padres do seminário informados da situação lá existente, visto que estes também eram de origem holandesa.

Para se analisar as 107 cartas, optou-se pela metodologia de análise de conteúdo proposta por Bauer e Gaskell (2002), que consiste em produzir inferências de um texto focal mediante a adoção de procedimento sistemático e metodológico. Uma das vantagens desse tipo de metodologia está no fato de ser sistemática e pública, pois parte-se de dados brutos, como neste caso as cartas e as entrevistas, e as transforma através da aplicação objetiva e sistemática de regras e categorização.

Por se tratar de escrita epistolar, faz-se necessário voltar-se para os estudos de Gomes (2004), Venâncio (2004) e Gontijo (2004) os quais consideram esse tipo de fonte como uma espécie de auto-referencial, pois são registros que materializam

a história do indivíduo e dos grupos a que pertence, abrindo assim a possibilidade da reconstrução da realidade da época, devido às potencialidades nelas contidas. A escrita epistolar pode ser considerada como um objeto produzido inserido no tempo e no espaço social.

De acordo com Gomes (2004), uma das dificuldades de se trabalhar com a escrita epistolar está no fato de ser um tipo de documentação abundante e variada, mas também fragmentada, dispersa e, muitas vezes quase inacessível, pelas barreiras impostas pelos segredos familiares, o que não é o caso dessa pesquisa, pois a pesquisadora teve livre acesso aos documentos. Para Venâncio (2004), a correspondência desde que seja seriada, ordenada em seqüência cronológica ou temática, organiza os vestígios da “história em migalhas”, pois podem ser consideradas como fontes de memórias.

Apesar da riqueza desses documentos, as fontes orais também contribuíram no enriquecimento da análise em questão. De acordo com Alberti (2005), a história oral pode ser entendida como um método de pesquisa que privilegia a realização de entrevistas com pessoas que participaram de/ou testemunharam acontecimentos, visões de mundo, conjunturas, como forma de aproximação do objeto de estudo. As entrevistas são consideradas fontes de consulta, ou seja, produção intencional de documentos históricos, constituindo-se em um método de ampliação do conhecimento sobre um tema. No caso em questão, as fontes orais foram possíveis uma vez que o período do estudo se refere a temas recentes, e que a memória dos entrevistados ainda alcança.

Portanto, por meio dessa pesquisa documental a partir das cartas e da história oral, busca-se, com essa pesquisa, refletir sobre a hospitalidade e a convivialidade no ambiente doméstico em uma Fazenda de Café no interior de São Paulo, de 1945 a 1950. Como problemática da pesquisa busca-se compreender como se estabeleceram as relações de convivialidade e de hospitalidade no cotidiano dessa família. Parte-se da hipótese que esta mulher, dona Bertha, exercia vários papéis de forma modelar: mãe de família, dona de casa, religiosa e anfitriã.

Para analisar a hospitalidade e a convivialidade presentes no ambiente doméstico na vida dessa família, os autores contemplados tratam a hospitalidade, dentro do que se convencionou chamar de Escola Francesa, na linha de pesquisa das Ciências Sociais, como Montandon (2003) e Godbout (1999), que partem da premissa de que a hospitalidade é um ato humano que se inicia com a dádiva,

composta por um conjunto de leis não escritas que regulam o ritual social. Essas trocas são regidas pela tríplice obrigação de dar – receber – retribuir, criando uma assimetria entre as pessoas, o que faz com que as trocas se perpetuem, fortalecendo, com isso, os laços sociais. Além desses autores, outros também foram contemplados como Camargo (2003; 2004), Telfer (2004), Lynch e Mac Whannel (2004) e Grassi (2004).

Camargo (2003) estabelece que a hospitalidade se desenvolve num contexto de espaço/tempo, dentro de um eixo cultural que envolve o recepcionar ou receber pessoas; o hospedar; o alimentar e o entreter o visitante. Tais interações sociais acontecem em diferentes espaços, todavia, o foco dessa pesquisa recai na análise da hospitalidade no ambiente doméstico, sem deixar de contemplar sua interação com o público, uma vez que a hospitalidade pode ser entendida como um rito de passagem entre o espaço público e o privado.

Para Montandon (2003), a hospitalidade é uma maneira de se viver em conjunto regido por regras, ritos e leis desde o instante em que um visitante chega à casa do anfitrião até o momento de sua partida. Trata-se de um fenômeno social total, pois as trocas não são apenas utilitárias; nele estão incutidas trocas simbólicas. O momento de receber o outro em sua casa, especialmente à mesa, reveste-se de simbolismo de aceitação do outro; cria-se um vínculo entre as partes.

Além do referencial teórico da hospitalidade, buscaram-se também teóricos que discutem a convivialidade, a vivência cotidiana no ambiente doméstico baseados nos estudos de Maluf (1995; 1998), Matos (2002) e Mott (1998).

Parte-se do pressuposto que o estudo do cotidiano promove o questionamento sobre as transformações da sociedade, o funcionamento da família, o papel da disciplina e das mulheres, o significado dos fatos e gestos cotidianos. Desta perspectiva, resulta a importância de se estudar a convivialidade no cotidiano dessa família e as inúmeras ocupações desenvolvidas por dona Bertha como esposa, mãe de família, educadora, anfitriã entre outros elementos mesclando o público e o privado nos estudos sobre a sociedade.

Na medida em que a sociedade moderna passou a reconhecer o valor de todo indivíduo e que disponibilizou instrumentos que permitem o registro de sua identidade, como é o caso da difusão do saber ler, escrever e fotografar, abriu espaço para a legitimidade do desejo de registro da memória do homem “anônimo”,

do indivíduo “comum”, cuja vida é composta por acontecimentos cotidianos, mas não menos fundamentais a partir da ótica da produção de si (GOMES, 2004, p. 13).

De acordo com Matos (2002), a vida cotidiana como problemática tem demonstrado que o comportamento ou os valores que são aceitos em uma sociedade num certo momento histórico podem ser rejeitados em outras formas de organização social ou em outros períodos. A história do cotidiano não é um terreno relegado apenas aos hábitos e rotinas obscuras e estáticas; notam-se as mudanças e permanências, descontinuidades e fragmentos, as amplas articulações, as infinitas possibilidades dessa trama multidimensional, que se compõe e recompõe continuamente.

Para o entendimento das questões referentes à imigração tomou-se como base os estudos de Alvim (1998), Alencastro e Renaux (1997). Parte-se do pressuposto que se formam redes de sociabilidade nos grupos de imigrantes e volta-se para os estudos de Lucena (1999) e Thomson (2002) para o entendimento dessa temática.

A dissertação encontra-se dividida em quatro capítulos. No primeiro capítulo, busca-se esclarecer as questões relacionadas com a chegada da família Bannwart no Brasil, no ano de 1881, voltando-se para as questões do imigrante e a importância das redes de sociabilidade que se formaram entre eles. Em seguida, mostra-se como esta família chegou a Avaré, em 1920, com a compra de uma das melhores fazendas de café da região. A segunda parte do texto busca esclarecer a origem do doutor Arnoldo e dona Bertha, de como eles se conheceram, casaram e vieram para o Brasil no ano de 1937.

No segundo capítulo, parte-se para a explanação da metodologia com a explicação detalhada de como se processou a análise de conteúdo. Busca esclarecer como as fontes foram compiladas, selecionadas e processadas.

O terceiro capítulo volta-se para a análise das fontes, com base no referencial teórico da hospitalidade, para se poder compreender como se estabeleciam as relações de hospitalidade nos grandes jantares organizados por dona Bertha, como primeiras comunhões, bodas de prata, aniversários, Páscoas e Natais organizados por essa anfitriã zelosa e requintada, com a elaboração de menus especialmente para a ocasião. Além das festas particulares que aconteciam em sua casa, mostra-se, também, como aconteciam as festas da colheita na qual se aceitava a presença dos colonos e dos vizinhos da fazenda.

No quarto capítulo, busca-se analisar as fontes focando nas relações sociais estabelecidas no âmbito doméstico, como a convivialidade entre os familiares nos diversos assuntos do dia-a-dia, representado por esta mulher de origem européia, que assume os diversos papéis presentes no cotidiano de dona Bertha como mãe, educadora, dona de casa e esposa.

CAPÍTULO 1 - A FAMÍLIA BANNWART NO BRASIL DESDE O SÉCULO XIX

Este capítulo trata das questões relacionadas com a família suíça bem como com a história do casal: doutor Arnoldo e dona Bertha. O período analisado consiste no Pós Segunda Guerra Mundial presente nas cartas que se referem à Europa e ao Brasil, e também aos momentos vivenciados pela família na Fazenda Brabância¹.

1.1 A Chegada da Família Bannwart no Brasil

Até meados do século XIX, com o comércio internacional de escravos e no auge da política agrária brasileira, a política de imigração europeia já acontecia. Com a proibição da comercialização dos escravos (1850), desencadeia-se um processo imigratório de europeus para o Brasil, por meio de medidas destinadas à entrada de europeus. Alencastro e Renaux (1997, p. 293) destacam que existia também a preocupação “com o mapa social e cultural do país, a burocracia imperial e a intelectualidade tentavam fazer da imigração um instrumento de “civilização”, as quais, naquela época, referiam-se ao “embranquecimento” do país”.

[...] os fazendeiros continuavam a comprometer o país na sua própria política agrária: a introdução maciça de africanos expandia as fazendas e reforçava o escravismo. Esse quadro muda por completo a partir de 1850, quando o contrabando negreiro é definitivamente suprimido. A política imigrantista governamental, privilegiando até então o estabelecimento de colônias de europeus em terras encravadas no Rio de Janeiro, em São Paulo ou nas províncias sulinas, passa a ser pressionada pelos fazendeiros (ALENCASTRO; RENAUX, 1997, p. 293).

Com base nas fontes oficiais (IBGE apud ALVIM, 1998 p. 233), é possível afirmar que entraram no Brasil, no período de 1819 a 1883, 7.289 suíços de um total de 546.650 imigrantes europeus e asiáticos. Já no período de 1884 a 1940, o número de imigrantes foi ainda maior, com 10.270 imigrantes suíços de um total de

¹ Nome aportuguesado da província “*Brabant*”, na Holanda, onde ela havia nascido.

4.158.717 imigrantes europeus e asiáticos. Ainda dentro desse contexto, nota-se que as nacionalidades que mais imigraram para o Brasil foram os italianos, os portugueses e os espanhóis.

[...] fazendeiros que desejavam perpetuar a grande propriedade e o comércio de exportação, não estavam nem um pouco interessados na introdução de pequenos proprietários, mas na de imigrantes em larga escala que pudessem minorar a escassez de escravos iniciada a partir de 1850, com a proibição do tráfico negreiro (ALVIN, 1998, p. 233).

Assim, em 1881, Franz Joseph Bannwart (1816-1890) e Karolina Schäli (1833-1915) imigram para o novo continente, com seus cinco filhos: Johann, Aloísio, Theodoro, Arnold e Joseph. Segundo relatos familiares, inúmeros foram os fatores que os motivaram a transferir-se da Suíça para o Brasil, pois foram pressionados pelas dificuldades da vida que levavam em uma pequena porção de terra situada na encosta pedregosa, no cantão de *Obwalden*, Suíça, onde criavam cabras. Além disso, outro fator influenciou a família católica a se deslocar: a intolerância religiosa existente entre católicos e protestantes da Europa Ocidental; e acrescido a essa situação o conhecimento do Novo Mundo que o pároco local passava sobre os imensos recursos vitais existentes nas Américas. Após debaterem várias alternativas imigratórias americanas com o pároco, optaram pelo Brasil. Venderam o sítio, que havia passado por uma avalanche de pedras, impossibilitando o trabalho e a produção de alimentos, somado às próprias economias, e com os recursos obtidos, com a municipalidade, embarcaram em Marselha, no ano de 1881, no transatlântico “*Savoie*”, rumo à nova pátria.

Imigrar surgia como a única alternativa para um dia se realizar o sonho de ser proprietário de um pedaço de chão. Diante desta perspectiva, aconteciam as viagens de navio que, segundo Alencastro e Renaux (1997), eram realizadas de forma precária, o que os motivava a realizá-las em grupos.

[...] enfrentassem a travessia do Atlântico reunidos em grupos procedentes da mesma região e do mesmo estrato social. Disso deveria nascer a consciência de uma condição idêntica [...] (ALENCASTRO; RENAUX, 1997, p. 319).

A Figura 1 apresenta a foto² da casa de Mathilda Hoffstetter.



Figura 1 – Casa da família de Mathilda Hoffstetter. Fonte: Rudolf Bannwart.

Segundo Gerard Bannwart (2006), existe uma biografia do seu avô Theodoro, escrita em alemão, pelo diretor de Escola Alemã de São Paulo, J. Keller (1920 apud AMSTALDEN, 1989, p. 122-123), referindo-se à viagem marítima:

[...] o navio, que era um veleiro com hélice movida a vapor nas horas de calmaria. Era um velho transatlântico que não oferecia o menor conforto nem condições de higiene àquela multidão de emigrantes, italianos e espanhóis embarcados em Nápoles e Barcelona. Os passageiros se comprimiam dentro dos cubículos escuros e pelos corredores e porões imundos. [...] Já no primeiro dia, ao deixar o porto de Barcelona, abateu-se fortíssima tempestade sobre o navio. Passageiros e tripulantes encheram-se de pavor. [...] Felizmente amainou a tempestade e o susto passou... Em compensação suportaram com coragem os trinta longos dias de privações, que lhes custou a travessia do Atlântico.

Theodoro (KELLER, 1920 apud AMSTALDEN, 1989), ressalta que depois da aventura da travessia, a família chegou ao porto do Rio de Janeiro em 18 de novembro de 1881 (www.arquivonacional.gov.br) e seguiu de trem para São Paulo,

² As fotografias presentes na dissertação encontram-se a título de ilustração e pertencem ao arquivo particular da família Bannwart.

via Central do Brasil³. Em seguida, para Jundiaí, pela Inglesa, chegaram à Fazenda São Bento, pertencente ao Barão de Jundiaí, Antônio de Queiroz Telles, que segundo Moura (2000), faz parte dos titulares paulistas ligados ao café. Toda a família foi acomodada provisoriamente num paiol considerado pelo depoente como um verdadeiro “esconderijo de ratos”.

Alvin (1998) comenta que a partir de 1884, a política de imigração define-se claramente, pautada pelo anseio dos cafeicultores paulistas por mão-de-obra barata e abundante para trabalhar nas suas plantações, e assim, substituir os escravos em suas fazendas, ou seja, a aceitação do imigrante encontra-se relacionada à necessidade de mão-de-obra. Partindo desse pressuposto, foi montada uma política que envolvia passagens subsidiadas oferecidas por arregimentadores presentes em toda a Europa. Para facilitar a colocação de colonos nas fazendas, foi constituída uma hospedaria em São Paulo, para abrigar os recém-chegados. Incentivava-se a vinda de um contingente populacional sem precedentes, porém escolhido entre os mais pobres, uma vez que ao estado não convinha financiar passagens para famílias de trabalhadores, que após alguns anos, conseguissem recursos para abandonar as plantações de café, e comprarem suas próprias terras. Alvin (1998) menciona que:

Toda essa combinação era firmada em caderneta de trabalho [...]. Nesse momento ficava estabelecido até onde ia a ingerência dos patrões ao mundo privado dos colonos [...]. O respeito por um padrão de vida digno precisou ser conquistado, em São Paulo (ALVIN, 1998, p. 250).

Os imigrantes não temiam as más condições em que se encontravam, decorrentes das situações de endividamento advinda da modalidade de remuneração a que eram impostos, pois eram pobres e precisavam de emprego. Mas a ausência de redes de apoio familiar e a hostilidade do lugar eram considerados os principais motivos para deixarem o local para o qual tinham imigrado, deslocando-se para outras regiões, outros países da própria América ou até mesmo retornar ao país de origem. Thomson (2002) reforça que as redes de

³ Em 1889, com a Proclamação da República a Estrada de Ferro D. Pedro II teve seu nome alterado para Estrada de Ferro Central do Brasil. No decorrer do século XX, a Estrada de Ferro Central do Brasil continuou sendo ampliada, especialmente com a incorporação de ramais já existentes. Em 16 de Março de 1957, a Lei 3.115 criou a Rede Ferroviária Federal S.A. (RFFSA).
Fonte: http://pt.wikipedia.org/wiki/Estrada_de_Ferro_Central_do_Brasil.

sociabilidade, ou seja, essas interconexões entre a imigração e o desenvolvimento das comunidades migrantes, constituem um aspecto crucial da experiência da migração. Nos relatos de Theodoro (1920) esse elemento é evidenciado quando descreve a vinda da sua família da Suíça, portando instrumentos musicais, tendo em vista que eles gostavam de tocar música. Como esse hábito era constante na família, as pessoas diziam que se reuniam na “casa dos artistas”. Chegaram até a formar uma “bandinha”, onde o pai, Franz Joseph, tocava cítara e os filhos acompanhavam com violino, contrabaixo, clarineta e sanfona. Além do encontro, pode ser também uma estratégia econômica para auferir recursos mediante consumo de bebidas e alimentos, bem como da manutenção de tradições e hábitos culturais. Lucena (1999) sustenta que:

A festa de migrantes na cidade constitui a celebração de histórias de vida em comum, sociabilidade, sinal de identidade e rememoração do passado. Constitui um marco do tempo social e religioso do grupo e é, na festa étnica, em suas representações simbólicas que as relações informais de poder se estabelecem (LUCENA, 1999, p. 69).

A festa é um momento importante na vida dos imigrantes, pois mantém vivo o vínculo com o passado, fortalecendo o sentimento de identidade e os laços da solidariedade do grupo. Nota-se que uma vez inseridos no novo espaço, tentam transformá-lo à sua imagem, e ao mesmo tempo, integram-se à nova cultura num processo dinâmico de adaptação e resistência. Embora Lucena (1999) trate o fenômeno urbano, é possível afirmar que as redes de sociabilidade na área rural também eram permeadas por atividades compartilhadas pelos imigrantes por meio da música e da religiosidade.

Os imigrantes se estabeleceram em suas novas regiões formando redes de trabalho, recriando e modificando os estilos de vida do local de origem. Lucena (1999) identifica que:

Na migração feita de forma familiar as pessoas compartilham das lembranças, dos espaços e das situações vividas em comum. O imigrante guarda uma bagagem de recordações que lhe dá uma certa estabilidade daquele mundo conhecido que lhe permite dar continuidade à sua vida em outro lugar. A migração em grupo permite que a memória do lugar de origem seja preservada através dos hábitos, valores e tradições (LUCENA, 1999, p. 69).

Outro aspecto importante sobre as redes de sociabilidade diz respeito aos hábitos culturais. Alencastro e Renaux (1997) reforçam que, de maneira geral:

[...] a influência dos modos de vida e dos hábitos alimentares e culturais europeus será propagada pelos núcleos coloniais, e não pelos trabalhadores estrangeiros diretamente incorporados ao eito das fazendas (ALENCASTRO; RENAUX, 1997, p. 303).

Além dos aspectos culturais que afloram nestes núcleos de convívio social, não se pode deixar de mencionar a sua contribuição às localidades como pode ser observado nos relatos de Theodoro transcritos por Keller (1920 apud AMSTALDEN, 1989, p. 123):

[...] em uma tarde de sábado, um grupo de jovens se reuniu e em poucas horas levantou um barracão de sapé e dezenas de pés descalços⁴, pois sapato ainda era artigo de luxo, inaugurando o seu primeiro salão de baile, estilo caboclo, mas cujo ritmo de dança era da gente de *Obwalden*, Suíça

Após quatro anos de trabalho árduo e muita economia, a Família Bannwart conseguiu juntar-se a outras três famílias de imigrantes suíços e adquiriram a Fazenda Capivari, situada no município de Indaiatuba. Fundaram o Bairro da Helvetia onde, logo em seguida, construíram uma igreja, uma escola e um clube, atraindo um grande número de imigrantes suíços para a localidade. Bertaux-Wiame (1999 apud THOMSON, 2002, p. 346) assinala que a rede de sociabilidade:

[...] podia ser iniciado [a] por alguns indivíduos de uma determinada região, que então o [a] promoveria entre velhos amigos, vizinhos e familiares: “Além disso, estas redes eram de fundamental importância para as pessoas que vinham para Paris sem capital ou qualificações. Elas não apenas proporcionavam um círculo social de apoio, mas era através destas mesmas redes que os migrantes iriam conseguir um emprego melhor, um lugar melhor para viver, e até mesmo uma esposa ou um marido”

⁴ Segundo alguns relatos o fato de trabalharem descalços possibilitava a contaminação de verminose e bicho de pé, pois esta pequena pulga, chamada *Tunga penetrans*, vive na terra e entra na pele das pessoas e se não for retirada imediatamente pode causar infecções, tétano e gangrena (www2.portoalegre.rs.gov.br).

1.2 A Chegada da Família Bannwart em Avaré, São Paulo (1920)

Theodoro Bannwart, um dos filhos de Karolina e Franz Josef, nasceu em 5 de fevereiro de 1863, em Giswyl, Suíça. Casou-se em 24 de agosto de 1885, no Bairro Helvetia, região de Indaiatuba, com Mathilda Hoffstetter, também suíça, e tiveram dez filhos. A Figura 2 apresenta a árvore genealógica da família, restringindo-se às pessoas citadas neste trabalho.

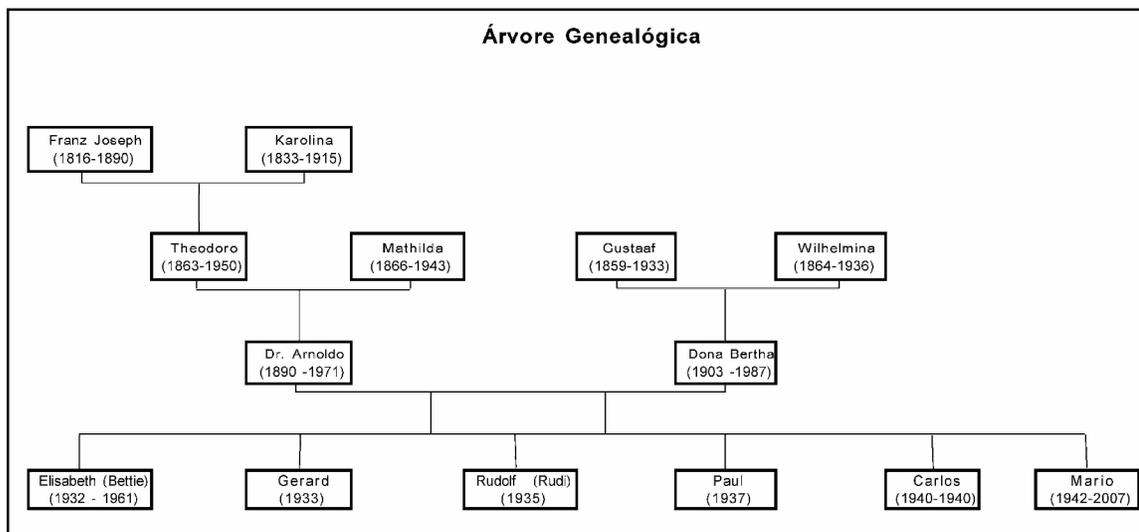


Figura 2 - Árvore Genealógica da família Bannwart⁵. Autor: a pesquisadora.

Segundo relatos dos familiares, em 14 de abril de 1888, as quatro famílias de suíços: Benedito Amstalden, José Ambiel, Franz Joseph Bannwart e Pedro José Wolf, todos acompanhados das suas esposas, compraram, do herdeiro de Vicente Sampaio Góes, 468,5 alqueires equivalente a 1.145 hectares no sítio Capivari-Mirim, que atualmente se chama Bairro Helvetia, no município de Indaiatuba. Reservaram um alqueire de terra no centro topográfico das quatro propriedades para fins exclusivamente sociais, destinado a construção da escola (1894), da igreja (1899), da casa paroquial e da casa das freiras (1903) e logo depois o Clube de tiro⁶.

Mas por volta de 1910, Theodoro Bannwart (Figura 3), o terceiro filho de Franz Joseph, desgarrou-se desse grupo (Figura 4) estabelecendo-se primeiro como sítiante autônomo na região de Campinas.

⁵ Referência somente aos personagens da dissertação.

⁶ Este relato foi escrito por Gerard Bannwart e publicada por Bueno e Barta (2001, p. 352).

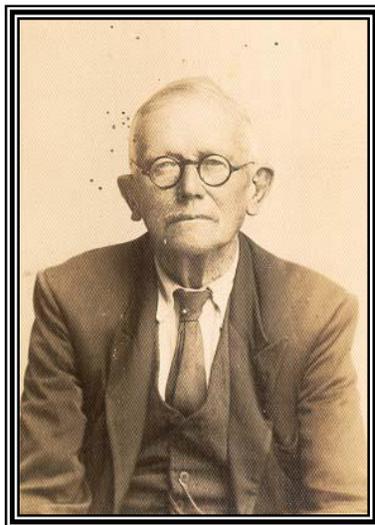


Figura 3 - Theodoro Bannwart. Fonte: Autor desconhecido.



Figura 4 – Theodoro Bannwart com seus filhos e filhas na varanda da Fazenda Anápolis. Fonte: autor desconhecido.

Em 1920, adquiriu a Fazenda Anápolis, com aproximadamente 700 hectares de terra, considerada uma das melhores fazendas de café do município de Avaré, que pertencia ao Ministro da Agricultura Rodolfo da Rocha Miranda. Segundo relatos familiares, esse processo de ascensão econômica de Theodoro deve-se ao fato de ser um “sujeito muito econômico bem como ao espírito arrojado do agricultor e bom negociante” que se mostrou interessado em adquirir a Fazenda. Na época, ele ficou

sabendo sobre sua possível venda por intermédio de um primo que havia passado pela região. Os dois foram para a cidade do Rio de Janeiro para que Theodoro pudesse negociar com o Ministro da Agricultura. Na ocasião, a oferta de Theodoro foi a seguinte: dez por cento do valor da fazenda de sinal, e o restante pago com as safras de café dos dois anos seguintes. Segundo relatos de Gerard Bannwart (2007), o ministro Rodolfo da Rocha Miranda aceitou a oferta dizendo assim. “Ah! É suíço, é boa gente, eu vendo”; e assim a venda se concretizou, e com as duas safras de café dos anos seguintes, todas as contas foram pagas com a comercialização do produto. A Figura 5 ilustra uma parte da sede da Fazenda e seus habitantes.



Figura 5 - Theodoro Bannwart à direita na frente da sede da Fazenda Anápolis.
Fonte: autor desconhecido.

1.2.1 O Doutor Arnaldo Bannwart (1890-1971)

Filho de Theodoro Bannwart, Arnaldo Bannwart nasceu em 22 de dezembro de 1890, em Rocinha⁷, interior de São Paulo. Aos 11, anos mudou-se para Sarnen, na Suíça onde cursou a escola pública Suíça e, logo em seguida, no externato de

⁷ Em 1908 Vila Rocinha que posteriormente passou a chamar-se Vinhedo mas que na época era bairro de Jundiá (<http://biblioteca.ibge.gov.br>).

benedictinos. Segundo depoimento de Rudolf Bannwart (2007)⁸:

O meu pai contava que em Sarnen, que fica antes da subida do Gottard [Alpes Suíços], ele via a carruagem que ia de Paris para Roma, os moleques corriam na rua para passar as mãos nas rodas das carruagens, depois chegavam em casa e diziam, passei as mãos na roda da carruagem que liga Paris a Roma (Rudolf Bannwart, 2007).

Prosseguiu seus estudos na Suíça e se formou em Medicina na Universidade de Basileia, em 1921. Ficou trabalhando na região como assistente e se especializou em Fisioterapia e Otorrinolaringologia. Em 1922, retornou ao Brasil, passando a administrar a Fazenda Anápolis, em Avaré. Em 1928, depois de excelente safra cafeeira recebeu uma porcentagem sobre a safra de café e foi a passeio para a Europa Oriental. Durante o Carnaval de Máscaras na Basileia, ficou conhecendo Bertha, com quem veio a se casar em 27 de junho de 1931.

1.2.2 Bertha Maria Antonia Raaymaakers Bannwart (1903- 1987)

Nascida em 25 de dezembro de 1903, em Roosendaal, Província de *Brabant*, Holanda, Bertha Maria Antonia Raaymaakers, era a terceira filha de Gustaaf Godefridus Celestin Raaymaakers e Wilhelmina Maria Voermans, família tradicional aristocrática de produtores e comerciantes de açúcar no país, como se pode observar no trecho a seguir:

Tio Gérard⁹ mudou de endereço. Ele mora no Hotel l'Europe. Amsterdã. Ele ficou diretor de todas as fábricas de açúcar da Holanda (2 de setembro de 1946).

A Figura 6 apresenta a família de Bertha, em foto tirada na Holanda.

⁸ Os trechos das cartas e dos depoimentos encontram-se transcritos em itálico, recurso adotado para diferenciá-los das citações bibliográficas.

⁹ Gerard, irmão de dona Bertha, ficou morando na Holanda e cuidando dos bens da família.



Figura 6 - Família de Bertha, de óculos à direita, no período em que morava na Holanda, quando era solteira. Fonte: autor desconhecido.

A família morava em Breda, na Holanda, em uma grande casa (Figura 7), e tinha também, uma fazenda para a produção de açúcar que se chamava Fazenda *De Blaak*; isso em 1930. Dona Bertha foi educada nas melhores escolas de economia doméstica da Europa. Nessas escolas da Holanda, Alemanha, França e Inglaterra aprendeu a falar, ler e escrever fluentemente esses idiomas. A Figura 8 traz uma foto de Bertha e suas colegas de escola.



Figura 7 - Casa da família de Bertha em Roosendaal. Fonte: autor desconhecido.



Figura 8 - Bertha, à direita, com suas amigas na escola de economia doméstica.
Fonte: autor desconhecido

Em 1930, o padre de origem holandesa João Batista Smits, que na época morava no Rio de Janeiro, envia, a pedido da família da noiva, uma carta ao pároco de Avaré para obter informações sobre o noivo, Dr. Arnoldo. Na carta, ele explica que os pais da moça, de origem católica, queriam as seguintes informações: estado civil, caráter, religiosidade e comportamento. Tal preocupação decorre da condição sócio-econômica da família e de sua insatisfação com a futura união como pode ser observado a seguir nos trechos transcritos da carta:

Já há umas vezes que escrevi [...] pedindo encarecidamente umas informações a respeito de uma pessoa [...] a pessoa tem a fazenda Anápolis em Avaré; suíço de origem; deve ser solteiro; o mesmo fez conhecimento com uma jovem da minha terra [...] os pais da moça, como a moça mesma, são ótimos católicos [...] pediram muito para tomar informações no Brasil a respeito daquele moço; se fulano é solteiro mesmo; se é bom católico, se não tem compromisso, se tem bom comportamento [...] (Padre João Baptista Smits, em 13 de junho de 1930).

O convite de noivado de Bertha e Arnold, apresentado na Figura 9, demonstra como a família era requintada e preocupada com as regras de etiqueta.

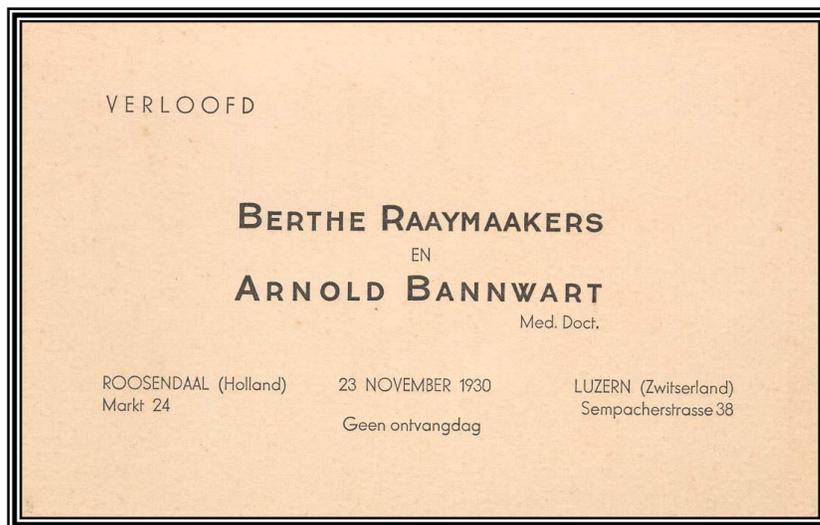


Figura 9 - Convite do noivado de dona Bertha e Dr. Arnaldo em 23 de novembro de 1930. Fonte: arquivo da família.

Com a realização do casamento no religioso em Breda, Holanda (Figura 10), em 27 de junho de 1931 no dia de São Pedro e São Paulo. Os pais de dona Bertha, sabendo do interesse do marido em voltar ao Brasil, fizeram-nos prometer que permaneceriam na Suíça enquanto eles estivessem vivos. Vivendo em Zurique e Lucerna, o casal teve seus três primeiros filhos: Bettie, Gerard e Rudolf.

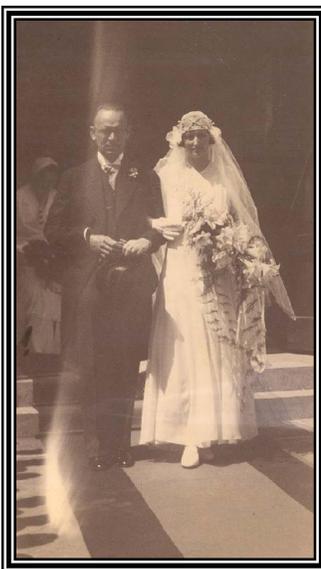


Figura 10 - Casamento de Bertha e Arnaldo em 1931. Fonte: autor desconhecido.

Em 1937, falecidos os sogros¹⁰ e com o perigo iminente da Segunda Guerra Mundial, como descrito abaixo nos relatos de Rudolf Bannwart (2007), os dois decidiram mudar-se para o Brasil.

O black-out na Suíça. A Suíça acabou não entrando na Guerra mas, o governo suíço exigia que fizessem o treinamento de black-out que era fechar as cortinas, apagar as luzes, para que os aviões não vissem as cidades. Quando alguém deixava uma fresta da cortina aberta, a polícia batia na porta da casa e mandava fechar. Ai nesse ambiente ruim, ai meus pais decidiram vir para o Brasil (Rudolf Bannwart, 2007).

Dona Bertha estava grávida do seu quarto filho, Paul, e ficou em Braschaat, Bélgica, até dar à luz. Quando este completou três meses, ela veio ao Brasil de navio com três crianças, pois seu marido viera antes com a filha mais velha para organizar a fazenda de café, de aproximadamente 600 hectares, comprada pelos seus parentes, em Avaré. Rudolf Bannwart (2007) relata que a viagem foi muito difícil e que seu irmão Paul quase morreu na viagem de navio.

[...] a minha mãe na última hora, antes de embarcar no navio em Antuérpia, com o Paul recém-nascido, ela mudou o leite, e foi um erro porque ele se deu mal com o leite e no navio foi piorando [...] ela mandou um telegrama para o meu pai e ele foi nos buscar no Rio ao invés de Santos e levou uma penca de banana maçã, porque ficou sabendo que banana maçã vai curar o Paulo (Rudolf Bannwart, 2007).

E assim chegaram todos na Fazenda Brabância, onde viveram a maior parte da sua vida e tiveram mais dois filhos, Carlos e Mário. Ainda segundo relatos de Rudolf Bannwart (2007), eles chegaram aqui “triunfantes” com dinheiro que trouxeram da Europa e quando chegaram compraram um automóvel Ford 37, um caminhão também da marca Ford e um trator *Lanz Bulldog* (Figura 11), origem alemã, com todos os implementos, “fez e aconteceu”. Mas quando veio a guerra e com a geada de 42, veio o racionamento da gasolina, “aí o automóvel não servia mais para nada e nós andávamos de charrete e de trole” (Figura 12).

¹⁰ Segundo certidão de óbito, o pai de Bertha faleceu em 28 de abril de 1933 e sua mãe em, 7 de outubro de 1936.

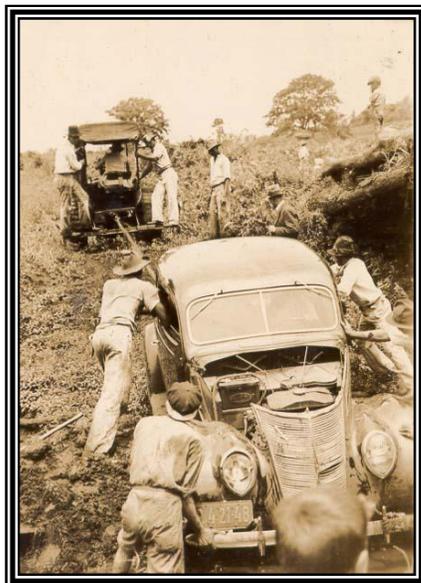


Figura 11 – Ford 37 e trator Lanz *Bulldog* pertencentes à família.
Fonte: autor desconhecido.



Figura 12 – Trole pertencente à Fazenda Anápolis. Fonte: autor desconhecido.

1.3 O Mundo no Pós Segunda Guerra Mundial

Com base em alguns trechos das cartas deixadas por dona Bertha, pode-se perceber o quanto a situação no mundo ficou complicada após o término da Segunda Guerra Mundial, especialmente na Europa.

Eu mandei despachar para a Holanda 7 pacotes com alimentos para nossos parentes. Do titio Gérard não recebi nenhuma notícia (08 de julho de 1945).

Em *Groningen*, Holanda, em abril de 1945, observam-se as dificuldades decorrentes dos impactos dos bombardeios, o risco de ser morto em batalha, a perseguição aos empresários, a angústia com a falta de notícias, em virtude da interrupção das linhas telefônicas, a falta de energia e de gêneros alimentícios, enfim inúmeros transtornos decorrentes da Segunda Guerra Mundial.

Felizmente meu irmão está com saúde. Sua moradia não foi destruída, porém tem buracos de balas na parede, na porta, no forro e nas cadeiras. Groningen foi seriamente danificada. Desde a noite de sexta-feira até a tarde de segunda eles estiveram na linha de fogo. A praça do mercado foi destruída em três lados assim como ruas inteiras foram incendiadas. No Norte e no Sul da Holanda grassa a fome. Meu irmão enviou pacotes para a família em Amsterdã porque ali as condições eram horríveis. Há meses não há mais ligação com a Brabância, uma vez que todos os aparelhos telefônicos e telegráficos estão quebrados. Meu irmão precisou dormir fora durante algum tempo e não pôde mais ir para a fábrica porque era procurado pelos alemães. A usina de açúcar da qual é diretor está funcionando novamente, enquanto ainda tiverem carvão. Escreveu que está horrivelmente magro, não por causa da falta de comida, mas por todas as emoções e os nervosismos (19 de julho de 1945).

Esses acontecimentos exerciam fortes influências sobre dona Bertha, uma vez que ela via sua família vivenciando situações desumanas e ela tão longe e ajudando com tão pouco. Mas, assim mesmo, pode-se notar que, apesar da distância, não cansava de ajudá-los com o envio de malas de presentes e roupas, comida e mensagens de consolo.

Chegou uma carta da tia Frieda da Suíça, a sua madrinha. Eles estão todos bem. Lá também faltam muitos alimentos. Na Suíça há muitas crianças famintas a serem fortificadas e restabelecidas [...]. Na sua casa havia uma mulher que fugiu da Itália com uma criança (5 de setembro de 1945).

Eu recebi novamente uma carta de tio Gérard da Holanda. Ele escreveu que um cigarro custa Cr\$ 10.00 e uma xícara de café Cr\$ 20.00. Tudo está muito caro na Bélgica (17 de outubro de 1945).

Eu também recebi uma carta da minha antiga colega de escola da Alemanha. Deve estar muito ruim por lá e eles estão quase morrendo de fome. Ela emagreceu 25 kg em 6 meses (18 de maio de 1947).

Na Holanda as coisas estão indo um pouco melhor, mas as pessoas ainda ficam muito felizes com muitas coisas (31 de outubro de 1947).

No Brasil, a situação também era complicada; eles ficavam dias sem pão na cidade, muitas vezes se formaram as famosas “filas do pão”, como se apresenta nos trechos das cartas a seguir.

Aqui nós temos pão 4 vezes por semana. Em Botucatu o pão é muito ruim, é quase preto e tem cheiro de anis (29 de maio de 1945).

Pode ficar contente por vocês terem pão bom. Em Botucatu ninguém consegue comer o pão. Nós tivemos de mandar pão novamente para a Bettie. Em Avaré não havia pão durante quase um mês, depois apenas 3 vezes por semana. E o Rudi precisa ficar na fila de pão das 5:30 da manhã até as 7:30 (9 de junho de 1946).

De acordo com Cytrynowicz (2004), o pão como alimento vem alicerçado nas questões da trindade trigo, farinha, pão, que percorre a história da Europa. Em São Paulo, nos anos de 1944, com a instituição do pão de guerra, no qual se misturava farinha de milho ao pão que anteriormente era apenas de farinha de trigo, causando insatisfações e reclamações em virtude da alteração do sabor: “povo habituado com o pão de farinha alva”, algumas donas de casa compravam às vezes macarrão importado da Argentina. E assim, apesar da mobilização no cotidiano e no discurso que tornava alicerce de um país em guerra, pode-se dizer que a população impôs certa recusa à aceitação do pão de guerra, com várias misturas à farinha de trigo. Como pode ser observado nos trechos da música “Haja Pão”, de Felisberto Martins (1944 apud CYTRYNOWICZ, 2004): “[...] vai haver, vai haver bolacha na padaria,

quem comprar pão, de quebra leva rosca, quem comprar rosca, de quebra leva pão. Eu quero ver, formar na fila uma grande confusão. Haja rosca, haja pão.” Como pode ser descrito no relato de Rudolf Bannwart (2007) a seguir:

[...] começou a faltar trigo, e aí a faltar pão porque o trigo não vinha mais, todos iam para guerra e não tinha mais tempo para plantar trigo. Aí tinha levantar as 3 e meia 4 horas e esperar a padaria abrir, e comprar pão a fila era enorme. [...] A padaria chamava Central (Rudolf Bannwart, 2007).

Ainda nesse período, dona Bertha relata os preparativos e solidariedade que envolveram a organização de uma festa para a recepção dos Pracinhas, que contou com a colaboração de membros da sua própria família:

Quando todos os pracinhas estiverem de volta da guerra haverá uma grande festa em Avaré. As padarias deverão fazer mil quilos de pão. Depois já têm 12 bois para churrasco. A Fazenda Anápolis também deu um boi. O titio Franz deu Cr\$ 500,00 e o papai também vai dar Cr\$ 500,00 para a festa (17 de outubro de 1945).

A Figura 13 apresenta Bertha e seus filhos, por volta de 1940.



Figura 13 - Bertha com seus filhos Gerard, Paul e Bettie (abaixo e da esquerda para direita) e Rudi (acima) na Fazenda Brabância. Na ocasião os filhos Carlos e Mário não haviam nascido. Fonte: autor desconhecido.

1.4 O Brasil de 1945 a 1950

Na correspondência também se destacam aspectos econômicos e políticos presentes no Brasil. A queda do preço do café, a insegurança das grandes cidades, entre outros:

No mundo inteiro está tudo novamente muito mal. Tivemos medo que houvesse uma revolução. Hoje o café não tem mais nenhum preço (11 de maio de 1947).

Houve um quebra-quebra em São Paulo, do qual, com certeza, você já ouviu falar. Em cada bonde e ônibus há um policial. A caserna está de prontidão e ninguém pode passar na sua frente de automóvel (25 de maio de 1947).

As doenças freqüentes eram gripe, resfriado, tifo e febre amarela. Na família do médico Dr. Arnoldo, a preocupação com a saúde é um assunto sempre relevante e que pode ser identificado na correspondência, conforme trechos abaixo:

Hoje nós todos tomamos injeção contra tifo. Há 5 casos em Avaré (11 de janeiro de 1946).

Espero que você tenha superado o seu resfriado. Previna [nome do remédio] pode ser empregado várias vezes ao dia (8 de abril de 1947).

Na sexta-feira ainda tomei as vacinas contra febre amarela (25 de maio de 1947).

Machucados e inflamações eram tratados de forma caseira e natural, sob orientação do médico e patriarca da família. Nota-se que, no relato de pequenas operações da filha, não há referência a anestésico, tendo em vista a dor ali presente.

Bettie sofreu uma pequena operação no dedão do pé no dia 28 de dezembro. Até hoje ela ainda está com os dedos do pé enfaixados, porém consegue andar bem por aí. Durante a operação ela sentiu muita dor, mas depois não sentiu mais nada (29 de dezembro de 1947).

Segundo relatos de Olinda Pereira (2006)¹¹ para a dor, de alguma forma minimizado com o carinho e apoio da mãe ou do pai, usava-se um “pedaço de pano” como forma de mordida para acalmar o paciente. Doenças como resfriado e gripe chegam a influenciar a decisão sobre a antecipação de viagem, previamente agendada, de toda a família.

Na semana passada chegou a família Meili. Todos eles tiveram gripe e por causa disso a sua viagem foi prorrogada por algumas semanas (15 de dezembro de 1947).

As viagens também são assuntos presentes no conteúdo das suas cartas. Tratam do transporte aéreo doméstico e internacional, relatam as freqüentes viagens para a capital do estado, para Botucatu (cidade vizinha de Avaré para visitar a filha que estudava em um colégio de freiras) e Pirassununga (para visitar o destinatário de sua correspondência). A Figura 14 apresenta o mapa do Estado com a demarcação das cidades em que Bertha percorria.

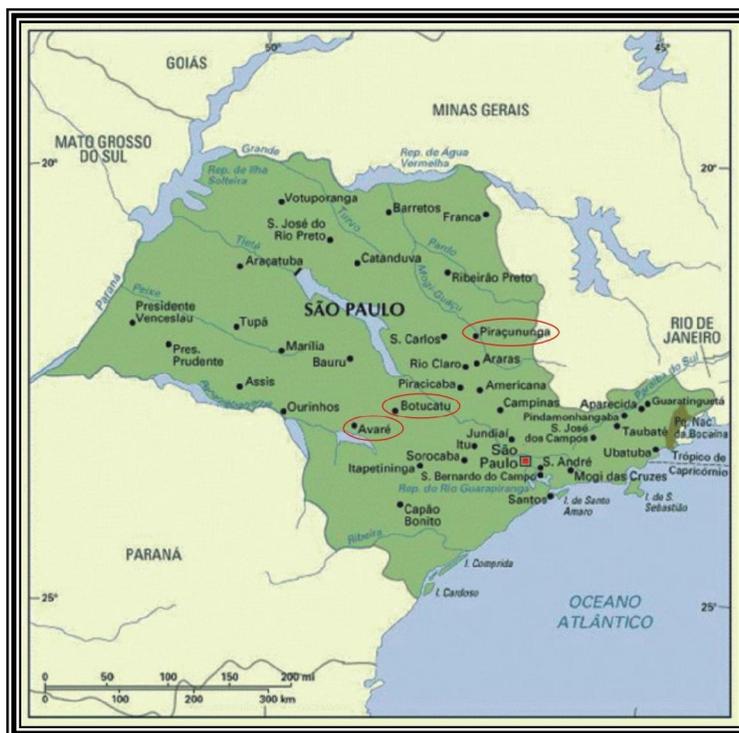


Figura 14 - Mapa estado de São Paulo. Fonte: www.fmvz.unesp.br.

¹¹ Dona Olinda Pereira começou a trabalhar na casa da família por volta de 1940, ainda se encontra viva, com 83 anos.

Por volta de 1946, as viagens de avião no contexto comercial eram feitas, na maior parte, com a o avião “*Constelation*” (Figura 15). Nota-se a extensão das jornadas e conexões a que ficavam sujeitos até atingir os seus destinos:

Eu viajaria de ida e volta pela Panair (Constelation). De São Paulo a Paris são 24 horas, das quais uma noite no avião. Com a KLM (Douglas C-4), uma linha holandesa, são 32 horas de São Paulo a Amsterdã, das quais 2 noites no avião. O avião holandês voa mais devagar e mais baixo (22 de julho de 1947).



Figura 15 – DC-8 Coronado da Swissair em 1958. Fonte: Rudolf Bannwart.

Segundo Palhares (2002), após o fim da Segunda Guerra Mundial, a aviação comercial passou a se desenvolver em um ramo à parte da aviação militar. Empresas produtoras de aviões passaram a criar aviões especialmente destinados à aviação civil, e linhas aéreas pararam de usar aviões militares modificados para o transporte de passageiros. Das aeronaves comerciais que foram desenvolvidas, destacam-se os quadrimotores *Lockheed Constellation*, para vôos domésticos e para vôos de rotas transoceânicas, mas neste caso os vôos faziam diversas escalas como pode ser percebido no trecho da carta mencionado anteriormente (www.air-and-space.com).

Em suas cartas, dona Bertha menciona os valores das passagens e pode-se notar que o fator custo já influenciava na escolha do itinerário.

[...] a viagem aérea do Rio até Paris e de lá de trem até a Suíça, ida e volta, 26 contos. Outro percurso utilizado na época era São Paulo - Paris, Paris – Zurique, que custava ida e volta 24 contos por pessoa e bastava reservar 14 dias de antecedência (22 de julho de 1947).

Outro fator determinante na escolha da viagem estava relacionado com a companhia aérea, Panair e KLM. Ainda em 1947, a ocorrência de inúmeros acidentes de avião fizeram com que a família repensasse seus planos e até por isso eles decidiram viajar para lá de vapor.

A viagem de avião foi lindíssima. Estavam em 48 passageiros a bordo. De Lisboa a Paris voaram a uma altitude de 6.000 metros. De Recife a Dakar era como se viajassem com um automóvel novo sobre uma estrada asfaltada, escreveu tio Franz (27 de abril de 1947).

Os reservatórios de combustível dos aviões não eram suficientemente grandes para se fazer o percurso da América do Sul direto para a Europa; assim sendo, as paradas eram freqüentes.

Hoje de manhã cheguei novamente de São Paulo e agora reservei definitivamente um lugar. No sábado, 22 de maio, voarei às 10:30 de São Paulo e às 16:15 do Rio chegando em Natal às 23:00. Partirei de Natal às 0:30 chegando em Dakar no domingo às 13:50. Partida de Dakar 15:30, chegada em Casablanca 22:45, partida 23:45. Chegada em Roma na segunda-feira 8:15, partida de Roma 9:15. Chegada em Amsterdã 13:45 na segunda-feira dia 24 de maio (13 de maio de 1948).

Em 1958 eu fiz uma viagem de DC 8 Coronado da Swissair que tinha que fazer escala em Dakar para reabastecimento, lá tomávamos café da manhã e depois íamos Genebra e em seguida Zurich (Rudolf Bannwart, 2007).

Já em 1948, era possível enviar encomendas para a Holanda pela KLM, o que deixou dona Bertha muito entusiasmada a enviar seus pacotinhos de Natal.

Além do transporte comercial do Brasil para a Europa. Nota-se, no conteúdo de suas cartas, que por volta de 1949, já havia vôos domésticos noturnos para São Paulo realizados pela Vasp. Nos trechos a seguir destaca-se a preocupação constante com o meio de transporte aéreo, pois isso despertava insegurança na família.

Na sexta-feira, às 9:00 horas voei de volta num espesso nevoeiro. Foi um pouco inquietante e o avião não voava nada calmamente, de forma que quase fiquei doente (30 de março de 1949).

Eu queria levar a Bettie de avião, no final das férias, para São Paulo, mas ela tem medo e desejaria viver mais um pouco (23 de março de 1949).

Antes desse período, as viagens para São Paulo, Santos e Botucatu eram realizadas de trem, pela Estrada de Ferro Sorocabana, que segundo Matos (1990, p.169), chegara a Avaré no ano de 1920.

O noturno de São Paulo de segunda-feira estava superlotado e não tinha lugar para sentar porque o diurno do mesmo dia não trafegou (4 de novembro de 1945).

Bettie e eu queremos viajar no sábado à noite para São Paulo. Papai queria reservar leitos mas o chefe da estação informou que o trem estará tão lotado que nem em pé dará para viajar e assim iremos alguns dias mais tarde (31 de janeiro de 1947).

Com certa frequência, em suas cartas, ela menciona o incômodo do transporte ferroviário no percurso de Avaré/São Paulo, uma vez que se dava prioridade ao transporte de carga e não ao de passageiros. Ainda sobre esse assunto, segue abaixo um trecho do depoimento de seu filho Gerard Bannwart (2006) sobre as viagens de trem para São Paulo na década de 40.

A viagem era à noite de leito, tinha restaurante super chique com garçom de luva e servindo vinho. Demorava-se oito horas e meia para chegar em São Paulo: era a maior festa ainda mais quando iam com as crianças. O passeio mais gostoso era ver o Prédio Martinelli, no centro de São Paulo, o mais alto da América do Sul. As passagens precisavam ser reservadas por telegrama com antecedência; ia-se à Estação Sorocabana, em Avaré, e eles mandavam um telegrama para São Paulo reservando a passagem. Somente depois de algum tempo vinha a resposta e esta era a garantia para embarcar.

Ressalta-se, no relato, o Edifício Martinelli, construído pelo imigrante italiano Giuseppe Martinelli, em um grande terreno entre as ruas São Bento, Líbero Badaró e Avenida São João (em 1924). O prédio impressionava não só pelas dimensões como pela rica ornamentação e luxuoso acabamento: portas de pinho de riga, escadas de mármore de Carrara, vidros, espelhos e papéis de parede belgas, louças sanitárias inglesas e elevadores suíços. Por volta de 1947, o Martinelli perdeu o título de prédio mais alto de São Paulo para o vizinho Edifício do Banco de Estado (www.piratininga.org).

Destaca-se, que o transporte rodoviário também era precário. Dependiam da qualidade dos automóveis ou das estradas (manutenção da pavimentação e das pontes). A chuva também causava grandes transtornos, como a restrição de locomoção, bem como do transporte da correspondência.

Quando chove tanto a estrada de rodagem para Jaú fica péssima e as jardineiras não passam. Eu sairei sexta-feira, 26 de julho, e chegarei dia 27 em Pirassununga (16 de julho de 1946).

Tio Franz viajou na quinta-feira à noite de Avaré para São Paulo, ficou enalhado em Conchas e chegou em São Paulo às 4 horas da manhã do sábado. No sábado à tarde ele viajou por Campinas até Jaú, dormiu ali e chegou hoje de manhã em Avaré. Em nenhuma parte encontrou lugar para dormir. Problemas com a estrada de ferro que nem chegavam correspondências (9 de março de 1947).

Na verdade, pelos escritos, percebe-se que as viagens de carro eram uma grande aventura. As viagens de navio também não eram em nada diferentes. Muitas vezes tinham de viajar até outros estados porque o navio não passava por Santos, e o seu custo atrativo correspondia à metade do preço em relação às passagens aéreas. Segundo depoimento de Olinda Pereira (2006), as viagens de navio à vapor eram mais demoradas e cansativas: as pessoas chegavam da viagem com a roupa escurecida e cheirando carvão.

O vapor não passava em Santos e eles tiveram de embarcar em São Francisco, Estado de Santa Catarina. Eles não se despediram de ninguém (26 de março de 1946).

Há apenas vapores franceses, portugueses e espanhóis. A 1ª. classe custa de 12 a 15 contos, só ida, a 3ª. classe, de 6 a 7 contos. Entretanto, eles querem ir de avião (24 de novembro de 1946).

Pode-se notar, pelas cartas, que as viagens de férias pelo Brasil aconteciam de preferência no verão e que a família ia muito para Santos onde permaneciam de 10 a 20 dias aproveitando a praia (Figura 16); às vezes eram incomodados por alguns insetos, o que acabava mudando os planos das férias.

Tio Sepp passou 2 semanas em Santos, mas os mosquitos os amolaram de tal forma que voltaram antes do tempo. Também havia falta de água em Santos e eles mal conseguiam lavar-se (3 de fevereiro de 1948).



Figura 16 - Paul e Bettie durante pique-nique na praia de Santos.
Fonte: autor desconhecido.

1.5 A Fazenda Brabância

A Fazenda Brabância, com aproximadamente 600 hectares de terra, distava cinco quilômetros da cidade; o transporte era feito de charrete e trole (Figura 17).



Figura 17 - Dr. Arnoldo andando de charrete pela Fazenda Brabância. Fonte: autor desconhecido.

De acordo com os relatos de Rudolf Bannwart (2007) e Gerard Bannwart (2006) produção agrícola da região de Avaré fundamentava-se em arroz, algodão, milho e café.

[...] muito calor, mas hoje está chovendo. Ora, é disto que precisamos pois o arroz está quase maduro. Temos um belo plantio de arroz e vamos lucrar muito com ele (23 de março de 1949).

[...] o cafezal está muito bonito e o café já está granado. Este ano a safra começará cedo (3 de fevereiro de 1948).

No ano de 1948, já existem registros de doenças no café, como a pequena mosca (broca) que produzia furos nos grãos e preocupava, pois previam que isso viria a acontecer nos cafezais de Avaré. Além de problemas como este, são inúmeros os relatos sobre incômodos que aconteciam no dia-a-dia da fazenda, como a presença de animais silvestres, tais como a ocorrência de uma grande onça nas redondezas da fazenda, o que os motivou a chamar alguém para caçá-la, e de pragas, como a dos gafanhotos, que comprometiam a colheita. Além dos problemas internos, havia fatores externos que acabavam influenciando o cotidiano e o andamento da Fazenda por provocarem prejuízos ao escoamento da produção:

Dizem que Avaré receberá uma nova Estação e que será perto da caixa d'água. Assim nós estaremos só a uns 3 quilômetros da Estação. A partir de Botucatu cortam as curvas da linha e assim passarão pela Cáritas, em frente da Brabância e da Anápolis. A linha será eletrificada (2 de setembro de 1946).

Parece que há uma nova greve em Santos (8 de agosto de 1946).

Com base no depoimento de Gerard Bannwart (2006), o grande número de empregados que trabalhavam na fazenda e a grande centralização do comando e o controle por parte do Dr. Arnaldo, obrigavam-no a andar a cavalo todos os dias pela fazenda.

[...] depois de almoçar, muitas e muitas vezes, sabe aquela calça [...] bombachas, a dona Bertha tinha uma e o Dr. Arnaldo também. Ah! ela se arrumava e os dois saíam a cavalo à tarde pela fazenda. Maravilha viu! (Olinda Pereira, 2006).

O plantio do café, do tipo arábico, acontecia da seguinte forma: vinham derrubando a mata, na maioria das vezes por força humana e, em seguida, queimavam-na para depois fazer as covas para plantar o café. Na seqüência, o café era coberto com lascas de madeira para a geada não queimar as mudas, nas ruas entre uma leira e outra, plantava-se arroz, feijão, mandioca, abóbora para o abastecimento da fazenda. A Figura 18 apresenta uma vista parcial do cafezal.

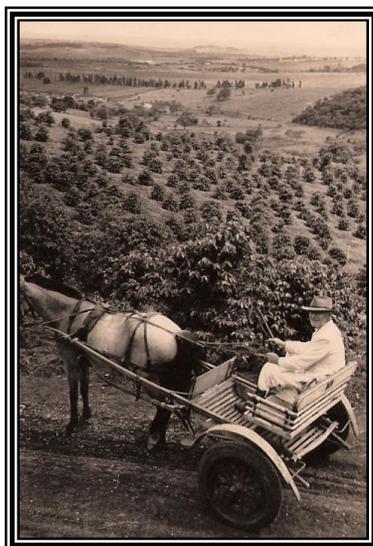


Figura 18 - Vista do cafezal da Fazenda Brabância com o Dr. Arnaldo passeando de charrete. Fonte: autor desconhecido.

De acordo com relatos de Gerard Bannwart (2006), por volta dos anos 40, o quadro de funcionários era composto pelo administrador que também, exercia a função de guarda livros (contador), um fiscal (trabalhava com os colonos), um feitor (cuidava dos trabalhadores rurais), camaradas que trabalhavam por dia nos serviços gerais da fazenda e também no terreiro durante o ano todo, além de um carroceiro que fazia o transporte do cafezal para o lavador.

O café era colhido no campo e encaminhado para ser lavado, separado da terra e da pedra, e espalhado no terreiro para ser seco. Benincasa (2006) caracteriza os terreiros como sendo grandes terraplenos ou cortes com superfície levemente inclinada para o escoamento de água de chuva. Após esse longo e árduo processo, era beneficiado na própria fazenda, ou seja, descascado, e separado, com reutilização da casca como adubo. O café seco e limpo era classificado em 5 tipos por tamanho, passado na peneira, e selecionado, uma parte era consumida pelo fazendeiro e pelos os colonos, e a outra parte era ensacada e levada de trem para o porto de Santos, onde ficava armazenada à disposição do produtor. A propriedade era atestada por um documento denominado “conhecimento”, que servia de garantia para o fazendeiro até que o café fosse vendido. Isso tinha de ser feito por um corretor de confiança que o ajudava a obter os melhores preços, por meio de negociação com os compradores. As Figuras de 19 a 22 apresentam parte do processo de lavagem, secagem e beneficiamento do café.

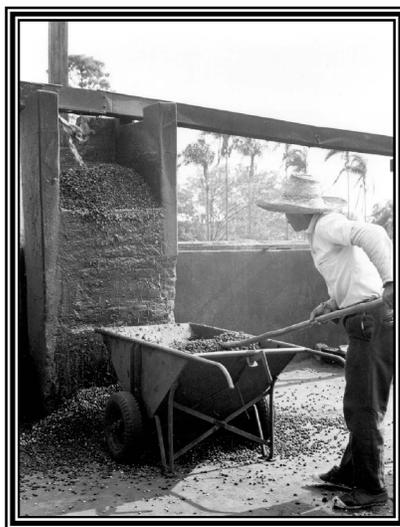


Figura 19 – Lavagem do café no terreiro da Fazenda Brabância, fotos da década de 80. Fonte: autor desconhecido.



Figura 20 – Secagem do café no terreiro da Fazenda Brabância, fotos da década de 80. Fonte: autor: desconhecido



Figura 21 – Secagem do café, fotos da década de 80. Fonte: autor desconhecido.

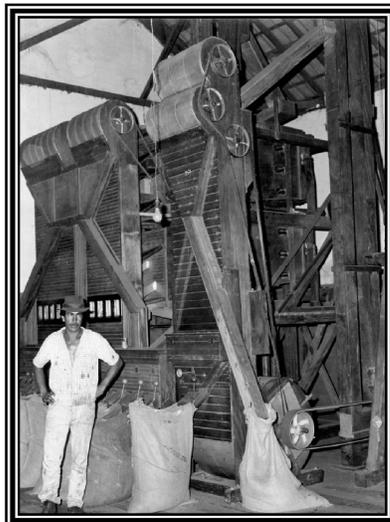


Figura 22 – Beneficiamento do café, fotos da década de 80. Fonte: autor desconhecido.

Benincasa (2006) afirma que, para atender a produção de café proposta pelas fazendas, uma das características de implantação dos edifícios visa à procura por terrenos em que houvesse insolação abundante para a mais rápida secagem dos grãos colhidos.

Apesar do manejo do café, outras atividades eram exercidas, como a do “retireiro” que era responsável pelo gado de leite, dos cavalos e carneiros. Havia ainda um “cerqueiro” que era encarregado de fazer, reformar e manter as cercas de toda a fazenda.

Os colonos moravam na fazenda e cada um tinha sua casa, com sua própria horta, jirau com temperos e animais, como galinhas e porcos, para o seu próprio sustento, com água de poço, embora ainda não houvesse luz elétrica. O contrato de trabalho era de empreita e dividido um número de pés de cafés proporcional ao número de trabalhadores da família, que se chamava eito, e que correspondia a 3500 pés de café por pessoa, em média. Para conseguir alcançar essas metas tinham de trabalhar seis dias da semana, e começavam quando ainda estava escuro. A Figura 23 apresenta uma vista geral da colônia.



Figura 23 – Vista da colônia da Fazenda Brabância nos anos de 1980. Fonte: autor desconhecido.

Benincasa (2006) esclarece que as antigas senzalas que eram abrigos dos escravos foram substituídas. Com a vinda dos imigrantes para trabalharem nas fazendas, surgiram as colônias, que são conjunto de casas isoladas ou geminadas, espalhados pelas fazendas, junto às plantações de café.

Além de todos os funcionários envolvidos com os trabalhos da fazenda, ou seja, com a lida do café, milho, gado de leite havia os funcionários responsáveis pela sede, jardim e horta. Cabia ao hortelão, além de cuidar da horta, a produção de mel e vinho.

Nós reiniciamos a criação de abelhas. Atrás, na horta, foi feito um grande telhado sobre pilares e lá estão as colméias sobre bases e nos pés das bases há um pequeno canal com água a fim de que as formigas não comam o mel (8 de maio de 1947).

1.6 A casa

Nas fazendas produtoras de café, domicílio e produção de café para mercado eram elementos de uma mesma unidade e encontravam-se ainda solidamente articulados. Maluf (1995, p. 212) reforça que “a casa e o terreiro – ou lar e empresa – compunham um único e indissociável conjunto”. Vida doméstica e vida produtiva não

estavam tão “perfeitamente” separadas. Isto pode ser observado nesta pesquisa tanto nos relatos sobre o cotidiano das tarefas de todos da família como também na distribuição física e espacial, uma vez que o terreiro se localiza ao lado da sede, portanto a poucos metros do lar. A Figura 24 apresenta a planta da fazenda, elaborada com a orientação de Rudolf e do seu filho Arnaldo.

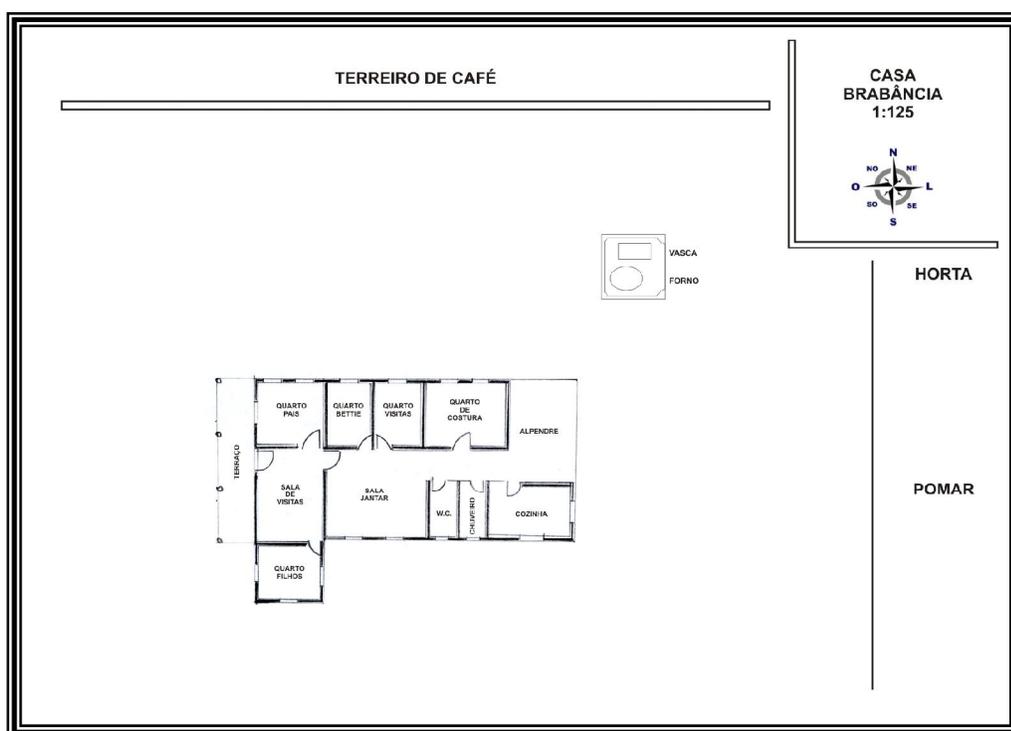


Figura 24 – Planta baixa da sede da Fazenda Brabância nos anos de 1950.
Fonte: Rudolf e Arnaldo Bannwart.

A casa em que a família morava era a própria sede da fazenda, com quatro quartos, salas de estar e de jantar, um banheiro interno e cozinha. Observa-se na segmentação dos espaços que a casa tem corredor destinado ao trânsito interno da residência, sem incomodar os outros, bem como a possibilidade de receber visitas sem que esta seja incomodada pelo movimento da casa. Benincasa (2006) afirma que as casas rurais do interior paulista, até o início do século XIX, concentravam várias atividades num mesmo cômodo e que, com o tempo, os espaços começam a ser segmentados.

Seguindo as regras de higiene no ambiente doméstico, o banheiro que se divide em duas partes, uma para o uso do chuveiro com banheira e uma pia. Num

cômodo ao lado, o vaso sanitário com bidê e lavatório, tudo com água encanada proveniente de uma mina de água localizada perto da sede. A cozinha, que fora reformada e revestida com azulejos, era equipada com um fogão a lenha com panelas de ferro e barro. Contavam com uma geladeira a querosene e a energia elétrica era produzida por uma turbina, que tinha de ser ligada e desligada à noite e que acendia cerca de 10 lâmpadas de cada vez. No geral, utilizava-se de lamparinas e lampiões a base de querosene ou óleo combustível. Diante desse contexto, nota-se com base em Maluf (1998) que existia uma consciência voltada para a valorização da energia elétrica que passa a ser implantada no interior em meados dos anos 20.

Ao se referir à luz elétrica, os médicos enumeravam, ao lado das facilidades, os malefícios causados pelas formas tradicionais de iluminação, como o gás, o petróleo, a benzina a vela e o lampião. Causadores de lenta intoxicação, esses combustíveis eram considerados maléficos. A luz elétrica, ao contrário, além de ser um recurso fácil, não roubava oxigênio, não envenenava o ambiente com gases letais e não superaquecia o ar. Para economizar, aconselhava-se que a dona de casa tivesse uma lâmpada presa a um fio comprido para se locomover nos diferentes cômodos da casa, carregando consigo a iluminação (MAZDA, 1924 apud MALUF, 1998, p 412).

As Figuras 25 e 26 apresentam a fachada da sede da fazenda antes e depois da reforma e a Figura 27 apresenta os fundos, onde ficava o fogão a lenha.



Figura 25 – Casa de sede da Fazenda antes da reforma. Fonte: autor desconhecido.



Figura 26 – Casa da sede da Fazenda depois da reforma. Fonte: autor desconhecido.



Figura 27 – Bettie recebendo a visita dos primos nos fundos da sede. Fonte: autor desconhecido.

Para os padrões europeus, a simplicidade da edificação e do mobiliário constituíram estímulo para o envolvimento de toda a família na alteração desse quadro.

O jardim também faz parte fundamental do espaço de convívio da família, uma vez que destacam que constantemente recebiam sementes enviadas da

Europa para cultivar alimentos e flores que os remetiam às origens. Fazem freqüentes alusões na correspondência à produção de aspargos, morangos, beterraba e ruibarbo¹².

Por causa da chuva o jardim também não estava bonito. Tudo estava cheio de mato, papai e eu trabalhamos nele o dia inteiro [...] as flores das sementes que eu trouxe da Holanda ficaram maravilhosamente belas. [...] O nosso jardim está um esplendor de flores e todos admiram as diversas plantas (29 de novembro de 1948).

Esse costume permaneceu na família, visto que até hoje o hábito da dona Bertha de elaborar conservas e geléias desses alimentos permanece entre seus descendentes. Cabe ressaltar os estudos de Thomson (2002, p. 342) que mostram que os imigrantes, em termos de suas origens, “[...] podem ter raízes históricas profundas provindas de uma continuidade de residência e podem sustentar elementos de diferença cultural por muitas gerações depois do período inicial de migração”.

¹² Raiz amarga largamente utilizada para desmamar as crianças do leite materno.

CAPÍTULO 2 - METODOLOGIA

2.1 Metodologia da Pesquisa

Esta pesquisa partiu da possibilidade de se trabalhar com um material do arquivo particular de família de valor inestimável, composto por mais de 3 mil documentos antigos, relativos ao período compreendido desde os últimos anos do século XIX até os dias atuais, como: fotos, cartas, menus, notícias de jornais, relatos transcritos e documentos pessoais.

A metodologia da análise de conteúdo proposta por Bauer (2002) fundamenta o estudo, 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.

[...] a codificação irreversível de um texto o transforma, a fim de criar nova informação desse texto. Não é possível reconstruir o texto original uma vez codificado; a irreversibilidade é o custo de uma nova informação. A validade da análise de conteúdo deve ser julgada não contra uma “leitura verdadeira” do texto, mas em termos de sua fundamentação nos materiais pesquisados e sua congruência com a teoria do pesquisador, e à luz de seu objetivo de pesquisa (BAUER, 2002, p. 191).

Diante da grande quantidade de documentos, 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 que carregam em si os preconceitos do pesquisador.

Após triagem do material, a pesquisa passou para a etapa de definição e amostragem de unidade de texto. Segundo Krippendorff (1980 apud BAUER, 2002) uma estratégia comum de amostragem confiável pode ser um período ou época do ano, e assim procedeu-se seleção de materiais que, por conveniência, estabelecido o período de cinco anos, entre os anos 1945 e 1950, totalizando 107 cartas epistolares. Definida a unidade de amostragem como unidade física, por se tratar de cartas redigidas por uma única pessoa, ocorreu a sua classificação em unidades temáticas.

Dada à natureza das fontes, fez-se necessário o estudo sobre metodologias voltadas para as singularidades da escrita epistolar como exposto a seguir.

2.1.1 Cartas epistolares

Ao se tratar de cartas epistolares, faz-se necessário recorrer aos estudos de Gomes (2004), Venâncio (2004) e Gontijo (2004) onde a escrita de si integra um conjunto de modalidade do que se convencionou chamar de produção de si no mundo moderno ocidental.

Considerando-se a existência de um certo consenso na literatura que trata da escrita de si, pode-se datar a divulgação de sua prática, grosso modo, do século XVIII, quando indivíduos “comuns” passaram a produzir, deliberadamente, uma memória de si. [...] Um processo longo e complexo, que permaneceu em curso durante o século XX, embora sofrendo o impacto das grandes transformações ocorridas na área das comunicações, primeiro com o telefone e mais recentemente, com o e-mail (GOMES, 2004, p. 10-11).

A prática da produção de si disponibiliza uma enorme diversidade de ações, desde aquelas ligadas à escrita de si, como as autobiografias e os diários, como os objetos materiais, como os cartões-postais, as fotografias e uma série de objetos do cotidiano, que acabam povoando e transformando o espaço privado da casa em um “teatro da memória”. Ou seja, são registros que materializam a história do indivíduo e dos grupos a que pertence. Bauer (2002, p. 189) afirma que “textos, do mesmo modo que as falas, referem-se aos pensamentos, sentimentos, memórias [...], e algumas vezes nos dizem mais do que seus autores imaginam.”

O ponto central a ser retido é que, através desses tipos de práticas culturais, o indivíduo moderno está constituindo uma identidade para si através de seus documentos, cujo sentido passa a ser alargado. Embora o ato de escrever sobre a própria vida e a vida de outros, bem como de escrever cartas, seja praticado há muito, seu significado ganha contornos específicos com a constituição do individualismo moderno (GOMES, 2004, p. 11).

De acordo com Gomes (2004), a escrita epistolar pode ser considerada como uma pesquisa complexa e difícil, pois trata-se de um tipo de documentação abundante e muito variada, além de ser fragmentada e dispersa. Partindo desse pressuposto, propõe alguns procedimentos metodológicos como: quem escreveu as cartas e quem as leu; em que condições e locais elas foram escritas; onde foram encontradas; como foram guardadas, quais seus objetivos; qual o seu ritmo e volume; quais suas características como objeto material; que assuntos ou temas envolveram e como foram exploradas em termos de vocabulário e linguagem.

Partindo dessa metodologia descrita, ao que se refere a essa pesquisa, sobre quem escreveu e quem leu as cartas é possível afirmar que as cartas foram escritas por dona Bertha, mulher estrangeira de origem nobre advinda da Holanda. As cartas foram escritas e endereçadas ao seu filho mais velho, Gerard que aos 11 anos partiu para estudar em um seminário de padres em Pirassununga, na época em que era proprietária de uma fazenda de café no interior de São Paulo.

Gomes (2004) afirma que toda correspondência tem a particularidade de ser produzida tendo, a priori, um destinatário específico com o intuito de se estabelecer relações sociais entre as partes. Ela implica uma interlocução, uma troca, sendo um jogo interativo entre quem escreve e quem lê; na verdade os sujeitos se revezam. Portanto, constitui uma prática eminentemente relacional, ou seja, um espaço de sociabilidade e criação de vínculos entre as partes, segundo Venâncio (2004, p. 113), “uma via de mão dupla, um ir e vir entre uma intenção pronunciada, uma espera ansiosa e uma resposta almejada que tem por função o reinício do processo”.

Esse processo pode ser visto na teoria da tríplice obrigação da dádiva, estudada por Mauss (1974): dar, receber, retribuir, pois no exercício de escrever e enviar cartas estão implícitos a necessidade e o prazer de sua troca. Na verdade, é um espaço preferencial para a construção de redes e vínculos que possibilitam a conquista e a manutenção de posições sociais e afetivas. Além disso, escrever cartas é uma forma de “dar-se a ver”, mostrar-se ao destinatário, e pode ir além, é uma forma de se fazer presente de forma especial.

Em relação às condições e locais em que elas foram escritas, sabe-se que dona Bertha morava na Fazenda Brabância, fazenda de café localizada no interior de São Paulo. Normalmente ela as escrevia em sua casa, um ambiente tranqüilo, silencioso no recanto do seu quarto. Segundo depoimento de Olinda Pereira (2006),

consistia um hábito de dona Bertha, pois ela também escrevia com frequência para seus familiares e suas amigas da Europa.

Quanto ao local em que elas foram encontradas: todas as 107 cartas analisadas foram guardadas, traduzidas, digitadas e digitalizadas pelo seu filho Gerard, a quem ela as endereçava.

No que diz respeito aos objetivos das cartas, escrever cartas tem sempre uma razão para fazê-lo: que pode ser informar, agradecer, pedir, desabafar, lembrar, consolar ou até comemorar. De acordo com Gomes (2004, 19), “a escrita epistolar pode ser entendida como um ato terapêutico, catártico, para quem escreve e para quem lê”. No caso das cartas escritas por dona Bertha, eram escritas para tentar minimizar, de alguma forma, as saudades que sentia do filho, que se encontrava tão distante dos acontecimentos familiares, e atenuar as angústias da solidão, desempenhando um papel de companheirismo entre as partes, como pode ser notado a seguir:

Eu não escrevi a semana passada. Eu esperei que a tia Thildy o visitasse, pois assim você ainda teria uma compensação (16 de setembro de 1945).

E, no caso do receptor, também foram representativas, uma vez que, encontram-se até hoje guardadas em seu arquivo pessoal.

Como pode ser visto nas mensagens de boa conduta, educação e conselhos que, na verdade, era a educação dada aos filhos que estavam próximos e, com Gerard, isso acontecia via correspondência, uma vez que se encontrava distante dos pais e numa idade em que ainda necessitava de muita orientação.

Esta semana recebemos a notícia da Holanda de que tio Gérard vai casar [...] Eu junto aqui um envelope e papel para você para que possa felicitá-lo por seu noivado. M Padre certamente terá a bondade de ajudá-lo um pouco. A carta precisa ser enviada logo por via aérea [...] (18 de maio de 1947).

Recebemos sua carta. Que beleza você sendo o 1o. da classe! Paulo e Rudi também tiveram notas muito boas e receberam um presente. Você está um pouco longe, mas nestes dias lhe enviarei um pacotinho [...] Você me responda em que dia este embrulho chegou e se os aspargos ainda estavam frescos (2 de fevereiro de 1945).

Quanto ao seu volume e freqüência, normalmente a escrita das cartas tem um certo ritmo que é descontínuo e cíclico, podendo se acelerar ou desacelerar de acordo com determinados acontecimentos e momentos da vida dos correspondentes. Isto aconteceu com as cartas analisadas. Eram enviadas em média duas vezes por mês, totalizando 107 cartas analisadas no período de 1945 a 1950, por volta de 21 cartas por ano. Normalmente como as cartas demoravam em média sete dias para chegar ao destinatário, subentende-se que seu filho as respondesse na semana seguinte e ela na subsequente. Isso, se não houvesse nenhum problema com o transporte ferroviário e, se isso acontecesse, as cartas eram enviadas por parentes que moravam em Indaiatuba, que vinham visitar a família em Avaré. A sua irregularidade é apontada por Bertha:

[...] recebi sua carta de 10. de janeiro. Neste caso, sua carta demorou 10 dias às vezes 16 dias (12 de janeiro de 1947).

Esta semana ainda não recebemos nenhuma carta sua (9 de março de 1947).

Em relação às suas características enquanto objeto material, atualmente as cartas originais encontram-se em perfeito estado, não estão rasgadas nem amassadas apesar de estarem amareladas devido ao tempo. Estão arquivadas cronologicamente em pastas pretas, com folhas de plástico e guardadas em caixas de madeira, na biblioteca particular do seu filho Gerard.

Além do arquivamento das cartas originais, as mesmas foram digitalizadas, traduzidas e identificadas nos arquivos do computador pessoal da seguinte maneira: nome do remetente, ano, mês e dia, configurando-se a seguinte catalogação - BE450202.

A escrita de si é uma forma de produção de memória que merece ser guardada e lembrada, no caso da correspondência, o encarregado dos procedimentos de manutenção e arquivamento dos documentos é o “outro” a quem se destina a carta e que passa a ser seu proprietário (GOMES, 2004, p. 19).

Setenta por cento delas foram escritas em papel timbrado com o nome do seu marido “DR. MED. A. BANNWART” e endereço da clínica médica em Lucerna, Suíça. Pode-se perceber, em seu comportamento, o aproveitamento do material no que diz respeito à destinação do uso do recurso de forma adequada nesta questão. As cartas eram escritas com caneta-tinteiro como pode ser visto neste trecho de sua carta.

Mário quebrou a caneta-tinteiro do Papai e mal posso escrever agora com ela (9 de março de 1947).

Nota-se que escrevendo, é possível, sentirem-se mais próximos uns dos outros através do objeto, a carta, que tem marcas que materializam a intimidade e que evidenciam a existência de normas e protocolos, compartilhados e consolidados como: o timbre no papel, a escrita à mão com caneta específica, desenhos, o envio de outros objetos como selos, doces, presentes e roupas.

Todas as cartas eram iniciadas da mesma maneira transmitindo assim ao seu filho formas clássicas de conduta (Figura 28) com o objetivo de educá-lo:

Avaré, (data)

*Ao Jovem
Gerard Bannwart
Escola Apostólica
Pirassununga, Estado de São Paulo.*

Querido Gerard,

[...]

E finalizavam de forma maternal, carinhosa e saudosa com referência aos demais membros da família para acalantar o coração do filho que estava distante.

*[...]
Um abraço de todos os seus irmãos e pais.
Lembranças de nós todos.
Beijos afetuosos.
Afetuosas lembranças e beijos
Aqui mais nada de novo. Afetuosas lembranças de Papai, Rudi,
Paulo e Mário.*

Carinhosos beijos

Tua Mama
Tua mama e Papa

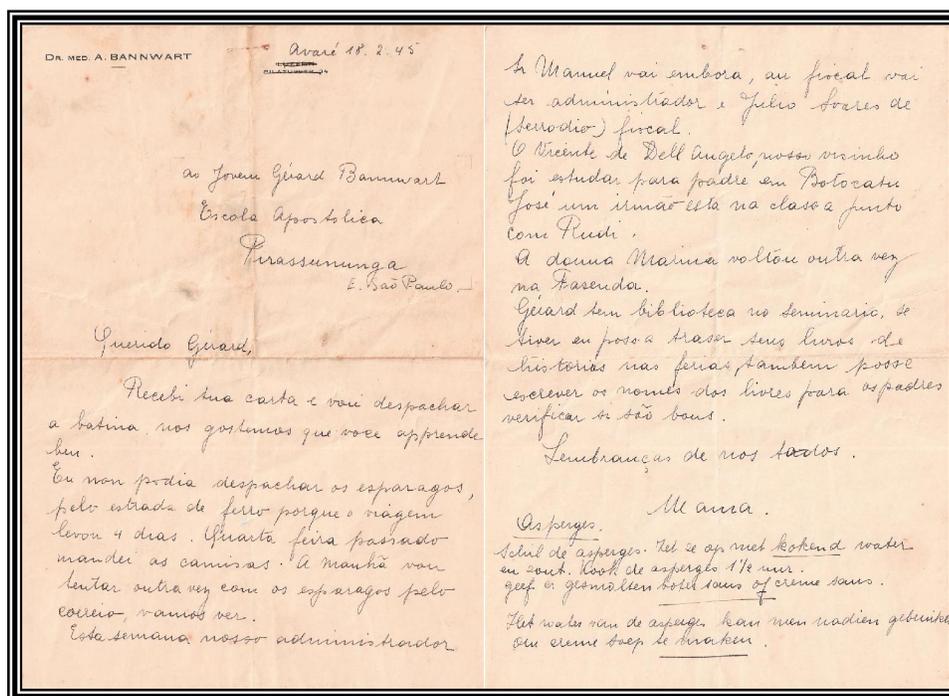


Figura 28 - uma das 107 cartas analisadas.

Fonte: arquivo particular da família Bannwart.

Pode-se observar a maneira como ela conduz a sua despedida de forma representativa, pois nota-se que esta mãe está sempre escrevendo para seu filho de forma branda, uma vez que a criança de 11 anos de idade se deslocara do habitat familiar, deixando o contexto rural com as singularidades das suas rotinas, onde o sol regula os horários, as vestimentas são confortáveis e descontraídas para conviver e “forçosamente” adequar-se às rotinas do seminário, dentro do contexto religioso, com horários rígidos de rezas, penitências, obrigações e deveres representado pela batina, vestimenta obrigatória, bem como uma mudança do controle do tempo e do espaço de circulação.

A Figura 29 apresenta uma foto de Bertha e Gerard na porta de entrada de sua escola.



Figura 29 - Gerard e sua mãe Bertha na entrada do seminário.
Fonte: autor desconhecido.

Gerard Bannwart (2007) relata que sua irmã Bettie, que se encontrava na época em um colégio de freiras, correspondia-se com ele por meio de criptogramas, para poderem se comunicar mais à vontade e contar o que realmente estava acontecendo, tendo em vista que os padres liam as cartas, para poder controlar seu conteúdo. Deve-se atentar a esse fato no momento de interpretação das cartas de dona Bertha, pois ela também tinha consciência desse fato que também acontecia com as que ela escrevia, passando por um julgamento dos padres da época, o que implicava o controle do seu conteúdo.

As cartas têm formas e normas bem definidas, uma vez que são maneiras aprendidas inclusive nas escolas, ainda mais no caso de dona Bertha, educada nas melhores escolas de economia doméstica da Europa.

O registro do local e da data de sua escritura, bem como as saudações, as despedidas e a assinatura são segundo os manuais epistolares, aspectos do código que fazem com que um texto seja reconhecido como carta (PETRUCCI, 1987, p. 214 apud VENÂNCIO, 2004, p. 119).

Quanto ao assunto e ao tema tratados nas cartas, percebe-se um discurso sem formalidades, descontraído, altamente variado e diversificado como se pode

notar a seguir. Em termos de vocabulário e linguagem, elas foram escritas em português de 1945 até novembro de 1946 e pode-se notar com frequência erros ortográficos e de concordância, além do uso de palavras do português antigo bem como palavras francesas; enfim, uma mistura que permaneceu até seus últimos dias de vida. Como diz Lobato (apud GOMES, 2004), as cartas são escritas “em manga de camisa” e Andrade (apud GOMES, 2004), fala em “cartas de pijama”, ao caracterizar as que contemplam um discurso descontraído e sem formalidades, daí a tolerância em relação a erros sem culpas. Nota-se também o intuito da mãe de acalantar seu filho dentro da sua vida monástica.

A partir de novembro de 1946 as cartas passaram a ser escritas em alemão que, segundo relato de Gerard Bannwart (2007) decorreu de motivos de ordem didática para que ele melhorasse a escrita e a leitura no idioma germânico, o que era altamente significativo para seu pai que era suíço alemão, e estava tendo aula particular com os padres do seminário. Com o intuito da manutenção de sua figura como educadora e que controlava o aprendizado do filho mesmo à distância, as cartas sofreram essa alteração.

Por terem essa função de aquecer o coração do filho e estreitar o relacionamento, na maioria das vezes, as cartas eram acompanhadas por pacotinhos contendo lata de manteiga produzida na fazenda, chocolate, bolo, aspargos, batina, camisa, lenços, cuecas, sapatos, livros e até as pedrinhas do isqueiro para acender a lamparina do filho no seminário em suas noites, como por exemplo:

Na Páscoa eu despacharei um pacote com ovinhos para você e acrescentarei uma lata de manteiga (6 de abril de 1946).

[...] caixinha com 15 livros, uma lata de sardinhas, uma com salsichas, 2 de manteiga, 1 de goiabada, um pacote de chocolate, 2 Frunas, 1 Bârendreck (goma de alcaçuz) (12 de novembro de 1946).

[...] As pedrinhas para o isqueiro também estarão ali, num envelopinho (18 de setembro de 1948).

Nota-se a frequência do envio de aspargos em seus pacotes e, como não era um ingrediente comum da culinária brasileira, ela enviava a receita de como prepará-lo:

Descasque os aspargos. Ponha-os ao fogo em água fervente e sal. Cozinhe-os durante uma hora e meia. Dê-lhe manteiga derretida ou molho de creme. Depois, pode-se usar a água dos aspargos para fazer sopa cremosa (18 de fevereiro de 1945).

Após as festas comemorativas, tanto religiosas como familiares, em que seu filho Gerard estava ausente, ela não esquecia de lhe mandar algo que haviam consumido, ou seja, como ele não estava presente compartilhava com ele o que havia de melhor na festa.

A Bettie faz aniversário hoje, mas nós festejaremos no domingo. Na próxima semana despacharei doces da festa (21 de agosto de 1945).

A seguir, nota-se a questão da dádiva, na tríplice obrigação de dar, receber e retribuir presente até nas suas rezas como forma de retribuição do recebido.

Terça-feira eu despacharei um pacote de Natal para você. Nós desejamos para você uma boa festa de Natal. Esperamos que você também reze para seus pais e irmãos (16 de dezembro de 1945).

No conteúdo das cartas é possível explorar a sensação e o cuidado do que ela quer transmitir como modelo de educação, que pode ser observado com a forma rigorosa do endereçamento, bem como controle do que enviava por meio da solicitação de confirmação dos itens cuidadosamente relacionados, o compartilhamento do conhecimento que ele apreendia no seminário (a ponto de alterar o idioma de seu conteúdo), novidades, atividades relacionadas às datas comemorativas e à rotina. O tom maternal de sua narrativa tem o propósito de não causar tristeza, saudade, solidão ou inveja, por ele não estar participando dos acontecimentos ali relatados. Nota-se, ainda, que não é poupado das aflições que a guerra causa à mãe, preocupada com os parentes que permaneceram na Europa, assolada pela guerra, bem como da participação de detalhes referentes às viagens que a família realizava, tais como preços, itinerários etc.

Gomes (2004) aponta para o risco de se deixar levar pelo feitiço das cartas, pois o faria acreditar no que diz a fonte como se ela fosse uma expressão do que verdadeiramente aconteceu, como se fosse a verdade dos fatos, o que evidentemente não existe em nenhum tipo de documento, trata-se de uma ilusão biográfica. Assim deve-se levar em consideração que o texto é uma representação de seu autor, uma forma de materializar uma identidade que quer se consolidar. Além disso, a escrita de si pode ter múltiplas intenções, como a de permitir o auto-conhecimento, o prazer de escrever, a catarse, a comunicação consigo mesmo e com os outros, o estabelecimento de vínculos sociais, enfim os objetivos da escrita também devem ser definidos.

Ler é construir sentido através de uma verdadeira operação de caça. O leitor-caçador, embora submetido a determinações – sociais, institucionais e culturais, é dotado de competências específicas, que lhe permitem combinar os fragmentos daquilo que é lido e elaborar interpretações (GONTIJO, 2004, p. 163).

Observa-se como no momento da escrita, os acontecimentos e os personagens narrados experimentam tempos variados, que podem se situar no passado, no presente e no futuro. Essa é uma questão que se deve levar em conta: a existência de um distanciamento entre o sujeito que escreve, o autor, e o sujeito de sua narrativa, o personagem do texto.

[...] o mesmo período da vida de uma pessoa pode ser “decomposto” em tempos com ritmos diversos: um tempo da casa, um tempo do trabalho, etc. e esse indivíduo, que postula uma identidade para si e busca registrar sua visão, não é mais apenas o “grande” homem, isto é, o homem público, o herói, a quem se autorizava deixar sua memória pela excepcionalidade de seus feitos (GOMES, 2004, p. 13).

Outros aspectos devem ser considerados quando se trabalha com carta epistolar, uma vez que essas fontes não são testemunho da realidade e sim representações sociais da missiva.

A volta às fontes se processou de forma diferente do passado. O objetivo não era encontrar no documento a versão mais verdadeira de um tempo pretérito, porém identificar como o real foi pensado, escrito e dado a ler pelos contemporâneos dos acontecimentos (VENÂNCIO, 2004, p. 112) .

Apesar da riqueza desses documentos, as fontes orais também contribuíram para o enriquecimento da análise em questão.

2.1.2 Fontes orais

De acordo com os estudos de Alberti (2005), 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. As entrevistas são consideradas fontes de consulta, ou seja, produção intencional de documentos históricos, constituindo-se em um método de ampliação do conhecimento sobre um tema.

Optou-se pela entrevista qualitativa do tipo temática que, segundo Alberti (2005), compreende a adequação dos entrevistados à proximidade ao assunto que se queria saber por meio do roteiro semi estruturado com perguntas abertas como forma de auxiliar o momento da entrevista, para focar no assunto, no tempo em questão. Bauer e Gaskell (2002, p. 65) afirmam que:

O emprego da entrevista qualitativa para mapear e compreender o mundo da vida dos respondentes é o ponto de entrada para o cientista social que introduz, então, esquemas interpretativos para compreender as narrativas dos atores em termos mais conceptuais e abstratos [...] fornece os dados básicos para o desenvolvimento e a compreensão das relações entre os atores sociais e sua situação.

Assim passou-se para a produção das entrevistas, cujo universo foi subdividido em quatro grupos: o dos três filhos 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 a hospitalidade e convivialidade doméstica na segunda metade do século XX.

As entrevistas com os filhos, que foram realizadas individualmente, tiveram seu conteúdo gravado e transcrito. A primeira entrevista aconteceu com o receptor da correspondência, Gerard Bannwart, em uma tarde tranqüila 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 tranqüilo e silencioso, com duração aproximada de 60 minutos, cujo conteúdo revelou-se interessante e detalhado. O terceiro filho, Paul Bannwart, pôde registrar seu depoimento em sua residência com muita satisfação de estar contribuindo com a lembrança de seus pais. Todos os tios tiveram muita satisfação e se emocionaram ao contar e relembrar momentos da sua infância quando tinham entre oito e dez anos.

Maluf (1995, p. 49) destaca que “o grupo doméstico é um quadro referencial extremamente valioso para a reconstituição de experiências passadas. É a moldura onde se desenham as primeiras lembranças pessoais [...]”.

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” como afirma Pollack (1992, p. 205).

A memória é um fenômeno construído social e individualmente quando se trata de memória herdada [...] há uma ligação fenomenológica muito estreita entre a memória e o sentimento de identidade. [...]. 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, constituem um ponto importante na disputa pelos valores familiares, um ponto focal na vida das pessoas (POLLACK, 1992, p. 205).

A contribuição dos netos se deu no sentido de como eles se relacionavam com sua avó, que chamavam de *Oma* (avó, em alemão). De um total de doze netos, seis deles foram entrevistados. Isto se deu pelo grau de convivência que tiveram com ela em virtude da idade dos entrevistados. Como cada um deles reside em

diferentes locais, optou-se pela entrevista via Internet com perguntas abertas, tipo questionário, a ser respondido sobre o relacionamento que se estabeleceu entre eles e a avó.

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, o que impediu que se permanecesse mais tempo no local. Alberti (2005) ressalta a questão do resíduo de ação da entrevista, pois, no momento da narrativa, esta acontece permeada por elementos como problemas de saúde, gravador, filmadora, o frio daquele dia, a relação entre entrevistado e entrevistador que resulta na produção de diferentes conteúdos de entrevista pelo fato da entrevista estar inserida dentro de um contexto mais amplo. Mas, apesar das interferências, procurou-se conhecer, por intermédio da 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, relatou as questões do cotidiano, com ricos detalhes, especialmente porque a entrevistada hoje com 83 anos ainda se recorda dos inúmeros momentos do cotidiano familiar daquela época.

Todos os depoimentos foram fontes intencionais, pois todos sabiam o assunto em questão, o que conduziu a entrevista para o tema da hospitalidade e da convivialidade da família em questão.

A fonte oral foi escolhida com o propósito de fornecer dados básicos para o desenvolvimento e 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 epistolares e complementar informações relacionadas aos acontecimentos destacados.

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 (BAUER; GASKELL, 2002, p. 65).

Ainda para melhor compreensão da história oral, o estudo de Thompson (1992) contribui de forma singular à pesquisa, pois apresenta sua metodologia de

maneira clara e didática de como se desenvolve uma entrevista, quando ela é utilizada e como deve ser aplicada.

[...] as entrevistas são ferramentas importantes para fazer com que surjam na consciência e na expressão os fatos ou série de fatos mais obscuros e incomuns; e precisamente esses eventos mais ocultos é que são necessários para completar a análise descritiva e para a verificação de hipóteses (WEBB, apud THOMPSON, 1992, p. 257).

Com base em Thompson (1992), alguns aspectos importantes em relação à entrevista devem ser abordados como: conhecer o assunto em questão; saber exatamente quais os objetivos da entrevista, para não ficar refém do entrevistado; usar gravador ou vídeo para o registro das impressões; conhecer como manusear o equipamento antes da entrevista; fazer um relatório de campo com as impressões; contextualizar o entrevistado (deixar claro o seu papel na pesquisa); fazer a transcrição logo após a entrevista; proporcionar estímulos por meio do uso de trechos das cartas, fotografias, menus e objetos.

Em se tratando de história oral, que Alberti (2005) afirma que são fontes intencionalmente produzidas e colhidas a posteriori, ou seja, 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 (1994), com a reflexão de vários teóricos sobre memória como Bérghson (1959 apud BOSI, 1994), que discute o universo da lembrança que impregna as representações e que pela memória, o passado não só vem à tona; mistura-se com as percepções imediatas. Halbwachs (1956 apud BOSI, 1994), grande teórico da memória, 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, que lembrar não é reviver, mas refazer, reconstruir, repensar, com imagens e idéias 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 20-30, já havia sublinhado que a memória deve ser entendida também, ou sobre tudo, como um fenômeno coletivo e social, ou seja, como um fenômeno construído coletivamente e submetido a flutuações, transformações, mudanças constantes (POLLACK, 1992, p. 201).

Barlett (1932 apud BOSI, 1994) 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.

Como diz Alberti (2005), 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 advém as 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 (1957 apud BOSI, 1994) 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.

Com a contribuição das diversas reflexões sobre história oral, esses autores concorreram de forma positiva para a pesquisa, para que se possa processar a análise das entrevistas de forma não simplista e objetivando recuperar um tempo, reconstituir um período na vida desta família e, conseqüentemente, reconstruir um momento social coletivo, costurando retalhos de lembranças individuais como diz Bosi (1994). E ainda afirma que apesar [dos velhos] não serem mais propulsores da vida presente de seu grupo social, elas têm uma nova função social: lembrar e contar para os mais jovens a sua história, de onde eles vieram, o que fizeram e aprenderam. Assim com todas essas etapas contempladas deu-se início à análise de conteúdo que, segundo Bauer (2002), consiste em fazer um teste piloto, que compreende em revisar o referencial de codificação e a definição explicitamente das regras de codificação.

Conforme Bauer (2002), a análise de conteúdo trabalha tradicionalmente com materiais textuais escritos divididos em dois tipos: os textos que já foram produzidos para outras finalidades, como no caso das cartas escritas por dona Bertha, e com 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” (BAUER, 2002, p.195).

O terceiro passo para a análise de conteúdo deve ser a construção do referencial de codificação que se ajusta tanto às considerações teóricas como aos materiais de modo sistemático elaborado por um conjunto de questões (códigos) o que, após um ano de pesquisa, ficou definido em se estudar o cotidiano da família, no período de 1945 a 1950. E, assim, todas as cartas escritas por dona Bertha referentes a essa época, que estavam arquivadas no computador em arquivo Word, foram impressas por ordem cronológica e todo o material foi lido e analisado.

Embora o corpus de texto esteja aberto a uma multidão de possíveis questões, a análise de conteúdo interpreta o texto apenas à luz do referencial de codificação, que constitui uma seleção teórica que incorpora o objetivo da pesquisa (BAUER, 2002, p. 199).

Partiu-se para a organização do corpus de texto, onde os trechos das cartas foram destacados do original, mantendo-se a datação de origem. Isso aconteceu com o intuito de destacar os assuntos pertinentes à pesquisa uma vez que nas cartas podia-se encontrar os mais variados assuntos e, por isso, voltou-se o foco da pesquisa para as questões do cotidiano da família.

Esse casamento não é conseguido de imediato: o pesquisador necessita dar tempo suficiente para orientação, emendas e treinamento do codificador. A construção de um referencial de codificação é um processo interativo [...] (BAUER, 2002, p. 199).

Na seqüência partiu-se para a construção e definição do sistema de categorias ou categorização, o qual se dividiu em dois grupos: hospitalidade e convivialidade. Definiram-se os tipos de variáveis de códigos, que na categoria hospitalidade doméstica, segundo Camargo (2003), subdivide-se nos domínios:

hospedar, que implica oferecer pouso e abrigo aos visitantes; alimentar, ou seja, ofertar alimentos; e entreter, proporcionando momentos agradáveis ao visitante.

Ao que se refere à categoria convivialidade, baseado nos estudos do cotidiano de Lang (1994), subdividiu-se os múltiplos papéis da dona Bertha: mãe de família, dedicada à educação dos filhos e à saúde, mulher católica, independente e estrangeira.

No momento seguinte, os trechos destacados das cartas foram relidos e identificados, com caneta marca texto, as duas categorias centrais. Depois disso, com a ajuda de “mini clips” de diferentes cores os códigos como hospedar, alimentar e entreter na categoria da hospitalidade e, na categoria da convivialidade, os múltiplos papéis desempenhados por Bertha foram identificados.

A etapa seguinte, escolhida pela pesquisadora, foi a produção das fontes orais que também seguiram a mesma divisão de categorias descritas e que puderam contribuir para uma melhor compreensão das relações estabelecidas entre os “atores sociais” com o propósito de complementar informações relacionadas aos acontecimentos destacados.

A fidedignidade definida por Bauer (2002) como sendo uma concordância entre intérpretes pode acontecer de duas maneiras: duas ou mais pessoas podem interpretar o mesmo material ou a mesma pessoa pode fazer uma segunda interpretação depois de um intervalo de tempo, que foi o que aconteceu. Em um intervalo de seis meses, a pesquisadora retomou todas as cartas para redistribuí-las nas categorias. Parte-se do pressuposto de que nenhum analista de conteúdo espera perfeita fidedignidade quando estão implicados julgamentos humanos que é o caso dessa pesquisa. Bauer (2002, p. 207) destaca que “a fidedignidade depende da quantidade de treinamento, da definição das categorias, da complexidade do referencial de codificação e do material”. Gomes (2004) ressalta que uma das dificuldades de se trabalhar com a escrita epistolar está no fato de ser um tipo de documentação abundante e variada, mas também fragmentada, dispersa e, muitas vezes quase inacessível, pelas barreiras impostas pelos segredos familiares.

Portanto, de acordo com Bauer (2002), a análise de conteúdo a qual se propõe essa pesquisa parte do processamento das informações em que o conteúdo da comunicação é transformado, através da aplicação objetiva e sistemática de categorização. Nesse sentido, podemos inferir a revelação de alguns segredos relativos à dona Bertha em suas cartas.

Mulher corajosa e de personalidade forte e que também gostava de desafios, que podem ser observados em diversos momentos da pesquisa como: a travessia do oceano Atlântico de navio com os três filhos pequenos e sem o marido. Seu pioneirismo era por ela enfatizado nos relatos pessoais, presentes nos depoimentos coletados; solidária, dinâmica e participativa eis a mulher que a documentação revela.

CAPÍTULO 3 – MOMENTOS DE HOSPITALIDADE NA FAMÍLIA BANNWART EM MEADOS DO SÉCULO XX

3.1 Hospitalidade

Neste capítulo faz-se a análise do conteúdo das cartas e dos depoimentos pautada no referencial teórico da hospitalidade, sob o olhar de vários autores da Escola Francesa de Ciências Sociais, como Montandon (2003), Godbout (1999) e Caillé (1998), pautados pelos estudos de Marcel Mauss (1974) sobre a dádiva, presente no ciclo das trocas nas sociedades primitivas. Diante de uma pesquisa voltada aos domínios domésticos da hospitalidade, autores como Camargo (2003; 2004), Lynch e Mac Whannell (2004), Telfer (2004) e Grassi (2004) também são contemplados.

Parte-se do pressuposto de que existe uma relação muito próxima entre dádiva e hospitalidade. Camargo (2004, p. 19) reforça que “nem toda dádiva insere-se dentro da hospitalidade, mas toda ação de hospitalidade começa com uma dádiva, pois *Recevoir, c’est donner*”.

Para se poder compreender melhor a questão da dádiva retomam-se os estudos de Mauss (1974) sobre a constituição da vida social a qual, segundo ele, se forma por um constante dar-e-receber e, conseqüentemente, retribuir. As trocas não são somente trocas de objetos, visto que tais objetos encontram-se carregados ou permeados de valores simbólicos, valores estes que vinculam e unem as pessoas, perpetuando assim, as relações humanas. Assim Mauss (1974) avança no entendimento das relações sociais, quando mostra que as sociedades não se formaram com base somente nas trocas utilitárias, mas sim nas relações simbólicas das trocas de dádiva. Lanna (2000) reforça que a vida social não é só circulação de bens, mas também de pessoas, nomes, palavras, visitas, títulos e festas.

Segundo Camargo (2004, p. 24), 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”. Com base nos estudos de Godbout (1999) sobre o valor dos vínculos, observa-se a diferença entre o valor da troca mercantil e trocas de dádiva. Sem o espírito da dádiva, as coisas

podem circular numa rotina que não alimenta nenhum vínculo como o que acontece com as trocas mercantis, pois acontecem por intermédio do pagamento justo daquilo que se compra. Busca-se estabelecer um equilíbrio entre as partes, ou seja, estabelecer uma situação de equivalência entre as partes, para que, de alguma forma, os vínculos sejam cessados. Quanto ao valor da dádiva, ao contrário das trocas mercantis, parte-se do pressuposto de que as relações de dádiva não procuram igualdade, mesmo que retribuída, criando, com isso, uma cadeia ininterrupta entre as partes envolvidas, onde o “preço” do que se troca é a memória do prazer da dádiva. O que enriquece as relações sociais é o vínculo pelo simples valor do vínculo, portanto é a intenção que conta; volta-se para a maneira do gesto e de quem faz e recebe o gesto.

Montandon (2003, p. 131) sustenta que a hospitalidade pode ser entendida como sendo um sinal de civilização e de humanidade “[...] marcam os limites da cultura e da natureza, do civilizado e do selvagem”. Partindo dessa perspectiva, a hospitalidade é concebida não apenas como uma forma essencial de interação social, mas pode surgir também como a própria “*homanização*”¹².

Ou seja, a hospitalidade é uma maneira de se viver em conjunto, regida por regras, ritos e leis.

Desde o instante em que um visitante chega à casa do anfitrião até o momento de sua partida. Uma das primeiras coisas que marcam a atitude do anfitrião é o gesto de oferecer bebida e comida, na verdade é o local mais espontâneo e imediato onde se organiza a hospitalidade. A hospitalidade não se reduz apenas a dar de beber e comer e à acomodação. Na verdade a hospitalidade cria um elo social nos quais estão embutidos valores de solidariedade e de sociabilidade (MONTANDON, 2003, p. 132).

A questão da interação social e da solidariedade é expressa no trecho a seguir no compartilhamento de despesas e na interação entre as duas famílias anfitriãs. Mas observe-se que não são amigos, mas parentes recebendo parentes.

[...] A visita [dos parentes de Campinas] foi muito simpática. Por se tratar de 6 pessoas repartimos [as visitas] com a tia Thildy¹³. Todos almoçavam aqui e jantavam na tia Thildy (23 de agosto de 1948).

¹² Homanização de homem: é o que afirma René Schérer em seu livro Zeus Hospitalier. Eloge de l'hospitalité (COLIN, 1993 apud MONTANDON 2003)

¹³ Mathilde (Thildy), irmã do Dr. Arnaldo.

Para se compreender melhor os domínios da hospitalidade, Camargo (2003, p. 15) ressalta que existem dois eixos no contexto da hospitalidade: o eixo cultural e o eixo social. O primeiro diz respeito às práticas culturais que envolvem a hospitalidade no sentido do acolhimento; o hospedar, o que implica oferecer pouso e abrigo aos visitantes sob a forma de oferta de um teto e acomodação; o alimentar, ou seja, ofertar alimentos; e o entreter, proporcionando momentos agradáveis ao visitante que no contexto da fazenda era marcado pelos momentos de: jogar cartas, andar a cavalo, passeios de charrete, escutar música, entre outros (Figura 30).



Figura 30 - Exemplos de entretenimento nos dias ensolarados da Fazenda Brabância. Fonte: arquivo particular da família Bannwart.

E o eixo social que se relaciona às instâncias físico-ambientais da hospitalidade que pode acontecer no âmbito doméstico que consiste em receber nos domínios da residência e no âmbito do público que consiste na hospitalidade, no cotidiano da vida urbana¹⁴.

Grinover (2007) reforça que o viajante, quando chega a um local e percorre os espaços que constroem essa forma pública, é submetido a inúmeras percepções, de situações e de processos importantes de informações diversas que envolvem e induzem a comportamentos hospitaleiros. A hospitalidade é, portanto, uma relação “especializada” entre dois atores, o que recebe e o recebido, pois a hospitalidade

¹⁴ Segundo Camargo (2003) existem outros domínios sociais, mas por não se tratar destes outros domínios nesta dissertação eles não foram mencionados.

supõe a acolhida, o que significa permitir, sob certas condições, inclusão do outro no próprio espaço.

Dona Bertha chama a atenção para o encantamento que o Brasil exercia sobre os imigrantes como pode ser observado a seguir.

Há algumas semanas esteve aqui de visita um senhor suíço. Ele deveria estar de volta na Suíça antes do Natal, mas gostou tanto [do Brasil] que não voltará mais para lá (13 de novembro de 1947).

Telfer (2004) reforça que a natureza da hospitalidade varia muito em diferentes lugares e épocas e que a observação das regras de uso desses lugares deve ser preservada. Apesar de estarem no Brasil, realizavam festas comemorativas suíças, como por exemplo, a alusão à independência da Suíça.

No dia 1º de agosto, feriado nacional suíço, houve uma festinha em casa: Padre Immoos, Opa [vovô], Hugo, Aldo e Elsbetli estiveram conosco. A Bettie havia feito colagem das diversas bandeiras dos cantões dependurando-as na sala de jantar (3 de agosto de 1947).

No trecho da carta destacado a seguir, nota-se como 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 (2004), 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 (30 de dezembro de 1946).

A Figura 31 apresenta um final de tarde na Fazenda.



Figura 31 – Dona Bertha, à esquerda, tomando chá da tarde com sua prima e seus filhos no jardim da Fazenda Brabância. Fonte: autor desconhecido.

A hospitalidade doméstica é dada a convidados escolhidos. Grassi (2004) ressalta que a hospitalidade é um rito que autoriza a transgressão do limite sem que esta ação resulte em violência, mas que para que exista essa permissão volta-se para outra questão: quem é esse outro? Segundo a história, desde a Idade Média até o 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. Estes sempre se beneficiavam da hospitalidade sem condições.

Que ele seja peregrino, monge, viajante cristão, ou mais geralmente “andante de Deus”, que ele seja militar em campanha, a cidade e o lar, pilares do sedentarismo, devem se abrir diante deles, para deixar lhes o passar livre (GRASSI, 2004, p. 23)¹⁵.

Se o Revmo. Padre Mário desejar vir para Avaré será cordialmente bem vindo (25 de outubro de 1946).

¹⁵ Tradução livre de BANNWART, Cristina e FEDRIZZI, Valéria.

A hospitalidade era obrigatória, para os “andantes de Deus” ou para os militares que eram aceitos automaticamente e podiam permanecer um certo tempo, tinham a lei ao seu lado, pois eram nobres, cristãos ou combatentes. Mas também havia uma outra categoria de pessoas, os vagabundos que não tinham este privilégio, pois pertenciam à “ordem” que não era aceita pela sociedade. Grassi (2004) reforça que eram os homens vindos de fora, marginais, imigrantes, sem salvo-conduto, sem documento e sem domicílio, e que são definidos pela sociedade da época com “ausência de pátria, ausência de filiação reconhecida, ausência de patrimônio”.

Este elemento pode ser observado nos relatos de Gerard Bannwart (2006) sobre o a figura do latoeiro que fazia visitas periódicas nas fazendas da região para confeccionar e vender utensílios de cozinha feitos de folha de flandres (lata de óleo e querosene da marca Jacaré). O viajante solitário permanecia alguns dias na fazenda, viajava à pé com duas malas nas costas, e era acomodado no paiol, onde dormia.

Ah o latoeiro! Ele dormia no paiol e carregava um saco de lata nas costas, ele pegava a lata, ele tinha tesoura cortava a lata pegava rebite e fazia o cabinho na lata, e depois as mulheres que compravam esfregavam a lata com água, sabão e cinza. A lata saía que nem alumínio, [...]. Ele era que nem andante, vinha e ficava dois ou três dias na fazenda, conforme a vontade. Essas latas só eram vendidas na colônia [...] (Olinda Pereira, 2006)

Telfer (2004) observa que existem diferentes tipos de hóspede e que isso acaba influenciando a relação e a aceitação do outro e que os motivos para acolher o outro em seu círculo são muito variados. Os hóspedes podem ser classificados em três tipos: os que mantêm relacionamento com o anfitrião, os hóspedes que precisam de hospedagem e os hóspedes amigos. Quanto ao primeiro tipo de hóspede, observa-se que, em sociedades mais formais, as pessoas têm obrigações de receber as pessoas que fazem parte de seu “círculo de relacionamento” como os vizinhos, companheiros paroquianos, entre pais cujos filhos são amigos. Olinda Pereira (2006) observou em seu relato a natureza dos visitantes recebidos na casa da sede; amigos, padres, autoridades que visitavam a região.

[...] as visitas eram da Suíça, da Holanda, falavam alemão e [dialecto] suíço, muitos padres e amigos mesmo, só que eu não me lembro os nomes [silêncio] foi uma vez o cônsul da Suíça, só gente importante. E tratava muito bem e dava do bom e do melhor. [...] na hora que o padre chegar [...] põe aquele joguinho e faz chá, usava aquela bandeja de prata com uma toalhinha, tudo direitinho com aquelas colherinhas de prata (Olinda Pereira, 2006).

Para tais ocasiões, reunia-se a melhor louça e a refeição oferecida era especialmente preparada, diferenciando-se do cotidiano.

Um segundo tipo de hóspede é aquele que precisa de hospitalidade. A necessidade de alimento, bebida ou acomodação e a atividade de acolher pessoas que parecem sentir tal necessidade é a do tipo “Bom Samaritano”. No caso do latoeiro, o qual necessitava de abrigo, e que tinha permissão de se fixar por algum tempo no território da fazenda, ele não ultrapassava a soleira da porta da casa da sede como pode ser observado no relato a seguir:

Para Telfer (2004) o Bom Samaritano acolhe o hóspede seja ele quem for, pode ser até um estranho; a única razão para oferecer-lhe abrigo é a percepção da necessidade do outro, portanto busca-se satisfazer a necessidade do outro. Mas no caso dessa família, o desconhecido é aceito desde que este faça parte da rede de relacionamento social ou até político, pois pode vir a abrir oportunidades futuras ao grupo.

Desde segunda-feira há um senhor suíço de visita na tia Thildy e nós fomos passear juntos várias vezes. Eles também vieram jantar conosco por duas vezes. Amanhã ele parte novamente. Esse senhor fez uma viagem muito interessante. Há 3 meses partiu da Suíça, de avião, para o Rio, de lá para Buenos Aires, depois para o Chile, para Santiago, para Antofagasta, depois para o Peru, para Moguegua, para o lago Titicaca, La Paz, Bolívia, Cochabamba, Santa Cruz, Corumbá, Bauru e de lá para Avaré. Fez tudo de avião e tirou fotografias maravilhosas. Durante toda a sua viagem encontrou suíços e todos vão bem, economicamente (31 de outubro de 1947).

No trecho apresentado acima, vários elementos das redes sociais estão presentes no trecho da carta, como o fato de receber o visitante pelo fato de ser suíço. Thomson (2002) reforça que as redes sociais proporcionam um círculo social

de apoio, e por intermédio dessas redes, o estrangeiro se sente acolhido e seguro mesmo sem se conhecerem pessoalmente.

Em seguida o terceiro tipo de hóspede que são os amigos ou familiares os quais são acolhidos porque existe afeição entre as partes, o que provoca uma vontade de agradá-los e de estarem juntos. A anfitriã compartilha com o convidado sua casa pelo prazer de compartilhar.

Observa-se nas fontes de pesquisa que, para dona Bertha, o tipo de hóspede exercia influência na maneira em que ela os recebia, a permissão de adentrar o seu lar era influenciada pelo tipo de hóspede a quem se tratava às vezes até pelo *status* que a visita possibilita na comunidade pelo poder que ela representa. Tais vínculos resultavam em contrapartida em ser recebida em outras casas.

Em São Paulo fui convidada com Bettie para o chá na família Lüthold. E num outro dia no Cônsul da Suíça. Ele mora numa casa maravilhosa da Avenida Brasil, a mais bela de São Paulo (4 de outubro de 1948).

No sábado passado houve o jantar de despedida da tia Thildy. Estávamos em 22 convidados. Estava muito animado. Ela matou um leitão, 3 frangos e um cabrito (27 de dezembro de 1946).

Os convidados eram aqueles que faziam parte do seu círculo de relacionamento que eram os párocos, os pais cujos filhos são amigos, o cônsul suíço que morava em São Paulo, relações sociais influenciadas por seu *status* e regidas por regras pré-estabelecidas.

Outros elementos podem vir a interferir no comportamento dos agentes de hospitalidade doméstica, como os aspectos de natureza econômica, na medida em que a ausência de recursos influencia na oferta de alimento que pode ser compartilhado com os hóspedes, bem como os gastos com energia e água que podem vir a afetar o tempo de permanência no local e interferem na hospitalidade. Como pode ser observado no relato de Rudolf Bannwart (2007) a seguir:

Em 48 comprou geladeira elétrica, piano, automóvel Chevrolet, mudança bárbara na nossa casa [...] a produção do café de 46, ele tinha o café guardado que era muito barato o café, porque no tempo da Guerra ninguém queria o café. [guardou a safra] Ai 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.

Estou sempre recebendo cartas da Holanda, de pessoas que queriam imigrar. Acho que as pessoas pensam que o dinheiro aqui está assim pelas ruas (4 de outubro de 1948).

3.2 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 (2006), as festas ocorriam na tulha, especialmente decorada para a atividade: era lavada, enfeitada com bandeirolas de papel crepom ou jornal e bancos com pranchas de madeira apoiados em tijolos, preparados especialmente para as mulheres e crianças. Dona Bertha e suas funcionárias elaboravam bebidas e alimentos para a ocasião: quentão, anisete, suco, milho, mandioca, batata-doce e pipoca. Reunidos em torno da fogueira, os convivas bebiam muito, no que resultavam brigas e conflitos, que Gerard Bannwart (2006) considerava graves. Para alegrar o ambiente, trazia-se um músico cego da cidade que tocava sanfona. A festa ia até altas horas: para o “arrasta-pé funcionar bem jogavam fubá” (Rudolf Bannwart, 2007). Olinda Pereira (2006) afirma que as grandes festas aconteciam no fim da colheita de café e que nesta festa o proprietário da fazenda matava boi ou porco (Figura 32) e distribuía carne para os colonos. Durante a festa, o proprietário da fazenda fazia-se presente para que tudo transcorresse de forma tranqüila, como pode ser observado a seguir:



Figura 32 – Funcionários junto ao filho Gerard limpando porco para ser servido em uma das festas. Fonte: autor desconhecido.

[...] um balde grande de café, balaio com os pães todos picados, e chegava umas hora da noite, Sr. Francisco e o meu pai pegavam o café, paravam a sanfona, paravam a orquestra, todo mundo, ia comia, bebia ai começava o baile outra vez e acabava às seis e meia da manhã (Olinda Pereira, 2006).

[o latoeiro] em ocasião das festas divertia as crianças contando histórias, realizando teatro de sombra, fantoche e mágicas e divertia as crianças. o latoeiro não se envolvia com a família do proprietário da fazenda, era com os colonos que interagia com mais intensidade em virtude das apresentações (Gerard Bannwart, 2006).

Olinda Pereira (2006) relata como se davam os convites para dançar: as moças ficavam sentadas, os homens vinham convidá-las e as levavam para o meio do salão e depois traziam novamente para o seu lugar de origem: “Não podia dar *tábua*, porque senão dava briga”. Nota-se a obrigatoriedade, ou seja, o dever de aceitar o convite para não romper os vínculos sociais na rede de relacionamentos do grupo. Bueno (2003, p. 118) reforça que “a festa é o momento que cristaliza todo o sentido do vivido em um acontecimento pontual que dignifica essa vivência”. Isso pode ser observado nos depoimentos acima onde todos os depoentes que vivenciaram este momento, o “Baile do final da colheita”, é descrito. Segundo Lucena (1999), por meio da festa se mantém vivo o vínculo com o passado, possibilitando fortalecer o sentimento de identidade e os laços da solidariedade do grupo, o que pode ser observado nos trechos das cartas descritos a seguir:

No sábado houve baile na fazenda, de fim de colheita. Eles dançaram até as 6 horas. Eu fui ver até a meia noite e papai até as 2 horas. Eu fiz 20 litros de anisete e 20 de café, e a mulher do administrador uma cesta cheia de rosca (25 de outubro de 1946).

Além do baile existiam outras formas de comemoração e agradecimento como a distribuição de roupas aos colonos.

No fim da colheita todas as crianças irão receber roupas de presente. A mulher do administrador está costurando tudo e poderá justamente costurar mais um pouco (18 de setembro de 1948).

As festas da colheita são vivenciadas até hoje em algumas cidades do interior de São Paulo e estão catalogadas no Guia Cultural do Estado de São Paulo (SÃO PAULO, 2001) como festas ligadas às tradições populares. No município de Avaré, observa-se, anualmente a ocorrência de festividades em decorrência da colheita: a festa da primavera no mês de novembro e a festa do milho verde em abril.

Isso pode ser observado nos relatos de Rudolf Bannwart (2007), 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 (Rudolf Bannwart, 2007).

Bueno (2003, p. 115) observa que a hospitalidade se manifesta em diferentes momentos.

[...] em todos eles, recorre tradicionalmente aos elementos de afeição e de solidariedade, os quais se tornam mais facilmente reconhecidos que nas demais experiências da comunidade – é a hospitalidade do grupo local que acolhe, nessa ocasião, os membros da vizinhança [...] são momentos em que as pessoas comungam com seus semelhantes e com os valores que dão sentido à sua existência religiosa.

Lucena (1999) observa que a festa é o marco do tempo social e religioso da comunidade e é na festa 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.

Todas essas celebrações como festa de mutirão dos trabalhadores na roça, festa de casamento e de primeira comunhão, juntamente com o trabalho, fazem parte da vida dessas pessoas na roça, que marcam o tempo social e o tempo do trabalho desse grupo como uma representação produzida por sujeitos sociais que ainda têm o mundo rural como referência nas suas vidas, cujas experiências estão fundadas na sociabilidade comunitária.

3.3 O Receber na Casa da Família

As visitas freqüentes na fazenda eram os padres de Avaré, Bispo de Botucatu, tios e primos de Indaiatuba. Motivavam a realização de almoços para quinze a 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 (2003) afirma que a hospitalidade é intrusiva mesmo que se aceite as regras do outro. Godbout (1999) complementa que, nesse limite, existem duas posições para a pessoa que recebe, que são abrir as portas ao estranho ou aos membros da família. Mesmo a hospitalidade, que ocorre entre familiares apesar da proximidade dos laços, sempre haverá uma fronteira entre as partes, com suas regras e limites. Apesar de silenciosos são bem demarcados, o que instaura uma diferença provisória de *status* entre eles e o “dever” de respeitar os costumes do outro.

A passagem¹⁶ do exterior para o interior supõe autorização ou convite assim como proteção. A hospitalidade é um rito de passagem, o dom temporário de um espaço. [...] é um rito que autoriza a transgressão do limite sem recorrer à violência (GRASSI, 2004, p. 23).

¹⁶ “Conforme a tradição monástica, alguns hospitais distribuíam outrora “passes”, cama e alimentação por tempo limitado. Em 1530, a palavra “passe” tem como sentido a caridade que se dá a um transeunte” (GRASSI, 2004, p.23).

Como pode ser observado a seguir:

Nós passamos o dia 5 com a família, o titio José e o titio Hans com todas as crianças na Anápolis. Nós estávamos com 22 pessoas na mesa [...] (2 de fevereiro de 1945).

Em relação a ligação da família com pessoas de renome como os párocos ou as pessoas públicas pode ser justificado se olharmos para a história da inserção dos imigrantes nos estudos de Gomes (2002, p. 203):

[...] Nesse sentido, é também como equipamento de proximidade que o comércio étnico assume uma posição relevante e significativa no mundo da vida cotidiana e, com tal, contribui para a construção de representações comuns do mundo. [...] lócus onde as diferenças, se não podem ser abolidas, podem ser elaboradas, reconfiguradas e ressignificadas em prol da aquisição de vantagens simbólicas importantes (tais como a confiança), responsáveis pela obtenção de uma pertença menos dramática e mais rica em termos culturais e afetivos.

Nessa mesma linha de raciocínio, nota-se que a importância do comércio como elemento de integração dos imigrantes com os locais pode também ser observado como elemento presente na vida da família de dona Bertha em relação à igreja, uma vez que, por meio dos vínculos sociais estabelecidos entre eles, a família recebe como que uma permissão, ou melhor, se reveste de um “salvo conduto” perante a sociedade local.

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

De acordo com Herpin e Verger (2000) apud Gomes (2002, p. 92), destaca que apesar de a casa fazer parte do recuo íntimo das famílias em qualquer país, existe uma grande diferença na relação com a casa que difere da cultura européia e brasileira.

[...] é relativamente recente na vida social francesa, e mesmo parisiense, a idéia da “casa” como espaço privilegiado de consumo de lazer, diferentemente do que sempre ocorreu no Brasil, onde a “casa” possui significados socioeconômicos e políticos relevantes, desde o período formativo de nossa sociedade.

Esse elemento pode ser observado a seguir quando dona Bertha fica surpresa com a quantidade de convidados na casa de uma brasileira.

Na quinta-feira casa a Olga e nós todos vamos até lá para comer bolo. A metade da cidade foi convidada! (16 de novembro 1947).

Ainda mais para uma mulher educada nas escolas de economia doméstica nos moldes da aristocracia européia, estas leis e rituais presentes na vida social francesa eram as “verdades” para elas. Godbout (1999, p. 52) afirma que uma educação bem sucedida consiste em aprender a dar, e a receber sem ser enganado e que a criança começa desde cedo a gostar de transmitir aquilo que recebeu, formando, por isso, uma cadeia.

Para Caillé (1998), a hospitalidade não é incondicional, portanto, assume um compromisso, um vínculo com aquele que oferece, criando-se por causa disso uma situação assimétrica, uma situação de dívida entre as partes. Hospitalidade confere *status* ao que oferece; são papéis bem definidos e diferem entre as partes. Cria-se uma fronteira com seus limites muito tênues, mas que fazem parte do jogo. Essa característica é particularmente importante na hospitalidade e na dádiva como, por exemplo: "Sinta-se em casa", diz a fórmula consagrada. Mas, sobretudo, não se esqueça que você não está na sua casa! A hospitalidade não consiste em dar um espaço ao outro, mas em receber o outro no seu espaço, e isso tem de ficar bem claro para que a relação se perpetue, porque a partir do momento que essas leis não são respeitadas, a relação pode vir a se romper.

O receber não é algo que acontece isoladamente, uma vez que no momento em que se acolhe alguém assume-se o papel de anfitrião, mas 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 aquele que é recebido como pode ser observado em trechos a seguir.

Na próxima semana o cônsul da Suíça, de São Paulo, virá alguns dias em nossa casa [...] ele ficou muito contente (4 de novembro de 1945).

No dia 4 de setembro haverá agora uma festa suíça no Consulado Suíço e a Bettie também foi convidada (23 de agosto de 1948).

Observa-se também a presença da retribuição, que segundo Camargo (2004) 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 – 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 (2006), 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 Sr. João”.

Para dona Bertha, o receber era um momento solene. As visitas eram convidadas para almoçar ou jantar seguindo, os padrões da etiqueta européia. Todas as vezes que tinham 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 como pode ser observado na Figuras 33 e 34. Dependendo do grau de importância dessa visita, o “sacrifício” aumentava.



Figura 33 - peça do jogo de porcelana Rosenthal.



Figura 34 – xícara de café e taça de cristal pertencentes à família.

Segundo depoimento de Olinda Pereira (2006), quando iam receber alguém sempre se escolhia uma 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 vinha alguém de fora ofereciam vinho ao visitante, “isso conforme a pessoa”. Ainda segundo Olinda Pereira (2006):

[...] o ritmo da casa mudava todas as vezes que iriam 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!

O depoimento reforça os estudos de Camargo (2004) que parte do pressuposto que toda dádiva requer sacrifício, uma vez que para agradar o hóspede implica abrir mão de algo que se tem em favor do outro. Ainda nesta vertente, no depoimento de Pereira (2006), observa-se que a comida do dia-a-dia não era igual à comida servida nos dias em que tinham visita. “Ela gostava muito de recepcionar

suas visitas com purê de batatinha, frango assado ou frango ao *curry* e salada de alface”.

Nos relatos dos netos e netas que conviveram com a avó nos anos 70 e 80, observa-se a questão do “franguinho da *Oma*” quando se pergunta qual era a comida predileta que ela fazia: “Lembro de algumas, como exemplo, o molho holandês de alcachofra” diz Paulo Antônio (2007). Mas, sem dúvida, a principal era o frango assado com molho à base de manteiga”, diz seu neto Marcelo (2006). Nota-se isto no depoimento de Theodoro (2006) e Francisco (2007) no qual eles fazem alusão ao delicioso frango da *Oma* acompanhado de purê de batata e molho que sempre faziam “uma piscina” com o purê de batata.

[...] o comer, a relação lúdica e hedonística com a comida, portanto, nos remetendo ao lugar emblemático que a comida e a comensalidade ocupam na vida social e na construção da identidade [...] (GOMES, 2002, 191).

Ainda neste sentido, Ishige (1987) reforça que a comida envolve emoção, trabalha com a memória e com sentimentos e que “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 para a coesão do grupo e da sua identidade. Isso pode ser observado em todos os relatos dos netos de como o elemento “comida” está sempre presente nas memórias, o que confirma o fato de que compartilhar alimento leva a criar laços mais fortes de amizade de vínculo social. Pollack (1992) afirma que os elementos constitutivos da memória individual ou coletiva em primeiro lugar são os acontecimentos vividos pessoalmente e que, além desses acontecimentos, personagens e lugares, essas memórias tratam também da projeção de outros eventos, ou seja, a memória é seletiva, um fenômeno construído social e individualmente, pois 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.

Observa-se o olhar voltado para o espaço 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 à 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” (JOANNÈS, 1998 apud CARVALHO, 2004, p.15).

De fato a hospitalidade não se reduz ao oferecimento da restauração, mas sim a relação interpessoal estabelecida, que implica uma ligação social e de valores de sociabilidade. Camargo (2003) reforça o caráter do entretenimento presente quando se recebe. No trecho da carta, a seguir, nota-se o compromisso da anfitriã no “dever” de entreter os visitantes.

Na semana passada tio Emil esteve aqui nos visitando. Nós fomos todos para Anápolis e admiramos o touro holandês que o Papai comprou em Jaú no colégio do Rudi (11 de maio de 1947).

Ainda dentro do contexto do ritual da hospitalidade, deve-se considerar o fator convite, que pode ser notado no trecho da carta relacionado abaixo, que se trata de um aspecto importante, pois ele provém daquele que oferece; é um sinal de que o convidado foi aceito.

Bettie foi convidada na semana passada na casa dos Lüthold. Talvez você se lembre deles. Antigamente estiveram durante as férias na Anápolis e conosco (23 de agosto de 1948).

Raramente se chega de improviso na casa de alguém, e se isso acontecer, as leis não escritas da hospitalidade recomendam que se dê uma boa razão: ir à casa de alguém sem ser convidado seria o mesmo que obrigar o outro a lhe receber, e se não recebê-lo ainda é chamado de mal educado.

Montandon (2003) sustenta que, na maioria das sociedades estudadas por ele, há um certo número de regras e de conseqüências embutidas no convite: no qual recusar num primeiro momento, equivale a obrigatoriedade da aceitação no segundo convite, isso em consideração toda especial à pessoa que faz o convite, uma vez que não se honrou a primeira oferta. O não respeito desta regra pode conduzir a uma ruptura definitiva do vínculo existente entre as partes.

Esse jogo sutil pode ser entendido como tendo algumas diferenças habituais relacionadas às maneiras de se comportar e deve-se obedecer ao código que se aplica aos recebidos e estes devem mostrar que respeitam os códigos e valores daqueles que o recebem e se moldarem ao seu espaço.

Os pratos que ela fazia quando vinha visita importante: frango que ela queria, era dois três frangos, com purê de batata, arroz, feijão e frango, as vezes filet mignon, assado. Temperava bem, eu já temperava a noite, e no outro dia assava. Tinha sobremesa todos os dias (Olinda Pereira, 2006).

Nos trechos a seguir, observa-se como apresenta os cenários da hospitalidade, como se nesse momento se formasse uma série de micro-cenários, com significados precisos, dentro dos termos de um ritual, seguindo fórmulas, e uma ordem pré-determinada.

[...] eu tinha um uniforme de cozinha [...] verde claro, aberto na costa de manga comprida, era que nem um vestido de manga comprida, aberto e aqui com um cinto para amarrar, tipo avental para colocar em cima do uniforme, isto mesmo. Depois que eu fazia tudo o que eu tinha para o almoço eu tirava ele, e colocava um avental de renda, e um “negocinho” aqui na cabeça, aí eu ia servir (Olinda Pereira, 2006).

Nota-se que as trocas de selos eram mediadores das relações sociais para a família naquela época. Isso acontecia porque dona Bertha tinha o hábito de colecionar e trocar selos com as amigas da escola; isso na época em que ela estava na Holanda, mas pode ser observado na sua maneira de conduzir a educação dos filhos.

Tio Franz tem um irmão veterinário na África cujo filho será redentorista. Quem sabe você poderá trocar selos com ele. Incluso o seu endereço [...] (20 de novembro de 1948).

Eu guardei muitos selos para você. Aos domingos estou repassando e pondo e colando selos para meu álbum [...] selos da Alemanha eu tenho 305, da Áustria 280, da Bélgica 307. Você precisa pedir ao padre o nome do álbum para selos brasileiros (17 de outubro de 1945).

Em relação a circulação dos selos nos estudos de (MOLINOWSKI, 1920 apud GODBOUT, 1999), isso pode ser observado nas trocas estabelecidas entre os índios primitivos das ilhas trombriandesas o *Kula* eram trocas de objetos que eles chamavam de *vaygu'a*, que podiam ser braceletes e colares, mas seu significado era simbólico contido nestas trocas. *Kula* significa círculo interligando os parceiros, formando um sistema internacional de trocas de grande amplitude. Os recebedores de hoje serão os doadores de amanhã, uma vez que era através dessas trocas que se ganhavam amigos e fama.

3.4 As Grandes Festas

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 convidados formalmente. As comemorações eram festas religiosas como Páscoa e Natal, aniversários dos familiares, primeiras-comunhões e bodas de prata.

Quanto às festas de aniversário, eram comemoradas com as amigas. Fazia-se tudo em casa, como o bolo, a língua de sogra, o chapeuzinho da festa, enfeitado com papel crepom, tudo com muito capricho e zelo. Pode-se observar nos relatos da sua neta Renata Bannwart (2007) que diz 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, usava-se 11 amendoins com casca para fazer cada boneco.

Domingo festejamos o aniversário da Bettie. Vieram 5 mocinhas para a festa. Eu fiz bolinhos, bolos, salada de frutas e sanduíches. Todos fomos de charrete para a fazenda. As meninas gostaram muito. Voltamos às 6 horas para casa. Eu prometi que iríamos a passeio para [Fazenda] Anápolis num outro dia qualquer (30 de agosto de 1945).

As primeiras-comunhões e bodas de prata eram celebradas com grandes jantares. Observa-se como cada sociedade define seus padrões de regras ou “leis”

de cada cultura e isso pode ser identificado nas diferentes formas de apresentação dos *menus* (Figura 35).

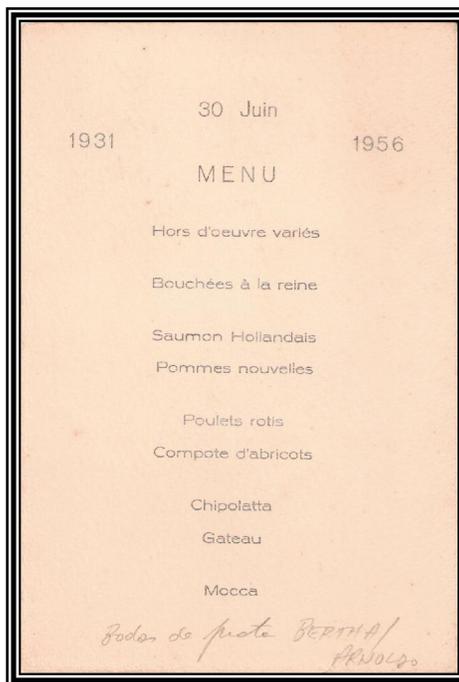


Figura 35 – Menu “Bodas de Prata” (Bertha e Arnaldo, 30/6/1956).

Pode-se notar o contexto social das refeições de uma determinada sociedade e época, que segundo Damatta (1987), tal como a ordem do serviço à mesa, bem como a ordem dos pratos servidos numa perfeita harmonia alimentar. 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.

As Figuras 36 e 37 apresentam momentos da Bodas de Prata do casal.

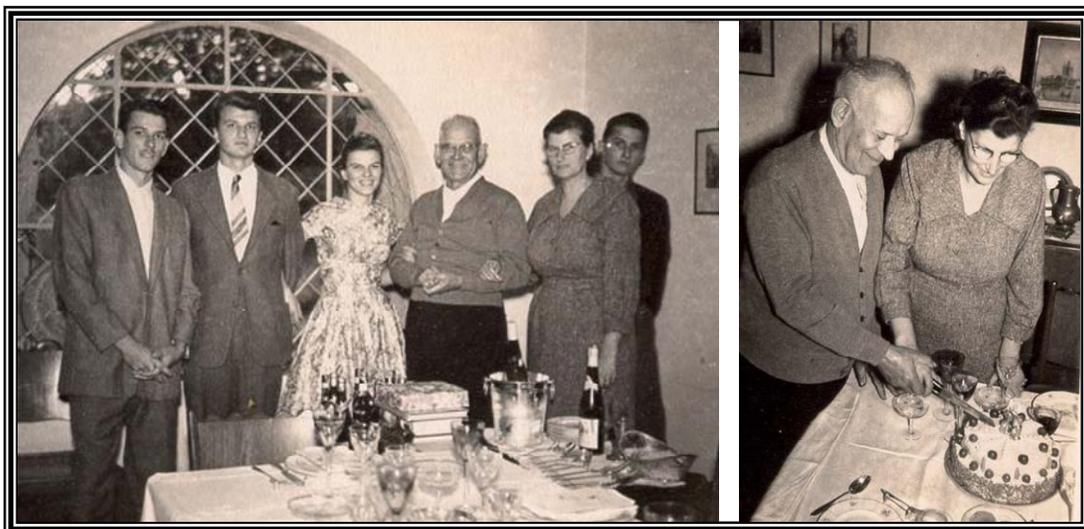


Figura 36 – Rudi, Gerard, Bettie, Dr. Arnoldo, Bertha e Mário na comemoração das Bodas de Prata do casal em 30 de junho de 1956. Fonte: autor desconhecido.

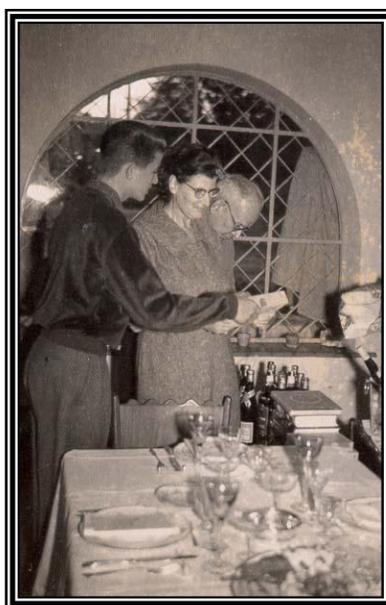


Figura 37 – Bodas de Prata de Bertha e Arnoldo, em 1956. Fonte: autor: desconhecido.

Segundo os estudos de Barreto (2002, p. 21), “a origem da palavra *menu* remonta à 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* em francês pode ser traduzido ao pé da letra com 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.

Domingo nós tivemos o dia da 1ª. 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 (29 de maio de 1946).

A Figura 38 apresenta os menus da Primeira Comunhão de Rodolfo e Paulo.

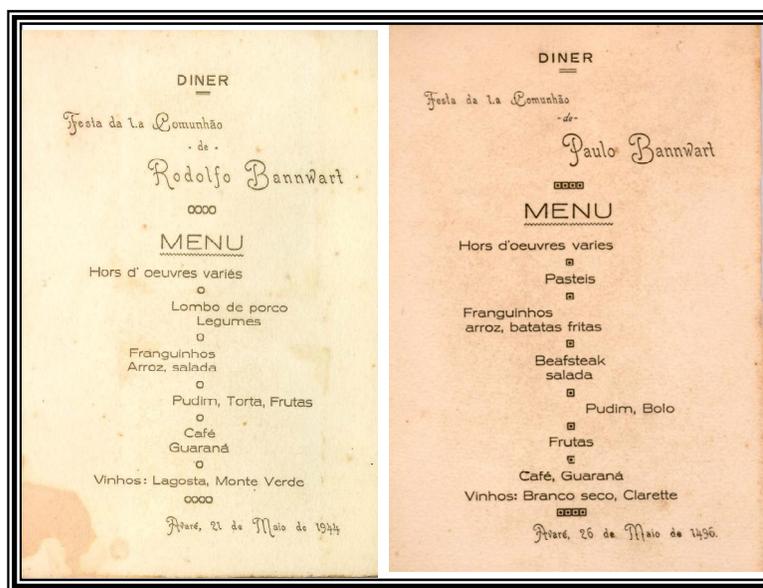


Figura 38 - Primeira Comunhão – Rodolfo (21/5/1944) e Paulo (26/5/1946).
Fonte: autor desconhecido.

Observa-se que os momentos de comemoração familiar são revestidos por objetos da cultura material, como os *menus*, o relógio, o terço com bolsinha e

correntinha como uma forma de gravar aquele momento na memória, bem como um difusor de usos e costumes de uma determinada época/sociedade.

Nesse sentido, de acordo com Gomes e Barbosa (2004), a culinária a partir da sua expressão escrita permite avaliar os diferentes tipos de relação, os jogos de poder, a diferenciação e as hierarquias que se estabelecem entre diferentes agentes; este elemento pode ser observado nos menus que seguem abaixo. O primeiro cardápio apresenta-se de forma mais elaborada com expressões francesas, mais sofisticada. Nos *menus* referentes a celebração da primeira comunhão volta-se para uma linguagem mais informal, adequando-se à ocasião. Ou seja, pode-se identificar por meio da observação dos componentes dos cardápios a que tipo de público eles se destinam e em que esfera da sociedade eles se encontram.



Figura 39 – Menu do Casamento dos pais de Bertha em 4 de agosto de 1896.
 Fonte: arquivo particular da família Bannwart.

A elaboração dos *menus* presentes nas comemorações significativas da família pode ser observada uma permanência nessa família. Integra os padrões da aristocracia europeia, uma vez que nas diversas comemorações como no Menu do

casamento dos seus pais encontra-se presente. Partindo do pressuposto de Hobsbawm (1997) de que existe diferença entre costume e tradição inventada que são construídas e formalmente institucionalizadas, constitui um conjunto de práticas normalmente reguladas por regras tácitas que visam a introjetar certos valores e normas de comportamento através da repetição, e que implica automaticamente uma continuidade em relação ao passado. Em grande parte inventadas, diferem-se das práticas antigas, pois são práticas sociais altamente repetitivas e tendem a gerar um certo número de convenções e rotinas formalizadas de direito ou de fato, com o fim de facilitar a transmissão do costume.

Mas ainda sobre esta questão outro aspecto pode ser observado como descrito nos relatos de Rudolf Bannwart (2007):

[...] o fato da minha mãe fazer aquele show todo, “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.

3.4.1 A Páscoa

A Páscoa era comemorada com grande festa, em toda a fazenda, cada um no seu território. Os colonos recebiam carne de gado dos proprietários e comemoravam individualmente em suas casas.

Segundo relatos de Rudolf Bannwart (2007), a Páscoa era comemorada na família com ovos de galinha pintados e ovos de chocolate da Koppenhagen¹⁷ provenientes de São Paulo. Para as crianças, eram organizadas caixas individuais de sapato, simulando um ninho, devidamente identificadas por nomes e eram escondidas nos jardins da sede. No depoimento de Olinda Pereira (2006), ela relata que era sua função seguir as crianças para ver onde cada uma escondia seu ninho, facilitando, com isso, o trabalho dos pais em procurá-los e abastecê-los com os referidos ovos.

¹⁷ Fábrica de chocolate fundada em 1928 pelo casal de imigrantes Anna e David da Letônia com uma antiga receita caseira de marzipã., um pequeno fogão a querosene e um grande desafio em um país desconhecido (www.kopenhagen.com.br).

No domingo de Páscoa a Elsbeti virá também buscar ovos em nossa casa. Nós todos desejamos para você muitas felicidades nesta festa de Páscoa. Muitas lembranças de todos (30 de março de 1945).

Renata Bannwart (2007) relata como os ovos de galinha eram pintados:

Na Páscoa eu me lembro que: a Oma me ensinou a tingir os ovos de páscoa. Se fazia assim: fervia água com casca de cebola. Pegávamos os ovos de galinha onde colocávamos flores e folhas secas presas com meia de seda amarrada bem justo e fervia-se nesta água e quando tirávamos as plantas ficava branco no lugar e avermelhado em volta.

Observa-se a permanência desses momentos de festa em família nos depoimentos dos netos de dona Bertha. Compartilham das lembranças dos espaços e das situações vividas em comum, um sinal de identidade e rememoração do passado. Para Pollack (1992, p.5), “a memória é um elemento constituinte do sentimento de identidade, tanto individual como coletiva, na medida em que ela é também um fator extremamente importante do sentimento de continuidade e de coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si”. Apesar desses assuntos estarem relacionados ao tema estudado, pode-se perceber, no tom de voz emocionado bem como na ordem cronológica das lembranças, como esse elemento é presente e vivo na vida dos descendentes dessa família.

[...] os melhores momentos com a Oma eram sempre na Fazenda Brabância, fosse Páscoa ou Natal. Na Páscoa os ovos de chocolate eram escondidos no jardim, e alguém gritava: -“Olha o coelho! Ele acabou de pular o portão.” E todos os netos saíam correndo procurar os ovos. Bons tempos! (Marcelo Bannwart, 2006).

[...] Na Páscoa quando ela pintava ovo de galinha cozido e escondia para procurarmos, ela até fazia com o dedo as pegadas do coelho (Theodoro Bannwart, 2006).

Verena Alberti¹⁸ mostra-nos que os indivíduos interagem em diversos grupos e que todas as memórias são culturais e ideologicamente mediadas. A memória é um trabalho de organização e de seleção daquilo que é importante para o

¹⁸ Informação oral realizada no curso de História Oral – Jornadas Culturais 2007, realizado pelo Centro de Memória Bunge no dia 18 de maio de 2007.

sentimento de unidade, de continuidade e de coerência, sobre algo que aconteceu no passado, o que permite que se conheça como essas pessoas experimentaram o passado. Para Pollak (1992, p. 5), “o que a memória individual grava, recalca, exclui, relembra, é evidentemente o resultado de um verdadeiro trabalho de organização”.

3.4.2 O Natal

A concepção de Natal para essa família foi marcada pelo ritual de celebração da família reunida em espaços onde circula afetividade. Rudolf Bannwart (2007) salienta que o Natal era comemorado no dia 25 de dezembro com um almoço, pois era o dia do aniversário da dona Bertha. Cada um fazia uma lista dos seus presentes; a maioria dos presentes eram feitos em casa, pois “nessa época a crise era louca”. Os presentes de madeira eram confeccionados pelo *Opa* em sua oficina de marcenaria, mas nos anos de fartura podia-se comprar bicicletas e arreios para andarem à cavalo.

A árvore de natal era enfeitada com bolas coloridas, muitas velas acesas, e “fiozinhos brilhantes descendo”.

[...] chegavam e tinha aquela árvore toda brilhante e era de araucária, que até hoje chamamos de Cristbaum (Árvore de Cristo); só para a nossa família chamamos de Cristbaum. [...] e essa árvore que pinica a gente, era um show para colocá-la de pé lá (Rudolf Bannwart, 2007).

Na manhã do dia 25 de dezembro, todas as crianças saíam no terraço, todos aflitos olhando pelas frestas das cortinas, enquanto os pais arrumavam os presentes embaixo da árvore de Natal e acendiam as velas. Em seguida, eram convidados a entrarem na sala, faziam uma oração em alemão, de agradecimento, e tocavam piano. Só depois eram autorizados a pegarem seus devidos presentes de Natal indicados pelos nomes.

Ontem foi dia de Natal. O tio José com seus filhos, o tio Franz e família, todos estiveram aqui na nossa casa. Havia 16 pessoas em casa. A Bettie recebeu uma caneta tinteiro, um jogo de dominó, moldes para cortar lampiões, Rudolf um revolver, um jogo de

quarteto, um modelo de aviãozinho, Paulo um caminhão, quarteto, um modelo para recortar, Mário um caminhão, um cavalo com cabo, uma gaita. Depois, de titio José, cada um Cr\$ 50.00 em dinheiro. Também para você (26 de dezembro de 1945).

No Natal a família toda esteve novamente conosco. Primeiro para o almoço, depois para a distribuição dos presentes e em seguida pratos frios e bolinhos. Papai ganhou um chicote e um cachecol de lã, eu uma bolsa, Bettie uma mala de couro e uma boneca, Rudi polainas, carteira e um jogo, Paulo 2 jogos e 1 canivete, Mário um carro grande e um telefone e uma bola. Além disso todos os meninos ainda ganharam uma gravata, tia Thildy um cachecol de lã, Opa [vovô] um cachorro, Aldo e Hugo, cada um, uma gravata e lenços, Elsa um perfume, Elsbetli uma bola, um jogo e uma casa de bonecas, tio Franz e tio Sepp [ganharam] charutos (27 de dezembro de 1946).

Nos trechos relacionados acima, pode-se identificar que o Natal era celebrado com uma grande festa familiar. A questão dos presentes de Natal descritos por dona Bertha é de forma a mostrar como essa comemoração era importante para ela. Coelho (2006, p. 52) afirma que os presentes são descritos, ainda, como meios de comunicação. “Seu poder expressivo abrange, entre outras coisas, a possibilidade de dar visibilidade a estados afetivos”.

Coelho (2006) discute que o presente além do seu valor material, está inserido dentro de outro contexto, como a obtenção de prestígio e renome por meio de trocas materiais, o que pode ser observado a seguir, uma vez que para ela não importava quem tinha lhe presenteado, mas que era proveniente da Suíça, o que mostra a capacidade do presente de servir como veículo de expressão para os seus doadores e donatários, marcado pelo seu valor simbólico e não somente seu valor utilitário.

Você ainda não encontrou o meu cachecol? Lamentarei se o tiver perdido. Acabo de ganhá-lo da Suíça de presente (3 de agosto de 1947).

No trecho da carta descrito a seguir, pode ser observado que seu filho Gerard não participava pessoalmente das comemorações natalinas e, segundo ele, durante os cinco anos em que passou no seminário não retornou ao seu lar.

Amanhã porei em ordem o seu álbum de fotografias e vou despachá-lo durante esta semana. Em São Paulo já comprei vários pacotinhos de Natal, mas ainda não terminei. [...] Enviei as suas coisas de Natal de São Paulo mesmo, para que certamente chegassem em tempo. São um álbum de fotografias e um jogo de xadrez, dominó e damas. Agora ainda enviarei de Avaré um cinto, um suspensório e guloseimas.[...] Para a Bettie comprei um gramofone, para o Rudi e o Paulo selas de montar, para o Mário um canivete, um calção de banho e animais de madeira, para o Papai uma cadeira para o seu quarto de trabalho e para mim um abajur (16 de dezembro de 1948).

Maluf (1995, 109) afirma que “a riqueza de detalhes das lembranças além de revelar seu lugar social, decifra um pouco da intimidade familiar”, o que pode ser observado no relato a seguir:

[...] serviam o vinho francês que vinha de São Paulo. Eu desde pequeno encarregava de trazer a garrafa, ia buscar no “porãozinho”. Tínhamos uns copos altos, verdes, para vinho branco [...] Daí ela fazia também um “Shell” (uma concha grande), tinha um dúzia daquilo, ela fazia carne moída coberta com farinha de rosca gratinado ao forno, era uma delícia! Também fazia alcachofra que meu pai plantava com molho holandês. (Rudolf Bannwart, 2007)

Ainda na questão da alimentação, Rudolf Bannwart (2007) menciona que nos almoços natalinos servia-se uma alimentação pesada composta por peru com sobremesa contendo “muito chantilly”. Dona Bertha admirava-se com esse consumo com uma temperatura externa com cerca de 30 graus.

Segundo os relatos de Olinda Pereira (2006), no Natal, era servido peru recheado, cujo preparativo descreve de forma detalhada, o que permite entender como este momento ficou registrado em sua memória.

Aí eu dava meia garrafinha de pinga pra ele, o peru ficava bêbado, depois o Dr. Arnoldo ia arrancando as penas do peru, não deixava colocar água quente [...] era o maior aperto para arrancar as penas do peru e ele [Dr. Arnoldo] com alicates arrancando as penas grossas, e depois colocava álcool na bacia com fogo e ia passando o peru nas labaredas, depois lavava bem em uma bacia grande, depois destripava e cortava ao meio, depois recheava o peru. Ai meu Deus! Meu Deus da Glória! Tanta comida, quase dois quilos de carne moída, azeitona [...] depois colocava em uma forma grande para ir ao fogo à lenha. [...] o forno era aceso logo cedo, [assava o peru] com o forno branquinho [...] (Olinda Pereira, 2006).

Em seguida ao preparo do peru, Olinda Pereira (2006) relata que todos sentavam à mesa, arrumada com “capricho”, e dona Bertha pedia para que ela “apresentasse” o peru assado a todos os convidados, assim:

[...] eu pegava uma grande travessa, colocava o peru sem picar, ia com ele inteirinho,[...] Ai a dona Bertha dava o sinal para mim e eu saía, vinha na copa, cortava com uma tesoura grande e voltava [o peru] na travessa, direitinho, as duas asas, o pescoço, sobre coxa, depois o resto, tudo em ordem e depois tudo enfeitado, com salsinha e cheiro verde.[...] servia Peru no fim de ano, ou quando ela tinha uma visita importante que ela queria dar o peru para comer ela fazia (Olinda Pereira, 2006).

As comemorações de Natal, Páscoa e dia das mães foram marcantes e encontram-se presentes nas memórias dos filhos e netos de dona Bertha. Sua importância pode ser atestada pela riqueza de detalhes dos depoimentos concedidos. A Figura 40 apresenta o casal com os netos.

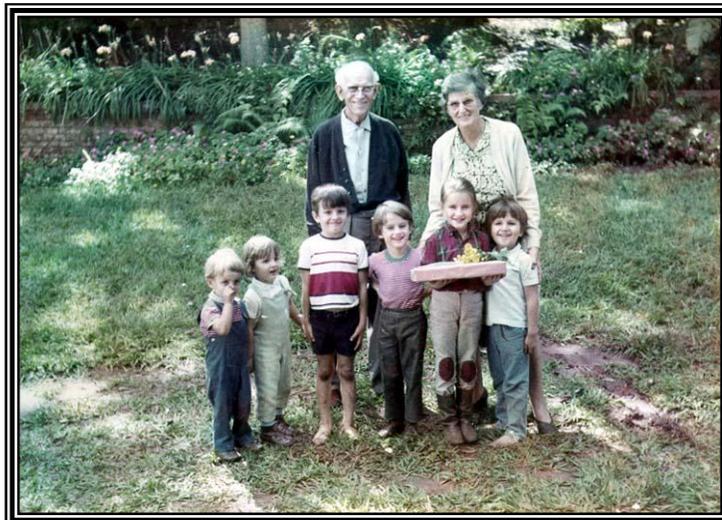


Figura 40 – Comemoração do dia das mães dr. Arnaldo e dona Bertha com os netos já nascidos naquela época: Paulo Antônio, Cristina, Gustavo, Arnaldo, Renata e Francisco (da esquerda para a direita), no ano de 1970.

CAPÍTULO 4 - O COTIDIANO DA FAMÍLIA BANNWART

Neste capítulo faz-se a análise do conteúdo das fontes voltando-se para as questões da convivialidade existente no cotidiano do ambiente doméstico no qual a mulher assume vários papéis como mãe, educadora, dona de casa, sua relação com a saúde e religião no contexto de uma família estrangeira permeada por diferenças culturais existentes entre a família e a sociedade.

4.1 O cotidiano

No estudo do cotidiano, entendido aqui como sendo as práticas exercidas para a conquista da sobrevivência em sociedade que podem ser tanto as atividades remuneradas quanto as práticas domésticas, além dos relacionamentos sociais, no ambiente privado se estabelecem as relações de convivialidade entre os membros da família e funcionários. Assim, os estudos que exploram esta temática observam que são inúmeras as revelações indicadas pelos múltiplos sujeitos sociais e pelas diversas inter-relações de poder presentes na vida cotidiana. Comportamento ou valores que são aceitos em uma sociedade num certo espaço/tempo podem ser rejeitados em outras formas de organizações sociais, Matos (2002, p. 26) afirma que o estudo do cotidiano não se reduz aos hábitos e rotinas obscuras mas a uma abordagem que:

[...] tem revelado todo um universo de tensões e movimento com uma potencialidade de confrontos, deixando entrever um mundo onde se multiplicam formas peculiares de resistência/luta, integração/diferenciação, permanência/transformação, onde a mudança não está excluída, mas sim vivenciada de diferentes formas.

A seguir, destacam-se os múltiplos elementos do cotidiano que detectam os diversos movimentos de constituição de sujeitos históricos, analisando as transformações por que passaram e como construíram suas práticas cotidianas nos âmbitos: doméstico, do trabalho, e urbano.

As articulações urbanas surgem como representações de múltiplos espaços que tornam a cidade um lugar para se viver, trabalhar, rezar, observar, divertir-se, misturando-se os laços comunitários e étnicos, criando espaços de sociabilidade e reciprocidade. Segundo Damatta (1998, p. 29), “ruas são mais que meros espaços geográficos, são modos de ler, explicar e falar do mundo”.

A exposição social é permeada por preocupações com padrões de visibilidade e encontra-se presente na orientação sobre a maneira como deveria se vestir, imposta por dona Bertha ao filho de 11 anos.

Agora, quanto ao seu terno. Se o seu terno de casimira ainda estiver bom, então você deveria mandar fazer um terno para todo dia. Se não bastar 1 terno para todo dia, mande fazer 2 e conserve o de casimira para o domingo. Papai acha que você aproveitaria melhor os ternos de trabalho. Decida você mesmo o que você precisa (4 de novembro de 1948).

Maluf (1995, p. 201) afirma a existência da fronteira entre os de fora e os de dentro, pois existe uma fronteira material e simbólica que separa esses dois mundos, “entre o espaço público da produção e do agir político e a esfera privada do espaço doméstico” à qual o conjunto de valores e papéis são distintos, como descritos a seguir.

Você pode mandar fazer um terno de brim para todos os dias, na cidade. Por ocasião da nossa visita, que será feita no princípio de janeiro, podemos trazer para você um outro terno melhor, para os domingos (16 de dezembro de 1945).

Diga ao Revmo. Padre Ecônomo que mande fazer um terno para você, um terno bom, e, por favor, logo, não gosto que você ande mal vestido por aí. Você pode novamente mandar fazer um e usar o anterior para todo dia. Acertarei a conta na minha próxima visita. Avise-me quando tudo houver sido feito deste jeito. Na verdade, o Rudi também não entra mais em ternos de confecção (18 de setembro de 1948).

Observa-se que as roupas eram confeccionadas pela costureira dona Helena, os tecidos eram comprados em São Paulo e confeccionados em Avaré; além disso, dona Bertha gostava muito de receber revistas da Holanda as quais serviam de modelo para a confecção dos vestidos e roupas mais sofisticadas (Figura 41).



Figura 41 – Modelos de vestidos desenhados por Bettie.

A seguir pode-se observar a relação de importância entre o posto de gasolina e do armazém, que é relatado com tom de “surpresa” pelo depoente uma vez que na época, influenciado pela falta de gasolina decorrente da Segunda Guerra Mundial, o armazém valia mais que o posto. Maluf (1995) destaca que a recordação é por natureza construtiva; a elaboração da imagem sobre o passado acontece em virtude do que se julga importante do ponto de vista da observação do presente.

[logo quando chegaram na fazenda] nós tínhamos esse trator Lanz Bulldog [alemão] que para ligar precisava de um pouco de gasolina num maçarico, isso para esquentar o motor. Aí eu ia para a cidade no posto do Carlito, [em Avaré] ele tinha um posto e um armazém. Na época o armazém era tão mais importante que o posto, que ele só abria o posto quando alguém precisava de gasolina, [...] enchia o meu garrafão de 5 litros direto da “bombona”. Aí você pagava e ele fechava o posto e voltava para o armazém (Rudolf Bannwart, 2007).

A unidade espacial da fazenda, no desempenho da produção de café, exercia grande influência no cotidiano da família. As fontes atestam a repetição das obrigações: sob a responsabilidade da mulher ficava a empresa doméstica, e ao homem cabia administrar o conjunto dos trabalhos relacionados à produção e à comercialização da safra e manutenção da propriedade.

Benincasa (2006) afirma que o terreiro de secagem de café foi o elemento norteador nessas fazendas paulistas (1800-1940), em relação a sua arquitetura

rural, pois terreiro e mangueira¹⁸ encontram-se ao lado da sede. Na rotina do espaço rural, todos acordavam muito cedo, os funcionários domésticos acordavam às 5 horas da manhã e os patrões se levantam por volta das 6 horas, tomavam o café da manhã e logo em seguida cada um se dirigia aos seus afazeres. Olinda Pereira (2006) relata que após o café da manhã Dr. Arnoldo vestia “bombacha e chapéu” e andava a cavalo pela fazenda inteira com seu “chicotinho pequenininho”. Às vezes dona Bertha o acompanhava (Figura 42). Reforçando os estudos de Maluf (1995) acerca da divisão de trabalho entre o homem e a mulher, não existia uma divisão estática e permanente da mulher permanecer confinada no “interior do lar”.

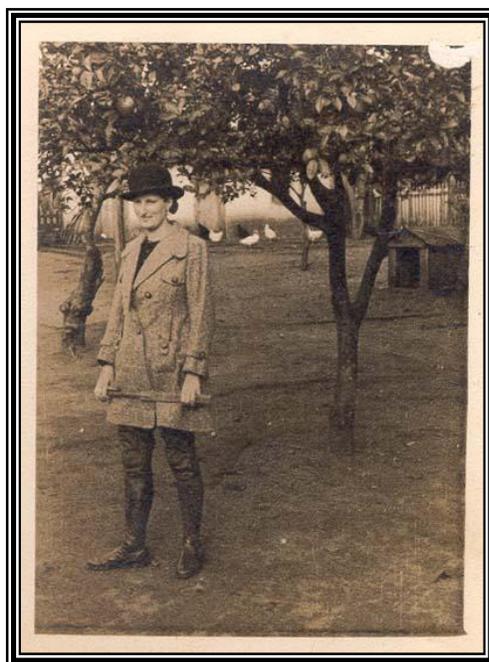


Figura 42 – Dona Bertha vestida a caráter para andar a cavalo pela fazenda.

A seguir pode-se observar como o contexto da produção influenciava o cotidiano doméstico. Rudolf Bannwart (2006) aponta os impactos econômicos da Segunda Guerra no preço do café e a atitude previdente de seu pai ao aguardar o momento adequado para comercializá-lo:

O meu pai guardou a produção de café no ano de 46, ele tinha café guardado no Pós Guerra, por que durante a Guerra o café era muito barato, ninguém queria o café. [o meu pai] tinha dívida no Banco do

¹⁸ Local apropriado para lidar com as vacas de leite.

Estado, mas o gerente aconselhou o meu pai a não vender o café, porque não daria para pagar as contas. Mas lá por 47 o preço do café triplicou. Em 48 a minha mãe também foi para a Europa. Melhorou a vida da turma, compramos geladeira elétrica, piano e até um carro do ano um Chevrolet 48 (Rudolf Bannwart, 2007).

O lucro advindo da venda do café proporcionou a compra de bens que influenciaram na vida desta família.

Estive alguns dias em São Paulo e comprei uma geladeira (8 pés). Também procurei um automóvel, entretanto, estes só existem no mercado negro e é preciso pagar Cr\$ 20.000,00 a mais. Mandeí um senhor ver isto e agora telefonaram de São Paulo na sexta-feira que há um Ford e um Chevrolet em vista. Assim o Papai viajou ontem à noite para São Paulo e comprará um deles. Assim, se tudo for bem, iremos visitá-lo da próxima vez de automóvel (4 de outubro de 1948).

Colonos e proprietários conviviam no espaço da fazenda, em conjuntos socialmente opostos, garantindo a sua sobrevivência por meio da produção de café. Nesta perspectiva, apesar de cada um pertencer a realidades diferentes, dependiam uns dos outros para o êxito da produção. Pode-se analisar a atitude de dona Bertha ao dedicar-se à elaboração de um pequeno enxoval para a família de cada colono como reconhecimento dessa importância:

[Ela falava] Olinda vamos para colônia! Com um caderno e um lápis, ela chegava na casa de fulano, perguntava seu nome e quantos filhos o senhor tem, aí ela marcava. Quando chegava novembro tinha um quarto, que ela enchia de tecidos e eu fazia lençol, fronha, assim simples. Fazia roupas e ia distribuindo em cada casa da colônia. Eu ficava boba de ver, você olhava assim, parecia um caminhão, uma loja, com o nome de fulano, ela dava roupas para todos (Olinda Pereira, 2006).

Maluf (1995) afirma que a fazenda é a expressão de um arranjo produtivo: produção para consumo e produção para o mercado fundamentado em uma íntima unidade entre a casa e a lavoura. Assim, a unidade agrária, ao mesmo tempo em que existia para produzir para o mercado, não podia prescindir da produção interna de grande parte daquilo que era requerida para sua perpetuação. Observa-se a comercialização dos excedentes da produção destinada ao consumo doméstico:

No armazém da cidade a mercadoria ficava no saco grande e quando se comprava a mercadoria era colocada num saco de papel e pesada. Muita coisa tinha na fazenda, o que sobrava da fazenda a gente vendia na cidade, tipo mexerica, aspargos entre outros (Rudolf Bannwart, 2007).

Sob o foco das atividades domiciliares procura-se recuperar por meio das fontes documentais como se deu a organização do cotidiano da família, visando perceber a forma de organização dessas atividades e a estruturação do seu tempo-espço. Olinda Pereira (2006) relata que acordava às 5 horas da manhã, e se dirigia à mangueira para buscar o leite num “latãozinho”, fervia-o, fazia café e arrumava a mesa na sala de jantar para que a família reunida tomasse seu café, cada um sentado em seu lugar pré- estabelecido:

[...] todo mundo tomava café na mesa, nada de tomar na cozinha. [...] todos sentados à mesa, tinha queijo, manteiga, pão rosca, tudo de bom naquela mesa: garfo, prato, faca, xícara, tudo direitinho [...] café e leite, na bandeja, isso era todo dia [...] cada um no seu lugar, não tinha isso de cada dia num lugar. Ela [dona Bertha] que punha ordem [...] (Olinda Pereira, 2006).

Nós nunca comemos na copa nem na cozinha. Sempre na sala, e tinha salada de entrada, arroz feijão e carne (Rudolf Bannwart, 2007).

Em seguida Olinda se encarregava de desfazer a arrumação da mesa, lavava a louça, guardava e em seguida arrumava os quartos e demais dependências, “tudo direitinho”. A rotina de trabalho era previamente determinada: havia o dia certo da semana para encerar o chão da casa toda, “era com escovão porque naquela época não tinha enceradeira”.

Dona Bertha gostava de comer bem e preocupava-se com uma alimentação saudável, com receitas de fácil elaboração, embora não fosse boa cozinheira, como relata seu filho Rudolf Bannwart (2007).

A minha mãe era uma pessoa que não tinha o dom de cozinheira, era mérito de se obrigar a fazer de acordo com a receita. Quando ela acabava de cozinhar ela dizia, não sei se essa carne ficou muito boa, ai de quem concordasse! (Rudolf Bannwart, 2006).

Nota-se que o seu caderno de receitas era dos mais elaborados, sempre com receitas fáceis, muitas vezes em alemão (Figura 43).

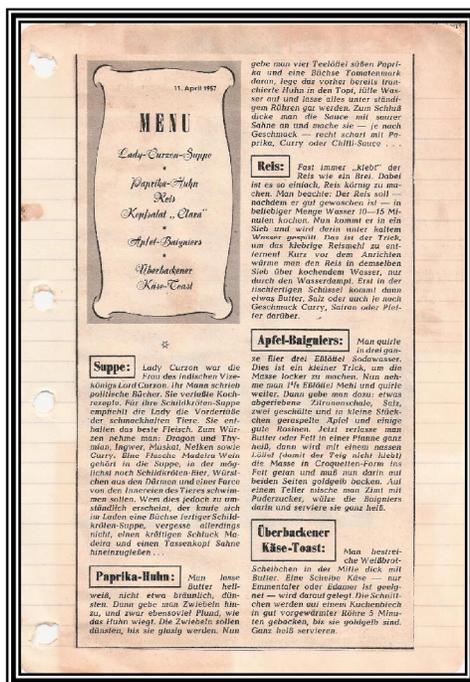


Figura 43 – parte do caderno de receitas de dona Bertha.

Na questão alimentar, Poulain (2003) ressalta a existência do “espaço alimentar social” o qual delimita as dimensões sociais da alimentação que divide em seis dimensões: *o espaço alimentar do comestível; o sistema alimentar; o espaço do culinário; o espaço dos hábitos de consumo; a temporalidade alimentar e o espaço de diferenciação social.* Tais espaços sociais relacionados à alimentação apresentam-se em constante movimento sujeito às múltiplas interferências causadas pela sua integração ao meio. Na verdade, esses espaços são influenciados pelo conjunto dos sistemas de relações determinados pelas características dos grupos e dos locais onde as pessoas se relacionam.

Ainda segundo Poulain (2003), o *espaço do comestível* caracteriza-se pelas múltiplas substâncias naturais (minerais, vegetais e animais) colocadas à disposição das pessoas. A seleção do que e de como se alimentar é escolhida operada pelo grupo humano no interior do conjunto de produtos à sua disposição, influenciada pelas suas representações simbólicas que revelam as suas diferenças culturais. Isso

pode ser observado nas fontes de pesquisa em relação à elaboração e ao consumo do aspargo, presente nas refeições da família e constantemente encaminhado ao Seminário.

Segundo relatos de Olinda Pereira (2006), embora dona Bertha gostasse de compota de manga verde dispunha-se a experimentar compotas de diversas frutas disponíveis no Brasil proporcionados pelo seu clima tropical.

No *sistema alimentar*, observa-se a influência do “conjunto de estruturas tecnológicas e sociais” aplicadas desde a coleta dos alimentos até a preparação da culinária, passando por todas as fases de produção e de transformação. No período a que este estudo se refere, a região rural de Avaré ainda não possuía energia elétrica, o que certamente influenciou o conjunto de técnicas para a preparação dos alimentos.

Sempre eu batia manteiga com garfo e fazia maionese na mão, é porque naquela época não tinha liquidificador (Olinda Pereira, 2006)

Os aspargos eram plantados na leira e quando se vistava aparecendo aqueles brotinhos. Eles tinham um ferrinho assim, que nem uma faquinha, e cortavam tudo os brotinhos.. Era só para cortar aspargos [...] (Olinda Pereira, 2006).

No início, a geladeira era uma “caixa isolante” na qual se colocava gelo na parte de cima (Figura 44), que era comprado em barra, utilizada apenas nos dias de festa.



Figura 44 – Caixa térmica utilizada com gelo na parte superior para resfriar alimentos e bebidas. Autor: a pesquisadora.

Rudolf Bannwart (2007) relata que ter uma geladeira a querosene era considerado um progresso na época. Para que ela funcionasse corretamente era preciso proceder da seguinte maneira:

[...] uma geladeira de querosene, da marca Jacaré, que uma vez por mês precisava tombar a geladeira, para o gás se re-organizar lá dentro e esfriar, cada vez que esvaziava o tanque, tinha que tirar aquilo lá, pôr querosene de novo e limpar o pavio, porque era o calor que fazia o gás circular e fazer o frio.

No comportamento dos descendentes da família com o manuseio das utilidades domésticas é possível observar algumas permanências, tais como o cuidado com o consumo e a reutilização dos vidros de geléia:

E daí eu aprendi, e até hoje eu faço, que é fechar depressa a geladeira porque é muito devagar para esfriar essa geladeira. Meu pai achava ruim quando não fechava logo a porta da geladeira (Rudolf Bannwart, 2007).

Mais tarde também despacharei vidrinhos com geléia de morangos. Você guarde bem os vidrinhos (21 de agosto de 1945).

O fogão era a lenha; a temperatura do forno era medida com a colocação da palha de milho seca para verificar se já estava no ponto para assar o pão.

A temperatura ideal era quando a palha enrolava e não queimava, aí o fogo estava no ponto para assar o pão (Rudolf Bannwart, 2007).

Fogão era fogão de lenha de ferro aquele de 4 pés, e na torneira tinha água, tinha era quente e fria (Olinda Pereira, 2006).

O espaço do culinário, a cozinha, propicia uma linguagem na qual cada sociedade codifica as mensagens de acordo com a sua cultura e participa da construção da identidade alimentar, pois a partir de um produto natural, há a transformação do produto em produto consumível.

Pode-se identificar na pesquisa, que a cozinha passou por uma reforma interna, existindo, portanto transformações, para que o aspecto organizacional ficasse em perfeita ordem.

O *espaço dos hábitos de consumo*, no seu sentido estrito, encontra-se permeado por um conjunto de rituais, que pode ser caracterizado por regras e por modalidades de consumo, pela definição de uma refeição na sua forma organizacional. Estes elementos podem ser observados nos grandes jantares organizados por dona Bertha, na maneira como ela arrumava a mesa, elaborava a seqüência e a combinação dos pratos a serem servidos. No cotidiano da família, estes hábitos de consumo encontram-se presentes na organização da mesa, no fato de que cada membro da família tinha o seu lugar pré-estabelecido e ninguém podia sentar-se no lugar do outro. Paul Bannwart (2007) e Rudolf Bannwart (2007) relatam que eles nunca comeram na copa e que todas as refeições da família aconteciam na sala de jantar.

Em seguida, observa-se o elemento da *temporalidade alimentar* que se inscreve dentro de uma série de ciclos temporais socialmente determinados onde, a cada etapa, correspondem estilos alimentares, compreendendo alguns alimentos autorizados, outros proibidos. Representam tempos que vão se alternando ciclicamente, variando conforme o ritmo das estações e dos trabalhos no campo pelos agricultores:

Ela gostava de comer o que tinha na época. Agora morango, depois, laranja, mexerica, abacate, uva [...] (Olinda Pereira, 2006).

Na verdade se comia o que se tinha disponível na época, o que é perfeitamente compreensível por estarem localizados a uns dez quilômetros do núcleo urbano e pela precariedade das estradas, dificultando o acesso e influenciando o abastecimento da propriedade.

A produção de doces e geléias de abóbora, mamão, laranja e morango, destinavam-se à conservação adequada dos alimentos na época da colheita, proporcionando o consumo durante todo o ano. Segundo os relatos de Olinda Pereira (2006), as geléias e doces eram elaborados da seguinte maneira:

Tinha uma mesa grande, eu lavava todos os vidros e colocava na água quente, pegava aquele tacho grande de doce e ia colocando [o doce] nos vidros, mas antes colocava uma colher de prata dentro daquele vidro, para não quebrar [o vidro], foi ela que ensinou isso. Ai! Cortava, aquele papel transparente [celofane] e passava o papel no leite com álcool e tampava. Assim tinha doce para o ano inteiro (Olinda Pereira, 2006).

Também faziam conservas salgadas com beterraba como descrito abaixo:

[...] fazia conserva de beterraba, era assim cozinhava a beterraba, tirava os talinhos e cortava redondinha, colocava nos vidros, uma camada de beterraba, cebola em rodela, folha de louro, pimenta em grão e vinagre e tampava desse jeito passando o papel transparente no leite com álcool (Olinda Pereira, 2006).

Na época da safra de uvas, faziam vinho e “Sauser” (suco obtido da fruta após serem espremidas, denominado mosto). É importante ressaltar que o mosto era obtido de frutas sadias, maduras e suculentas, fermentadas para a obtenção do vinho.

Nós temos aspargos e uvas novamente. Ontem fizemos “Sauser” (mosto), bebemos 8 litros (26 de dezembro de 1945).

Dr. Arnoldo até fazia vinho, aquele barril bem grande de vinho, nessa altura tinha parreira de uva, ele vinha cortando e enchia aquela barrica, [...] fazia um vinho, doce, precisa ver (Olinda Pereira, 2006).

E finalmente a questão do *espaço de diferenciação social* que, segundo Poulain (2003), é marcado pelas fronteiras de identidade entre grupos humanos de uma cultura e de outra, mas também no interior de uma mesma cultura. A alimentação desenha os contornos dos grupos sociais.

Nos primeiros anos no Brasil, a família não comia arroz ou feijão e dona Bertha, por não dominar o português, necessitava da intermediação e tradução do Dr. Arnoldo para se comunicar com os empregados.

[...] o que ela fazia era diferente de mim [...] Ai os pasteizinhos, desse tamanho e fazia aquelas travessas [...] mas ela sempre falava, você vai fazer isso aqui, você faz assim, e agora você faz assim, ela

explicava [...] eu fazia maionese, tudo na mão, não tinha liquidificador naquela época (Olinda Pereira, 2006).

Fazia arroz e o feijão, mas a dona Bertha não comia [...] quando vieram da Holanda, [...], ela comia frango, batata, salada. Bastante coisa com molho branco ou cozido com manteiga em cima, como couve-flor e batata muitas vezes [para gratinar] usava farinha de rosca e depois no forno (Olinda Pereira, 2006).

Damatta (1987) afirma que cada sociedade define a seu modo o que é comida. O ato de comer tem uma enorme importância social até em relação a aceitação do outro. E assim alguns ingredientes e a maneira de prepará-los foram gradativamente incorporados ao cotidiano alimentar da família. Como no relato a seguir.

[um dia ela perguntou] Olinda, porque você não come a nossa comida? [ela respondeu] Eu sou acostumada a comer arroz e feijão, por isso que eu como na minha casa. Desse dia em diante, eu entrei na cozinha [...] e comecei a fazer arroz e feijão para toda a família (Olinda Pereira, 2006).

Os aspargos encontram-se presentes nas cartas de dona Bertha e nos depoimentos de seus familiares, o que permite inferir certa apreciação no seu consumo além de ser considerado, até hoje, uma ingrediente muito apreciado pela aristocracia holandesa. Para o alimento se transformar em comida, segundo Damatta (1987), além de passar por um processo de manipulação e cozimento, também é resultado de um modo específico de preparação, que distingue um grupo, podendo exprimir e destacar identidades que, de acordo com o contexto, podem ser nacionais, regionais, locais ou até mesmo familiares como pode ser observado nas receitas de dona Bertha (Anexo A).

4.2 Os Múltiplos Papéis da Dona Bertha

De acordo com Maluf e Mott (1998), um conjunto de normas, deveres e obrigações foi estabelecido formalmente, com o intuito de reger o vínculo conjugal, a fim de assegurar a ordem familiar. Ao marido cabia prover a manutenção da

família; à mulher restava a identidade social como esposa e mãe, ou seja, a ele a identidade pública e a ela a doméstica. Segundo Cassey (1992, p.13), a maioria dos estudos de origem da família ocidental é abordada como sendo um homem e uma mulher reunidos em torno da lareira doméstica, companheiros iguais, dedicados à educação dos filhos, ou seja, a família nuclear (casal e seus filhos). Nessa reflexão observa-se que a instituição família não é estática e sofre inúmeras influências e esta pesquisa reforça a teoria de que a divisão entre esses dois mundos não era uma divisão de trabalho permanente nem muito menos estática.

Mesmo existindo uma divisão mais ou menos clara dos papéis a serem desempenhados, a realidade dessa unidade de lugar criava uma sinuosidade e uma fluidez nas linhas demarcatórias das tarefas (MALUF, 1995, 212).

Constata-se, nas cartas, os papéis exercidos por dona Bertha: como mãe de família, voltada para a ordem no âmbito doméstico, bem como para a boa educação dos filhos, papel este exercido por personalidade independente e ao mesmo tempo católica.

Nota-se sua constante preocupação com a família, especialmente no que diz respeito à educação dos filhos. Sempre atenta às lições de casa, para reforçar o que foi ensinado na escola, especialmente no que diz respeito às línguas estrangeiras, como latim, inglês e francês. O alemão, adotado como língua oficial da família, foi estrategicamente eleito pela particularidade étnica: ela holandesa, ele suíço. A Figura 45 apresenta uma foto de D. Bertha passeando com os filhos na Suíça.



Figura 45 – Dona Bertha passeando com Gerard e Bettie em Lucerna, Suíça, nos anos 1930. Fonte: autor desconhecido.

De acordo com o *Grand Dictionnaire Larousse* do final do século XIX (apud MALUF; MOTT, 1998), o significado de mãe revela o entendimento que a sociedade tinha da maternidade e que era atribuído às mulheres: “Ela recebeu da natureza a tripla e sublime missão de conceber, de pôr no mundo e criar o gênero humano”. Concepção presente no relato de Paul Bannwart (2007): “meu pai sempre prestava muita atenção com relação à educação dos filhos” Dr. Arnoldo sempre cobrava isso da sua mulher como sinal de boa conduta.

Em suas cartas trata a importância da formação escolar na Europa para seus filhos, mostrando que, apesar de estudarem nas melhores escolas brasileiras, a educação européia ainda era o padrão almejado.

Rudi não vai muito bem na escola. O Papai o ajuda com Latim e eu com Francês e Inglês. O Papai acha que se aprende muito pouco na escola [brasileira] (21 de agosto de 1945).

Em vários momentos destaca sua participação na realização das tarefas escolares dos filhos, criticando o ensino ministrado, uma vez que durante o ano só estudavam quatro lições de francês por semana, a que se encarregava de suprir essa deficiência, repassando a lição com os filhos. A seguir faz alusão às amigas que estudavam com a sua filha Bettie pelo sobrenome, ou seja, com certa formalidade o que também era habitual na Holanda.

A Bettie foi novamente para a escola e teve lição de inglês. Para ela que conhece o alemão é muito fácil. As suas amigas, Leal e Barros, acham essa língua muito difícil e por isso vão tomar aula particular (19 de março de 1945).

Demonstra contentamento quando recebe a carta do seu filho relatando que é o primeiro da classe. Em vários momentos percebe-se que o bom comportamento e as boas notas eram recompensados por bens materiais. Para um filho foi prometida uma bicicleta se ele fosse um dos cinco melhores da sala, para outro Cr\$ 10,00 recompensando a boa leitura.

Você querendo pode continuar a colecionar selos do correio. Você receberá um álbum na festa do Natal se continuar estudando bem (21 de agosto de 1945).

Conte-nos o que você gostaria de receber pelo Natal. Eu não vou com tanta frequência para São Paulo. Rudi ganhará uma sela inglesa. Para os outros ainda não sei nada. Agora o Rudi tirou notas muito melhores na escola e o Papai lhe prometeu uma bicicleta se ele passar entre os 5 primeiros (4 de outubro de 1948).

O Mário está indo com muito entusiasmo para a escola e só tirou 100 no boletim. Ele gosta muito de aprender e estuda todo dia de manhã sem que seja necessário retê-lo para isto (16 de março de 1949).

Observa-se a seguir como era difícil encontrar escola adequada para sua filha mais velha. Para conseguir uma vaga os precedentes da família eram valiosíssimos e deveriam vir acompanhadas da recomendação de algum pároco influente.

Quando estive em São Paulo fui falar com as “Dames de Sion” para a Bettie. É muito difícil encontrar uma escola. Em nenhum lugar há vagas. A média mínima é 8 (30 de agosto de 1946).

Identifica-se, no trecho abaixo, o caráter coercitivo da dádiva no elemento da retribuição que de acordo com Coelho (2006, p. 23) completa o sistema da dádiva, pois a “contraprestação equivale a uma nova primeira prestação, exigindo por sua vez uma nova retribuição para manter o vínculo”.

Bettie foi aceita nas Damas de Sion, graças ao pedido do Padre Leo. Peço que você agradeça de coração o Revmo. Padre por seu esforço. E dê os inclusos Cr\$ 50,00 a S. Rev. para Santas Missas (4 de dezembro de 1947).

Maluf e Mott (1998, p. 405-406) destacam as principais atribuições dirigidas às mulheres:

[...] preparar os seus filhos que serão os homens e mulheres de amanhã [...] nesse sentido, esperava-se que as mulheres dominassem um pouco de diferentes assuntos: [...] as ciências naturais, a higiene, a física, a química, a astronomia, a matemática, a geografia, as artes, as indústrias [...].

Na temática da educação o conhecimento intelectual não era o único fator de relevância na educação dos filhos, mas também valorizavam os valores morais, éticos e as boas maneiras. Nota-se a exigência do agradecimento formal dos presentes recebidos e recomendação de felicitações a familiares em situações especiais:

Mas você não acha necessário agradecer com uma só palavra o presente? -- Isto é uma falta, não é? (26 de março de 1946).

Você deve congratular tio Gérard pelo casamento. Ele casa no dia 11 de setembro. Seu endereço é: G. Raaymakers, Heerengracht 493, Amsterdã, Holanda. Você pode escrever em alemão (30 de agosto de 1946).

Destaca-se a orientação com a conservação dos objetos pessoais bem como a importância de todos colaborarem com o bom funcionamento da rotina doméstica.

Na semana passada remeti seu álbum de fotografias e espero que chegue bem. Você deve conservá-lo com cuidado e não retirar fotos. Isto será uma bela recordação para toda a vida. Agora comecei com o álbum do Rudi e o Paulo vai ganhar um no Natal (16 de novembro de 1947).

Aqui está tudo muito seco e precisamos regar toda tarde. Este ano temos muitas verduras. Mário plantou rabanetes e Rudi ervilhas. Você vê como todos colaboram (23 de agosto de 1948).

No trecho a seguir identifica-se a intervenção severa de Dr. Arnoldo referente ao respeito aos superiores do seminário.

Recebemos hoje seu boletim. Nós achamos as notas boas. Só o papai acha que a nota 7, de respeito aos Superiores, não é suficiente (23 de junho de 1946).

A Figura 46 apresenta o Boletim semestral de Gerard.

ESCOLA APOSTÓLICA		
Dirassununga, 11. de Junho de 1944.		
BOLETIM SEMESTRAL		
do aluno Gerard Josef Bannwart		
n. 85 matriculado no 2.º Ano		
1) Resultado dos exames realizados aos 11 de 6 de 1944		
Religião	9	
Bíblia	9	
Latim	8	
Francês	8	
Português	8	
Geografia	7	
História	7	
Matemática	6	
Física	6	
Música	6	
2) Resultado das Sabelinas		
Religião	80	
Bíblia	84	
Latim	88	
Francês	88	
Português	100	
Geografia	82	
História	82	
Matemática	76	
Física	76	
Música	76	
3) Média das notas mensais		
Comport. nos excc. de provas	8	
Resposta aos exercícios	7	
Assiduidade de frequência	7	
Relação com os colegas	7	
Forma e ortografia	7	
Ordem e assento	7	
Velocidade	7	
4) Média da classificação: 4.º lugar sobre 11 alunos.		
OBSERVAÇÕES		
O DIRETOR		
A. Bannwart		
VALOR DAS NOTAS		
des notas e de		
composições		
10	— ÓTIMO	— 100
9	— EXCELENTE	— 90
8	— BOM	— 80
7	— MAIS QUE SUFICIENTE	— 70
6	— SUFICIENTE	— 60
5	— DUVIDOSO	— 50
4	— INSUFICIENTE	— 40
3	— QUASI MAU	— 30
2	— MAU	— 20
1	— PESSIMO	— 10

Figura 46 - Boletim Semestral de Gerard Bannwart.

Maluf e Mott (1998, p. 381) afirmam que a mulher era responsável pela “honra familiar. [...] em troca do sustento garantido, a mulher casada deveria se distinguir socialmente, respeitando os ditames da moral e dos bons costumes, evitando assim incorrer em injúria grave [...]”. O que pode ser observado nos relatos da melhor amiga de sua filha Bettie: Alice Leal (2007):

Disseminava seus valorosos princípios morais para todos os que a cercavam, tanto familiares, como amigos e empregados (Alice Leal, 2007).

Isto pode ser observado nos preparativos e obrigações sob sua responsabilidade para sua viagem para a Europa, ou seja, as obrigações atribuídas à mulher deveriam estar em perfeita ordem para que a sua saída transcorresse tranqüilamente.

Você pode imaginar quanto trabalho ainda terei antes da minha partida. Tenho de por em ordem toda a minha roupa, organizar toda a casa e provê-la de roupa até a minha volta (22 de julho de 1947).

Os cuidados com a saúde eram uma preocupação constante, o que é compreensível na época com a presença freqüente de epidemias como gripe, pneumonia e resfriado que muitas vezes influenciavam até na decisão das viagens da família. Nota-se constantemente relatos sobre vacina contra tifo e febre amarela.

A Bettie esteve um dia com gripe, o Rudi 4, o Paulo 5, o Mário 2, portanto todos estivemos um pouco doentes. Quase cada casa de Avaré tem gripe (16 de setembro de 1945).

Aldo esteve muito doente no último domingo. Ele teve 40°. graus de febre e uma leve pneumonia. O médico tratou-o com penicilina e agora ele já está andando novamente pela casa (30 de agosto de 1946).

Em suas cartas, ela descreve constantemente as travessuras dos seus filhos como cortes e machucados que acabavam inflamando. Como seu marido era médico, acabava solucionando esses tipos de problemas de forma caseira, com banho de cinzas para curar qualquer tipo de inflamação.

O Mário arrebentou a unha de um dedo [...] ele tomou um banho de cinza e depois a inflamação passou (2 de outubro de 1945).

Quando tinha dor de garganta, passava álcool, enrolava um plástico depois punha um pano e um chale. Parece que era bom! Para dor de ouvido ele tinha uma “tigelinha” em formato de rim, ele pegava água morna e com uma seringa esguichava dentro do ouvido e depois passava o remédio (Rudolf Bannwart, 2007).

Dentista era o pai do Hélio Pimentel e ele não enxergava muito bem um dia quase arrancou a minha gengiva (Rudolf Bannwart, 2007).

Os padres católicos participavam e, de certa forma, influenciavam o cotidiano da família: indicação de livros, trocas de selos, freqüência a almoços e jantares. Nota-se a preocupação com a aprovação dos padres para com a adequação da leitura realizada em casa.

[...] Gerard, tem biblioteca no seminário? Se tiver eu posso levar seus livros de histórias nas férias. Também posso escrever os nomes dos livros para os padres verificarem se os livros são bons (18 de fevereiro de 1945).

A educação dos filhos compreendia a educação religiosa. Todos os filhos fizeram a primeira comunhão, comemorada como um grande acontecimento. Em uma das cartas refere-se a um suntuoso jantar para dezoito pessoas, com menu elaborado pela anfitriã.

Domingo nós tivemos o dia da Primeira Comunhão do Paulo. Estivemos com 18 pessoas na mesa.[...] Paulo recebeu um relógio e livro de Missa muito bonito [...]. De nós um terço com bolsinha e correntinha. [...] (29 de maio de 1946).

Finalmente, entreguemos tudo na mão de Deus. É ele quem sabe melhor. Você peça aos padres para rezarem uma Santa Missa no dia 28 de abril para o Sr. Gustaaf Raaymakers. Eu pagarei quando estiver em Pirassununga (15 de abril de 1946).

A Figura 47 apresenta o ramalhete espiritual de Bettie.

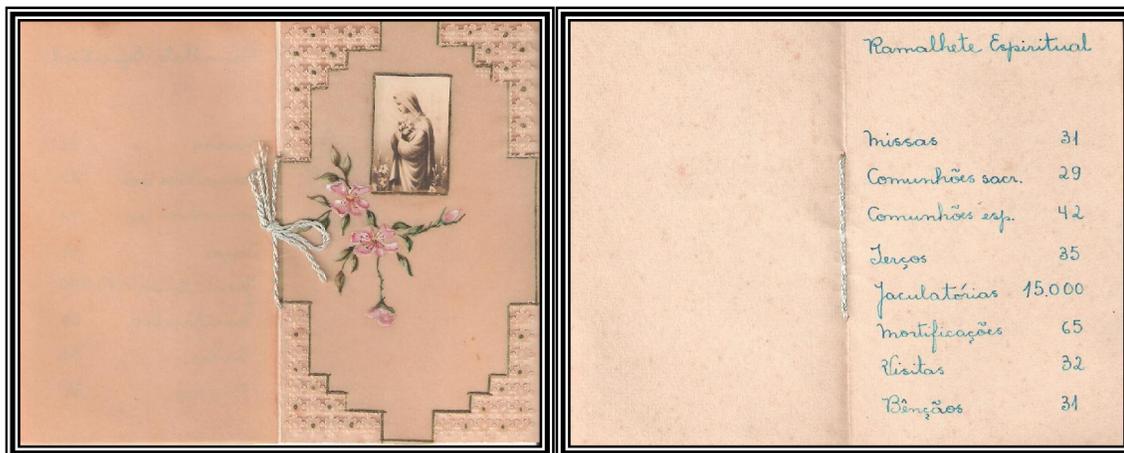


Figura 47 - Ramalhete espiritual da sua filha Bettie (frente e verso/dentro).

Ela também relata ao seu filho de forma muito orgulhosa que a cada domingo, depois da Missa das Crianças, havia meia hora de catecismo no Externato.

Todas as crianças receberam santinhos do “Lar Católico”. Cada domingo, depois da Missa das Crianças, tem meia hora de catecismo no Externato (8 de julho de 1945).

Sendo a dona Bertha uma mulher religiosa, nota-se seu desempenho em trabalhos sociais tanto junto à Igreja bem como com os funcionários da Fazenda. D’Incao (1999) aponta que a questão da sociabilidade, que pode ser entendida como forma de associar-se a outras pessoas, seja por motivos religiosos, econômicos, entre outros, deve também ser valorizada pelo simples fato de estar com o outro.

No sábado haverá, na presença do Bispo e da alta sociedade avareense, uma recepção solene no foro local sobre a fundação de um orfanato para meninos. Nessa ocasião o seu vovô vai doar uma chácara de 10 alqueires perto do bambuzal no caminho para [Fazenda] Anápolis. Dentro de um ano teremos o prédio (16 de julho de 1945).

Sua fé e o exercício religioso podem ser percebidos no trecho que se segue.

[...] Sábado passado fomos todos de automóvel para Botucatu, para a Santa Missa de formatura da Bettie [...] Ora, nós fomos a única família a comungar. Posteriormente a escola inteira comentou sobre a “família católica”, e nós estrangeiros fizemos mais uma vez uma bela figura! (15 de dezembro de 1947).

Além do exercício religioso nota-se que para dona Bertha sua família era tida como exemplar, ou seja, como modelo a ser seguido. Isso pode ser notado no depoimento de Mário Bannwart (2006) onde relata que sua família era a única em que os homens iam à missa vestidos de terno e as mulheres de chapéu. Thomson (2002, p. 350) destaca o “aspecto ativista do testemunho pessoal que não apenas relata, mas participa ativamente do processo de construção da identidade. Uma das motivações é a necessidade de combater os silêncios e os estereótipos que afligem uma determinada comunidade”. Observe ainda o elemento das representações

sociais no âmbito da psicologia social, apontado por Arruda (2002), onde os sujeitos sociais constroem seu conhecimento a partir de sua inserção social, cultural e econômica, de como interagem sujeitos e sociedade para construir sua realidade. Diversas vezes este elemento é apontado nas fontes da pesquisa que permitem entender como as representações sociais são uma forma de conhecimento socialmente elaborado e compartilhado, pois parte-se do pressuposto de que a representação social não é uma cópia, reflexo ou imagem fotográfica da realidade, mas sim uma tradução, uma versão desta tradução.

No momento da missa dona Bertha ainda os ensinava que deveriam ser solidários com os outros.

Sempre durante a missa ela dava um dinheirinho para cada filho colocar no saquinho das doações para a igreja (Paul Bannwart, 2007).

Sua generosidade para com as pessoas e especialmente para com o Santuário Arquidiocesano de Nossa Senhora das Dores de Avaré. Mulher católica que realizava muitas doações cumprindo também com costumeira dignidade o seu dever de verdadeira cristã (Alice Leal, 2007).

O excedente da produção agrícola da fazenda era compartilhado com os membros da igreja, bem como com as pessoas que necessitavam de ajuda como demonstração de boa conduta.

Eu desnatava leite, eu fazia manteiga, fazia todos aqueles pedacinhos assim de manteiga, quadradinho e colocava na cesta e ela trazia onde as crianças estudavam, para as mães, eles davam arroz, feijão, dava café, tudo para o asilo e para muitos outros que precisasse. Eu fui prova de que a dona Bertha era uma pessoa boa (Olinda Pereira, 2006).

A religião católica era presente na família e o seu exercício pode ser observado na postura ativa da sua filha mais velha Bettie (14 anos) em relação a introdução do divórcio no Brasil.

Você ouviu falar que querem introduzir o divórcio no Brasil? Bettie mandou um telegrama ao deputado Hugo Borghi, pedindo para votar contra (8 de agosto de 1946).

Destaca-se a atenção e requinte do cerimonial de posse do bispo de Botucatu e a relevância dessa ocasião.

No domingo será empossado o novo bispo de Botucatu. O ginásio do Padre Celso precisa ir de uniforme de gala para Botucatu, de forma que o Rudi também deve ir. Irá até mesmo um trem especial (17 de agosto de 1948).

Ontem à noite o Rudi chegou à 1 hora em casa. Ele havia ido com toda a escola para Botucatu para a recepção do bispo. Padre Nicolau também estava lá. Ademar de Barros também estava lá. Rudi achou tudo muito agitado. Chegou muito cansado em casa. Só tiveram folga das 4 às 6 horas (18 de setembro de 1948).

O estudo de Maluf e Mott (1998, p. 373) sobre os recônditos do mundo feminino referente ao período de 1900 a 1930, evidencia as mudanças no comportamento feminino neste período. Inicialmente na “construção e difusão das representações do comportamento feminino ideal limitava a mulher ao “recôndito do lar” atribuídos a ela as aspirações de rainha do lar, sustentado pelo tripé mãe-esposa-dona de casa”. Diante desta realidade, viviam fechadas no lar e monetariamente algemadas aos maridos que as influenciavam na sua maneira de se vestir, andar, de se comportar e até de pensar. Mas, diante da variedade de experiências e questionamentos, esta realidade foi lentamente se modificando mudando, e cada mulher teve o seu percurso individual, influenciando o coletivo, modificando a sua realidade, como pode ser observado com a dona Bertha.

Além de expressar seu lado maternal, encontram-se presentes nas cartas outros papéis, como fatos relacionados às viagens que ela fazia pelo interior de São Paulo. Ora visitava seu filho em Pirassununga, ia com frequência a Botucatu, cidade vizinha de Avaré, para visitar sua filha Bettie que estudava no Colégio Santa Marcelina.

Já estou desde quinta-feira de volta de São Paulo. De lá tive de mandar mais um telegrama ao tio Gérard uma vez que meus documentos da Holanda ainda não haviam chegado até aquele dia.

O Dr. Romeu Bretas esteve comigo na Delegacia de Estrangeiros e ajudou muito (27 de julho de 1947).

Nas suas cartas relata suas atividades: ir a São Paulo sozinha para revelar filmes, comprar presentes de Natal e até para comprar geladeira e carro.

[...] comigo o seu álbum de fotografias para a cidade. Mas ainda faltam várias fotos no álbum e hoje eu levarei os filmes para revelar. [...]. Não existem cantoneiras em Avaré e eu as trarei de São Paulo dentro de 15 dias (20 de outubro de 1947).

Talvez eu viaje no dia 21 de agosto para São Paulo. A Bettie faz aniversário e eu gostaria de ver um automóvel para comprar (11 de agosto de 1948).

Na quarta-feira à noite viajo para São Paulo. Queremos comprar uma nova geladeira [...]. Também devo ver se consigo um automóvel (18 de setembro de 1948).

Era considerada uma mulher independente, mesmo no contexto público, o que pode ser identificado no relato de Rudolf Bannwart (2007) acerca da observação do delegado sobre o fato de ser a primeira mulher a quem conferiu carta de motorista:

A minha mãe, foi pioneira mesmo! O delegado de trânsito, Ciro Salomão dizia com muito orgulho que a primeira carta de motorista que ele tinha dado para uma mulher tinha sido para a minha mãe, a dona Bertha [...] tinha dado, porque ela sabia guiar não precisava fazer exame nem nada. Ela se orgulhava muito em dizer que na Holanda tinha andado de motocicleta, tudo sem carta, naquele tempo nem usava carta, tinha tão poucos automóveis que dificilmente eles iam se encontrar. Inclusive quanto às regras de trânsito, precisava discutir [...].

Alice Leal (2007) relata a sua convivência com dona Bertha e sua família.

Uma mulher com invulgar personalidade, dinâmica, inteligente e determinada, como eu jamais havia visto em nenhuma das mulheres que eu conhecera até então, naquele antiquado Brasil, o que me faz hoje concluir que, também por isso dona Bertha foi uma precursora.

A origem e vivência de dona Bertha a diferenciava de muitos estrangeiros residentes no Brasil à época. O processo de adaptação foi mediatizado por meio da adaptação do mobiliário e arquitetura da casa, alteração da paisagem circundante, com plantas de origem européia no jardim e horta, a criação de gado holandês.

Eu trouxe diversas sementes de flores da Holanda e todas estão vindo muito bem. Vou compor um pacote para o Irmão Henrique e enviarei então mais um pouco de café para tio Gérard (4 de outubro de 1948).

Tio Adolf, pai do Adolf, chegará aqui de avião em fevereiro. Ontem tia Frieda escreveu uma carta muito comprida. Por ser o tio Adolf veterinário, vamos tentar importar gado suíço. Ele poderia então comprar para nós o gado na Suíça e nós cuidaremos do ingresso no Rio (4 de dezembro de 1947).

As dificuldades vivenciadas como imigrante são relatadas, principalmente no que se refere aos trâmites burocráticos de expedição e regularização de documentos:

As certidões de nascimento de vocês eu tinha aqui comigo. Agora elas voltaram para a Suíça porque o cônsul brasileiro não as havia assinado. –Realmente não facilitam as coisas para os estrangeiros! (20 de novembro de 1948).

As diferenças culturais revelam-se nas atitudes, gestos, roupas, paladar, comportamento e conduta, os quais permaneceram até o final da sua vida. Os depoimentos revelam como os estilos de vida do local de origem são recriados e modificados no novo mundo.

Em relação a gastronomia, a Oma [dona Bertha] tinha uma coisa que o brasileiro não tinha, a questão da sazonalidade dos alimentos, ou seja, comer as coisas de cada época um costume totalmente europeu (Arnaldo Bannwart, 2007).

Oma tinha um pé muito grande (41) para os brasileiros isso era um exagero, sempre usava meias finas, vestido e combinação, ela tinha um estilo de ser, tanto nas roupas quanto no jeito de receber. Se via muito rápido que ela não era brasileira pois era muito alta apesar de nunca usar salto alto (Arnaldo Bannwart, 2007).

As dificuldades de adaptação podem ser observadas nos aspectos mais simples do dia-a-dia. Alvin (1998) descreve as dificuldades de adaptação dos imigrantes que antecederam esta época (1830-1930), mas que atestam as polaridades existentes entre as culturas locais e européias, em relação ao que comer, como morar, higiene pessoal, religiosidade e até remédios.

Tinha muito medo de bichos como aranha, cobras e principalmente ratos (8 de julho de 1947).

No que se refere ao idioma, contou com a ajuda inicial do Dr. Arnoldo.

Ah! Ela gostava do Brasil, quando eles chegaram lá da Suíça, eu não entendia o que ela falava e ela não entendia o que eu falava. O Dr. Arnoldo tinha que traduzir tudo o que uma falava e ele escrevia num papel (Olinda Pereira, 2006).

Provavelmente a relação de atividades a serem realizadas durante o dia, com orientações sobre a sua execução, como ele não ficava na casa, a opção pelo texto garantia que Olinda não se esquecesse de nada.

O sotaque era evidente, o que não significava somente que ela tinha dificuldades em aprender a nova língua, infere-se a própria manutenção da sua identidade estrangeira como destacado por Lucena (1999). O que também é identificado em outras situações, em que eles exercitavam os idiomas de forma pedagógica, ou seja, facilitando o exercício de um segundo idioma para os filhos. Nesse sentido, ela tinha poucas oportunidades de exercitar o alemão, uma vez que recorria ao seu animal de estimação.

A Oma sempre misturava os idiomas. Mas quando ela estava brava comigo, isso acontecia bastante porque eu aprontava, o “pito” não saía em português, só em alemão (Gustavo Bannwart, 2007).

A Oma só conversava em alemão com o seu cachorro Pelota (Francisco Bannwart, 2007)

Alencastro e Renaux (1997, p. 327) apontam o modelo de convivência que:

[...] levou ao surgimento, entre imigrantes, de uma série de associações cujo objetivo era a manutenção dos seus costumes. As primeiras associações foram as das escolas e igrejas, destacando-se também as destinadas a promover o convívio social.[...] os clubes de caça e tiro obedeciam à mesma finalidade do lazer e do convívio.

Para a família os padrões de educação que interessavam eram os europeus, com certa importância para as questões de limpeza e higiene.

Eu fui com Bettie a Botucatu. Lá há um colégio de Irmãs Marcelinas. Eu resolvi mandar a Bettie para lá depois das férias. Este Instituto é muito semelhante a uma escola europeia e muito limpo e bem arrumado [...] (17 de outubro de 1945).

Rudi gostaria de ir estudar na Suíça mas nós o deixaremos terminar o ginásio primeiro. Papai quer enviar todos os filhos para lá por algum tempo. Ora, estou totalmente de acordo com isto (17 de fevereiro de 1948).

Os funcionários que trabalhavam no ambiente doméstico e que participavam da educação dos seus filhos, especialmente quando ela estava viajando, eram preferencialmente de origem europeia e que falassem alemão por exigência do Dr. Arnoldo. Além da confiança que depositava neles também se importava com as questões de formação e de manutenção da identidade europeia nos seus filhos, advinda das práticas cotidianas como os modos de fazer e de agir.

Enquanto eu estiver viajando virá uma moça suíça de São Paulo para cuidar do Mário. O Paulo passa a tarde na escola e o Mário ficaria sozinho em casa (3 de agosto de 1947).

Talvez eu consiga para a próxima semana um casal austríaco, ela como cozinheira e o homem como jardineiro. Ele também poderá servir a mesa. Isto seria muito cômodo para mim. Vamos ver (7 de março de 1948).

Ainda ficarei preguiçosa com tantos empregados! O mais importante é que haja alguém de confiança enquanto eu estiver na Holanda (17 de março de 1948).

Thomson (2002) aponta que os imigrantes, reforçados pelas redes de sociabilidade, podem sustentar elementos de diferença cultural muitas gerações

depois do período inicial de imigração. Nesse sentido, identifica-se forte influência da cultura suíça nos filhos. Em relação à geração seguinte essas diferenças culturais são mais leves uma vez que todos os filhos de dona Bertha casaram com mulheres brasileiras.

Mas na sua época essas diferenças eram evidentes: a arquitetura da sua casa revela a questão da resistência e da origem européia da família.

Fizemos a assinatura de uma revista suíça “O Lar Ideal”. Ela contém especialmente construções de casas e todos os dias estamos estudando às voltas da nossa nova casa (17 de fevereiro de 1948).

Observa-se como a disposição física do ambiente doméstico está presente por toda sua vida como relata seu neto Arnaldo Bannwart (2007), em relação à casa da sua avó nos anos 1980:

Notava-se na arquitetura da sua casa uma certa organização. Os espaços eram delimitados por portas que dividiam os ambientes como que uma permissão da passagem, ou não. A casa era cheia de portas, uma que ia para os quartos, a qual permanecia sempre fechada. Quando entrava na casa tinha um “Hall” e a porta da cozinha sempre fechada e a da sala era uma porta maior e quase sempre aberta como forma de acolhimento e permissão. Uma casa cheia de limites.

Mário Bannwart (2006) relata que na sua infância havia um armário trancado com chave onde eram guardados os chocolates suíços e as balas holandesas, “que eram uma delícia”.

Na questão da dupla identidade, Thomson (2002) afirma que isso pode ser ao mesmo tempo um recurso poderoso e uma luta dolorosa de se sentir sempre estrangeiro e poderosa pelo fato de conhecer as diferentes culturas e assim optar oficialmente entre um país e o outro. Além do “mito do retorno”, atraídos pela imagem idealizada de “pátria”, embora dona Bertha não se refira a si, ela chamava atenção para as dificuldades de adaptação de imigrantes, quer no Brasil quer na Europa.

Há 2 meses chegou ao Brasil um conhecido do Padre Immoos que não consegue acostumar-se. No final deste mês ele retorna para a Suíça (8 de julho de 1947).

[Tia Thildy e seu marido] Ambos estão entusiasmados com a Suíça mas em nenhuma circunstância morariam ali para sempre. A vida é terrivelmente cara. Não consegue uma moradia, os impostos são muito altos e além disso, o medo de mais uma guerra. Uma tia Maria que mora em Lucerna comprou terra no interior da Suíça para se houver outra guerra, partir imediatamente de Lucerna, pois está na zona de perigo. O leite estaria racionado, as vacas precisam ser abatidas porque o verão esteve tão seco a ponto de não haver feno (28 de setembro de 1947).

Como forma de manutenção do vínculo com seus familiares que residiam na Europa, enviava constantemente pacotinhos com produtos da fazenda. Esse intercâmbio material também pode ser analisado de forma a mostrar ou até comprovar aos seus familiares europeus que estavam bem.

Além disso, recebiam presentes dos parentes suíços e holandeses o que mais uma vez demonstra o caráter coercitivo da troca de presentes pois ao mesmo tempo, se dar é um convite à aliança, receber equivale a aceitá-la, recusar pode ser entendido como uma declaração de “guerra”. Como afirma Coelho (2006), com base na teoria da dádiva, atribui-se a troca de presentes a estratégia de construção do renome e que a troca é composta por uma “tríplice obrigação” de:

Dar é essencial para obter prestígio; é preciso ostentar a fortuna por intermédio da sua distribuição. Por sua vez, receber também está longe de ser um ato voluntário; aquele que recusa a dádiva ofertada tem seu prestígio ameaçado, uma vez que recusar a dádiva tem o sentido de dar-se por vencido antecipadamente. [...]. A terceira obrigação – retribuir – completa o “sistema da dádiva”, uma vez que a coisa ofertada em retribuição, em vez de “quitar” a dádiva inicial recebida, corresponde a aceitar estar em relação como doador inicial (COELHO, 2006, p. 23).

E assim aconteciam as trocas simbólicas entre dona Bertha, seus amigos e familiares europeus. Observe como os presentes além de correspondidos tinham a obrigação de serem agradecidos.

[enviava pacotinho para a Holanda por intermédio dos padres] Você deveria comunicar ao Irmão Willem para levar o pacotinho em lugar do Irmão Paulo. No pacotinho há uma lata de café para tia Renate, chá e um pedaço de sabão para a família Majoie em Tilburg e um pacote para ele pelo esforço e trabalho (7 de março de 1948).

Para você a tia Frieda mandou um magnífico relógio. Nunca precisa dar corda. Ele anda automaticamente só com o movimento do braço. Nunca vi um relógio assim. Agradeça a tia Frieda. Na minha próxima visita lhe levarei o relógio (28 de setembro de 1947).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta pesquisa teve como foco principal a hospitalidade e a convivialidade doméstica presente no contexto de uma família europeia nos anos de 1945 a 1950, família esta, composta pelo casal doutor Arnaldo e dona Bertha. Ele, médico formado pela Universidade da Basileia, nascido no interior de São Paulo no ano de 1890, filho de imigrante suíço e acostumado com as vivências no meio rural do interior de São Paulo. Ela, proveniente de família tradicional holandesa, educada para se casar com um homem do seu meio social, mas que aos 28 anos de idade casou-se com Dr. Arnaldo. Duas pessoas provenientes de culturas e realidades bem diferentes. Dessa união nasceram seis filhos. No ano de 1937, movidos pelo problema iminente da Segunda Guerra e também porque esta era a vontade do seu marido, vieram para o Brasil com dinheiro e terra própria, pois haviam comprado uma fazenda de café na cidade de Avaré, o que os diferenciava dos imigrantes vindos anteriormente.

Passaram boa parte do tempo na sede da Fazenda, uma casa boa, rodeada por jardim, onde cultivavam plantas e flores provenientes da Holanda, mas considerada simples para os padrões esperados por Bertha. Casa térrea, com quatro quartos, salas de estar e jantar, cozinha, banheiro interno com água encanada, cuja energia elétrica, proveniente de um pequeno gerador, abastecia somente algumas lâmpadas.

O período em que se centralizou a pesquisa é o de 1945 a 1950, época em que o filho mais velho, Gerard, passou a estudar em um seminário em Pirassununga, ali permanecendo sem retornar para casa. Assim, sua mãe, como que tentando amenizar a solidão do filho, escrevia-lhe constantemente, em média duas cartas por mês, durante esses cinco anos, totalizando 107 cartas que foram analisadas.

No conteúdo das cartas é possível explorar a sensação e o cuidado do que ela quer transmitir como modelo de educação, que pode ser observado com a forma rigorosa do endereçamento das cartas, mas com o cuidado de abrandar o coração do filho sempre com delicadeza para não lhe causar “danos” como

tristeza, saudades, solidão e inveja por não estar participando dos acontecimentos diários da família. Nota-se, também, em suas cartas, o intuito de atualizar o filho sobre os acontecimentos diários da casa e da fazenda.

Apesar da riqueza de informações contidas nas cartas, as entrevistas foram de suma importância de forma a enriquecer o *corpus* do texto o que ajudou na compreensão de como essas relações sociais se estabeleciam entre os personagens contemplados na escrita epistolar.

Cabe ressaltar que os resultados dessa pesquisa não devem ser generalizados nem tidos como verdades, pois consistem na análise de uma família a partir de fontes documentais onde não se verifica a veracidade dos fatos, mas sim o que e como foi lembrado, pois se trata das representações sociais dos agentes em questão.

Partindo da hipótese de que esta mulher estrangeira exercia vários papéis de forma modelar como mãe de família, dona de casa, esposa, religiosa e anfitriã, observa-se, por meio da análise de conteúdo das fontes, uma mulher disciplinada e rígida e, em consequência, extremamente exigente consigo mesma, bem como com as pessoas que estavam a sua volta. Sendo ela uma mulher com características fortes e organizada, seu cotidiano era permeado por estratégias rotineiras, com o intuito de manter as diversas inter-relações de poder presentes na vida cotidiana.

Em relação à hospitalidade a anfitriã sempre se mostrava preocupada com os detalhes nos quatro tempos sociais da hospitalidade: o receber, o hospedar, o alimentar e o entreter. O receber em sua casa era marcado por formalidades. Gostava de receber visitas desde que fossem pessoas com quem se relacionava socialmente como os párocos de Avaré, Bispos de Botucatu além dos parentes e amigos da família. As portas de sua casa não se abriam para todos que chegavam a ela; as visitas eram escolhidas pela anfitriã e convidadas anteriormente para adentrarem sua casa.

Hospedar não acontecia com tanta frequência, pois normalmente as visitas passavam o dia na fazenda e iam embora ao final da tarde. Somente seus parentes de Indaiatuba, e alguns amigos suíços de São Paulo, que vinham passar

as férias escolares com a família, ficavam um longo período hospedados na fazenda. Pode-se identificar por meio das fontes que dona Bertha se importava com a representação da família estrangeira, junto ao meio social, pois diversas vezes ela menciona ter feito o papel de uma figura ilustre e admirada, o que despertava nela um sentimento de satisfação. Diante desse contexto, nota-se a ocorrência de visitas de personalidades públicas que passavam finais de semana em sua residência como o Cônsul da Suíça e famílias consideradas por ela como tradicionais de São Paulo.

Dona Bertha sempre organizava almoços e jantares para quinze a vinte pessoas comemorando aniversários, bodas de prata, natal, comunhão e páscoa. Como era organizada e tinha uma educação diferenciada das outras mulheres com as quais ela convivia, sempre fazia desses jantares um “show” com a confecção de cardápio impresso em gráfica com a descrição dos pratos servidos na ocasião, dentro dos moldes europeus. A mesa era arrumada com sua melhor toalha de linho bordado, jogos de porcelanas Rosenthal, taças de cristal, onde eram servidos vinho tinto, branco e água, e talheres e baixelas de prata.

Para entreter os convidados que permaneciam dias hospedados na Fazenda, estes eram levados para conhecerem as demais fazendas da região e da família. Também compartilhava com sua cunhada os deveres de anfitriã; isso quando a visita era ilustre e que permanecia certo tempo hospedada em sua casa, ou na da cunhada. Nos dias de chuva, as visitas se entretinham com jogos de carta, trocas de selo, ouvindo piano. Nos dias ensolarados, passeavam pela fazenda à cavalo, de charrete ou mesmo a pé para conhecer o cafezal, e todo o processo de beneficiamento do fruto. As crianças, em especial os meninos, se divertiam bastante. O espaço para brincar era grande e assim aproveitavam para andar de bicicleta, jogar bolinha de gude, subir nas árvores correr e brincar no terreirão de café, brincar com os bichos tipo corujas, camundongos e aranhas abundantes naquela época.

As meninas participavam mais das atividades de cozinha, como fazer bolo e biscoitos, confeccionar enfeites para a casa, especialmente em dia de festa, fazer desenhos, ler livros, jogar dominó e brincar de bonecas.

Os preparativos para a realização da festa da colheita eram precedidos pelo abate de uma vaca e a distribuição de carne para todos os colonos. Uma grande festa da colheita era realizada na tulha de café, onde todos os funcionários da fazenda e amigos eram convidados e aceitos. Naquele dia, a tulha era arrumada para a ocasião com bandeirolas de papel crepom, bancos para sentarem, palco para o sanfoneiro. Serviam anisete, quentão, café, suco, roscas e pães, pipoca, milho verde cozido.

As crianças recebiam roupas novas de presente, oferecidas e confeccionadas por dona Bertha. Organizava, com a ajuda do pároco da cidade, a realização de casamentos e primeiras comunhões para os trabalhadores da fazenda que não eram casados ou os que não tinham feito a primeira comunhão. Naquelas ocasiões sempre servia algo, como suco, bolo, pães e frutas.

Os segredos revelados em relação ao cotidiano da família podem ser identificados nos múltiplos sujeitos sociais assumidos por dona Bertha. A sua relação com o marido não acontecia dentro de um quadro, onde ela se colocava em posição de submissão a ele. Dr. Arnoldo era um homem de gênio forte e assim ditava algumas regras, que para ele eram imprescindíveis, como o idioma falado com os filhos, que tinha que ser o alemão, e, desse modo, as festas comemorativas em que a família participava eram as de origem suíça. Nas questões escolares e de boa conduta dos filhos era muito exigente e rígida, o que também pôde ser observado na correspondência, pois o assunto educação está presente a todo o momento. Mostrava-se cuidadosa e rígida, atenta às lições de casa, às notas escolares e à boa conduta, mesmo à distância, com a recomendação do uso do papel de carta certo para cada ocasião e temática em que a carta estava sendo redigida.

Bertha mostrava-se sempre atenta às questões de saúde, o que era perfeitamente compreensível sendo seu marido médico, além dos problemas com a saúde daquela época como gripe, tifo, febre amarela.

A alimentação é assunto presente nas fontes, sempre proporcionando aos seus filhos alimentos saudáveis provenientes da fazenda e cultivados pelo Dr. Arnoldo. Além disso, ele gostava muito de plantas e cuidava pessoalmente da

horta, pois assim poderia cultivar todas as espécies de alimentos aos quais estavam acostumados a comer, especialmente sua mulher que ainda estava em fase de adaptação, com tantas coisas novas. Esse intercâmbio cultural se manteve presente em todas as relações sociais da família e se perpetua até os dias de hoje em seus filhos e de forma cada vez mais sutil em seus netos. Dr. Arnaldo sempre incentivava seus filhos a lhe ajudarem para assim tomarem gosto pelos assuntos. Criavam abelhas para a produção de mel, cultivavam uma grande variedade de frutas para a confecção de compotas, geléias e até para a produção de vinho e suco de uva, de acordo com a tecnologia e conhecimento característicos da época.

Nota-se a influência cultural de uma mulher educada nos padrões de escolas européias com leis e rituais marcantes, na maneira de se comportar a mesa. Dedicava-se, para que seus filhos crescessem dentro dos padrões da boa maneira européia: dentro de uma disciplina rígida como, por exemplo: sentar-se à mesa sempre nos mesmos lugares, nunca comerem na cozinha ou copa, sempre em uma mesa organizada de acordo com os seus padrões de etiqueta.

A questão eclesiástica é uma permanência na história dessa família, desde 1881 quando os primeiros “Bannwart” chegaram ao Brasil, influenciados pelos clérigos europeus. Nota-se a presença de párocos na indicação de livros, trocas de selos, nos almoços e jantares. Ressalta-se que esta questão tem outra interpretação, a de que por meio dos vínculos sociais estabelecidos entre eles, a família recebe uma espécie de “permissão” perante a sociedade local. Assim freqüentava a missa todos os domingos além de apresentarem-se nas comemorações religiosas, participando com doações em dinheiro, alimentos e terrenos. Orgulhava-se ao ver a sua família como a única a ir à missa de chapéu e terno, e ela, sempre impecável, de vestido e chapéu.

Dona Bertha era um mulher independente que viajava sozinha para São Paulo a passeio e para fazer as compras de presentes de Natal, comprar tecidos para a confecção de vestidos e ternos. Mostrava-se tão independente que até comprava geladeira e carro para sua família. Era ativa e movimentava-se para mudar a realidade da família, considerada até por algumas pessoas como sendo

uma mulher empreendedora, o que pode ser identificado ao mostrar-se atenta ao dinheiro da fazenda quando escreve que: “tivemos um belo plantio de arroz e vamos lucrar muito com ele”. Preocupava-se com a exposição social permeada por preocupações de visibilidade.

Na questão da relação indivíduo-sociedade, as trocas culturais existentes eram permanentes. Ela gostava de passar seus conhecimentos para as outras pessoas como na arrumação da mesa, na elaboração dos menus, na maneira de se comportar, e até no preparo dos alimentos, na escolha do que plantar e do que comer. Sendo ela estrangeira, era notória a sua diferença na maneira de se vestir, nas atitudes, nos gestos. A manutenção da sua identidade como mulher estrangeira esteve presente durante sua vida toda, na arquitetura da casa, na maneira de se vestir além do seu forte sotaque.

REFERÊNCIAS

- ALBERTI, V. **Manual de História Oral**. 3. ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2005.
- ALENCASTRO, L. F.; RENAUX, M. L. Caras e modos dos migrantes e imigrantes. In: NOVAIS, F. A.; ALENCASTRO, L. F. (Org.). **História da vida privada no Brasil-Império: a corte e a modernidade nacional**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. p. 291- 335. 2v.
- ALVIM, Z. Imigrantes: a vida privada dos pobres do campo. In: NOVAIS, F. A.; SEVCENKO, N. (Org.). **História da vida privada no Brasil-República: de belle époque à era do rádio**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998. p. 216-287.
- AMSTALDEN, O. S. B. **Polycarpo**. Memórias de um filho da Colônia Helvetia no Brasil. Indaiatuba: E. Vannuccini MTB, 1989.
- ARRUDA, A. Teoria das representações sociais e teoria de gênero. **Caderno de Pesquisa**, Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro, n. 117, nov. 2002.
- BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios**. São Paulo: Senac São Paulo, 2002.
- BAUER, M. W; GASKELL, G. **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002.
- BENINCASA, V. Fazendas de Café. O patrimônio arquitetônico rural em São paulo, Brasil, 1800-1940. In: SEMINÁRIO DE HISTÓRIA DO CAFÉ, 1. 2006, Itu. SP: Centro de Estudos do Museu Republicano Convenção de Itu/USP, 2006.
- BOSI, E. **Memória e sociedade: lembranças de velhos**. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.
- BUENO, A. H. C.; BARTA, C. E. A. **Dicionário das famílias brasileiras**. São Paulo: Árvore da Terra, 2001. 1v. (A a F).
- BUENO, M. S. Festa dos Santos Reis: uma forma de hospitalidade. In: DENCKER, A. F. M.; BUENO, M. S. **Hospitalidade: cenários e oportunidades**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.
- 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.
- CAMARGO, L. O. L. Os Domínios da Hospitalidade. In: DENCKER, A. A. F. M.; BUENO, M. S. **Hospitalidade: cenários e oportunidades**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

CAMARGO, L. O. L. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.

CARVALHO, L. G. A. **Do fogão à lenha ao microondas**: uma incursão para comensalidade de três gerações de famílias paulistanas. 2004. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) – Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2004.

CASSEY, J. **A história da família**. São Paulo: Ática, 1992.

COELHO, M. C. **O valor das intenções**: dádiva, emoção e identidade. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006.

CYTRYNOWICZ, R. São Paulo e o front interno na Segunda Guerra Mundial. In: PORTA, P. (Org.). **História da cidade de São Paulo**: a cidade na primeira metade do Século XX. São Paulo: Paz e Terra, 2004. 3 v.

D'INCAO, Maria Ângela. **Sociabilidade** – espaço e sociedade. São Paulo: Grupo Editores, 1999.

DAMATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio**, UNESCO, jul. 1987.

_____. **A casa e a rua**: espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil. São Paulo: Brasiliense, 1998.

GODBOUT, J. T. (em colaboração com Alain Caillé). **O espírito da dádiva**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1999.

GOMES, A. C. (Org.). **Escrita de si escrita da história**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2004.

GOMES, L. L. G. “Comércio étnico” em Belleville: memória, hospitalidade e conveniência. **Estudos históricos**, Rio de Janeiro, n. 29, 2002, p. 187-207.

GOMES, L. L. G.; BARBOSA, L. Culinária de papel. **Estudos históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, 2004.

GONTIJO, R. “Paulo amigo”: amizade, mecenato e ofício do historiador nas castas de Capistrano de Abreu. In: GOMES, A. C. (Org.). **Escrita de si escrita da história**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2004.

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.

GRINOVER, L. **A hospitalidade, a cidade e o turismo**. São Paulo: Aleph, 2007.

HOBSBAWM, E.; RANGER, T. T. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

ISHIGE, N. O homem, o comensal. **O Correio**, UNESCO, jul. 1987.

LANG, A. B. S. G. Eugênia, uma dona de casa. **Textos Ceru**, São Paulo: Humanitas, n. 5, Série 2, 1994.

LANNA, M. Nota sobre Marcel Mauss e o ensaio sobre a dádiva. **Revista de Sociologia e Política**, Curitiba, n. 14, p. 173-194, junho 2000. Disponível em: <<http://www.scielo.br>>. Acesso em: 10 de nov. 2005.

LUCENA, C. T. Trajetória de imigrantes: reconstrução de identidade e “invenção de tradições”. **Textos Ceru**, São Paulo: Humanitas, n. 10, Série 2, 1999.

LYNCH, P.; MAC WHANNELL, D. Hospitalidade doméstica e comercial. In: LASHLEY, C.; MORRISON, A. (Orgs.). **Em busca da hospitalidade** – perspectivas para um mundo globalizado. Barueri: Manole, 2004.

MALUF, M. **Ruídos da memória**. São Paulo: Siciliano, 1995.

MALUF, M.; MOTT, M. L. Recônditos do mundo feminino. In: NOVAIS, F. A.; SEVCENKO, N. (Org.). **História da vida privada no Brasil-República: de belle époque à era do rádio**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998. p. 367- 421.

MATOS, M. I. S. **Cotidiano e cultura**. História, cidade e trabalho. Bauru: EDUSC, 2002.

MATOS, O. N. **Café e ferrovias: a evolução ferroviária de São Paulo e o desenvolvimento da cultura cafeeira**. 4 ed. Campinas: Pontes, 1990.

MONTANDON, A. Hospitalidade ontem e hoje. In: BUENO, M. S.; DENCKER, A. F. M. **Hospitalidade: cenários e oportunidades**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

MOURA, C. E. M. Titulares paulistas ligados ao café. In: ARAUJO, E. **O Café**. São Paulo: Banco Real, 2000.

PALHARES, G. L. **Transportes turísticos**. São Paulo: Aleph, 2002.

POLLACK, M. Memória e identidade social. **Estudos históricos**. Rio de Janeiro, n. 10, 1992.

POULAIN, J. P.; PROENÇA, R. P. C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 3, jul./set. 2003.

SÃO PAULO. Secretaria de Economia e Planejamento. Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados. Secretaria da Cultura. **Guia cultural do Estado de São Paulo: temática I e II**. São Paulo: SEADE, 2001. p. 384-387. 2 v.

TELFER, E. A filosofia da “hospitalidade”. In: LASHLEY, C.; MORRISON, A (Orgs.). **Em busca da hospitalidade** – perspectivas para um mundo globalizado. Barueri: Manole, 2004.

THOMPSON, P. **A voz do passado**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

THOMSON, A. Histórias (co)movedoras: História oral e estudos de migração. **Revista Brasileira de História**. São Paulo, v. 22. n. 44, p. 341-364, dez. 2002.

VENANCIO, M. G. Cartas de Lobato a Vianna: uma memória epistolar silenciada pela história. In: GOMES, A. C. (Org.). **Escrita de si escrita da história**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2004.

<http://www.arquivonacional.gov.br> - Acesso em 04 de fevereiro de 2007, às 01h37m.

<http://www2.portoalegre.rs.gov.br> - Acesso em 02 de maio de 2007 às 17h23m.

<http://pt.wikipedia.org/wiki/Estrada-de-Ferro-Central-do-Brasil> - Acesso em 02 de maio de 2007 às 17h33m.

<http://www.air-and-space.com> - Acesso em 02 de maio de 2007 às 18h03m.

<http://www.piratininga.org> - Acesso em 02 de maio de 2007 às 20h07m.

[http://http://biblioteca.ibge.gov.br](http://biblioteca.ibge.gov.br) - Acesso em 22 de maio de 2007 às 10h17m.

<http://www.kopenhagen.com.br> – Acesso em 22 de maio de 2007 às 10h26m.

<http://www.mp.usp.br/cafe/textos/vladimir%20benincasa.pdf> – Acesso em 5 de junho de 2007 às 11h15m.

<http://www.fmvz.unesp.br> – Acesso em 15 de junho de 2007 às 09h 23 min.

FONTES

Entrevistas

Entrevista pessoal concedida pelo Sr. Gerard Bannwart, na sua residência na Fazenda Barreiro (Buri SP) no dia 2 de março de 2006 das 19h00 às 20h30.

Entrevista pessoal concedida por dona Olinda Pereira, na sua residência em Avaré no dia 24 de outubro de 2006 das 14h30 às 16h00.

Entrevista pessoal concedida por dona Olinda Pereira, na Fazenda Brabância em Avaré no dia 25 de outubro de 2006 das 10h00 às 12h00.

Entrevista pessoal concedida pelo Sr. Rudolf Bannwart, na residência da pesquisadora em Avaré no dia 24 de maio de 2007 das 10h03 às 11h10.

Entrevista pessoal concedida pelo Sr. Paul Bannwart, na residência da pesquisadora em Avaré no dia 26 de maio de 2007 das 10h00 às 11h00.

Conversas informação sobre a pesquisa com o Sr. Mário Bannwart, na Fazenda Brabância em Avaré no ano de 2006.

Entrevista pessoal concedida pela Sra. Alice Leal no dia 25 de maio de 2007.

Entrevista via email com o neto Marcelo Bannwart no dia 23 de outubro de 2006.

Entrevista via email com o neto Theodoro Bannwart no dia 25 de outubro de 2006.

Entrevista via email com a neta Renata Bannwart no dia 21 de maio de 2007.

Entrevista via email com o neto Arnaldo Bannwart no dia 24 de fevereiro de 2007.

Entrevista via email com o neto Gustavo Bannwart no dia 24 de fevereiro de 2007.

Entrevista via email com o neto Paulo Antônio Bannwart no dia 26 de maio de 2007.

Entrevista via email como neto Francisco Bannwart no dia 20 de março de 2007.

Escrita Epistolar

Ano 1945

02 de fevereiro de 1945

18 de fevereiro de 1945

02 de março de 1945

19 de março de 1945

30 de março de 1945

26 de abril de 1945

01 de julho de 1945

08 de julho de 1945

19 de julho de 1945

21 de agosto de 1945

30 de agosto de 1945

16 de setembro de 1945

02 de outubro de 1945

17 de outubro de 1945

04 de novembro de 1945

14 de novembro de 1945

21 de novembro de 1945

05 de dezembro de 1945

16 de dezembro de 1945

26 de dezembro de 1945

Ano 1946

05 de janeiro de 1946

23 de fevereiro de 1946

27 de fevereiro de 1946

11 março de 1946

26 de março 1946
03 de abril de 1946
06 de abril de 1946
15 de abril de 1946
12 de maio de 1946
26 de maio de 1946
03 de junho de 1946
09 de junho de 1946
18 de junho 1946
23 de junho de 1946
07 de julho de 1946
16 de julho de 1946
08 de agosto de 1946
12 de agosto de 1946
26 de agosto de 1946
30 de agosto de 1946
02 de setembro de 1946
12 de setembro de 1946
11 de outubro de 1946
25 de outubro de 1946
12 de novembro de 1946
24 de novembro de 1946
30 de novembro de 1946
10 de dezembro de 1946
12 de dezembro de 1946
27 de dezembro de 1946
30 de dezembro de 1946

Ano 1947

06 de janeiro de 1947
12 de janeiro de 1947
18 de janeiro de 1947
04 de fevereiro de 1947
11 de fevereiro de 1947
16 de fevereiro de 1947

09 de março de 1947
14 de março de 1947
23 de março de 1947
08 de abril de 1947
13 de abril de 1947
20 de abril de 1947
27 de abril de 1947
11 de maio de 1947
18 de maio de 1947
25 de maio de 1947
02 de junho de 1947
15 de junho de 1947
08 de julho de 1947
22 de julho de 1947
27 de julho de 1947
03 de agosto de 1947
17 de agosto de 1947
24 de agosto de 1947
21 de setembro de 1947
28 de setembro de 1947
13 de outubro de 1947
20 de outubro de 1947
31 de outubro de 1947
16 de novembro de 1947
24 de novembro de 1947
04 de dezembro 1947
15 de dezembro de 1947

Ano 1948

03 de fevereiro do 1948
09 de fevereiro de 1948
17 de fevereiro de 1948
07 de março de 1948
17 de março de 1948
28 de março de 1948

03 de maio de 1948
13 de maio de 1948
11 de agosto de 1948
17 de agosto de 1948
23 de agosto de 1948
30 de agosto de 1948
18 de setembro de 1948
04 de outubro de 1948
03 de novembro de 1948
20 de novembro de 1948
29 de novembro de 1948
06 de dezembro de 1948
16 de dezembro de 1948

Ano 1949

16 de março de 1949
23 de março de 1949
30 de março de 1949
01 de maio de 1949

BIBLIOGRAFIA

ALBIERO, M. L. V. **Mulheres da elite cafeeira em São Paulo**: conciliação e resistência (1890-1930). Dissertação (Mestrado em História): Universidade de São Paulo, São Paulo, 1995.

ALGRANTI, L. M. Famílias e vida doméstica. In: NOVAIS, F. SOUZA, L. M. (Org.). **História da vida privada no Brasil**. Cotidiano e vida privada na América portuguesa. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

ALVES, R. **Filosofia da ciência**. Introdução ao jogo e suas regras. São Paulo: Loyola, 2000.

BASTOS, Sênia. **A cidade por seus moradores**. Ação e participação dos moradores na administração da cidade de São Paulo na segunda metade do século XIX. Tese (Doutorado em História): PUC-SP, 2001.

BAPTISTA, I. **Dar rosto ao futuro**: a educação como compromisso ético. Porto: Profedições, 2005.

BRILLAT, S. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BUENO TRIGO, M. H. Habitus, campo, estratégia: uma leitura de Bourdieu. **Textos Ceru**, São Paulo: Humanitas, n. 9, Série 2, 1998.

CAILLÉ, A. Nem holismo nem individualismo metodológico. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 13, n. 38, out. 1998. Disponível em: <www.scielo.br>. Acesso em 2005.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASCUDO, L. C. **Dicionário do folclore brasileiro**. 10. ed. (ilust.). São Paulo: Global, 2001.

CHIZZOTTI, A. **Pesquisa em ciências humanas e sociais**. 4. ed. São Paulo: Cortez, 2000.

DENCKER, A. F. M. **Planejamento e gestão em turismo e hospitalidade**. São Paulo: Thomson Learning, 2004.

DENCKER, A. F. M.; DA VIÁ, S. C. C. **Pesquisa empírica em ciências humanas** (com ênfase em comunicação). São Paulo: Futura, 2001.

DENCKER, A. A. F. M. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo**. 2. ed. São Paulo: Futura, 1998.

DIAS, C. M. (Org.). **Hospitalidade**: reflexões e perspectivas. São Paulo, Manole, 2002.

ECCARDI, F.; SANDALJ, V. **O café** – ambiente e diversidade. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2003.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FONSECA, M. T. Vamos tomar um café. **Revista Impulso**, Piracicaba: UNIMEP, v. 16, n. 39, jan./abr. 2005.

FOURNIER, M. Para reescrever a biografia de Marcel Mauss. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 18, n. 52, jun. 2003. Disponível em <www.scielo.br>. Acesso em: 10 de novembro de 2005.

GIDRA, G. **Reconstruções metodológicas como contribuições para uma disciplina da hospitalidade**. 2005. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade), São Paulo: Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2005.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

LANG, A. B. S. G.; MARCONDES, N. História de família e identidade em São Paulo. **Textos Ceru**, São Paulo: Humanitas, n. 10, Série 2, 1999.

LASHLEY, C.; MORRISON, A. (Orgs.). **Em busca da hospitalidade** – perspectivas para um mundo globalizado. Barueri: Manole, 2004.

LEITE, M. M. **Retratos de família**: Leitura da fotografia histórica. São Paulo: EDUSP, 1993.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin. **Revista Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 7, n. 16, Dez. 2001.

MARTINS, P. C. G. A vida cotidiana dos paulistas: moradias, alimentação e indumentária. In: **Terra paulista** - história, arte, costumes. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, v. 2, 2004.

MENDES, R. Métodos de investigação em ciências sociais: o estudo de caso. **Revista Digital**, Buenos Aires, v. 9, n. 65, out. 2003.

NORA, P. Entre memória e história. A problemática dos lugares. **Projeto história**, São Paulo: EDUC, n. 10, p. 7-28, dez. 1993.

OLIVEIRA, J. T. **História do café no Brasil e no mundo**. Belo Horizonte e Rio de Janeiro: Itatiaia, 1993.

PASCOAL, L. N. **Aroma de café** – Guia prático para apreciação de café. São Paulo: Fundação Educar DPascoal, 1999.

PERROT, M. **Mulheres públicas**. São Paulo: Editora Unesp, 1998.

RICHARDON, R. J. et al. **Pesquisa Social**. Métodos e técnicas. 3. ed. (ver. e ampl.). São Paulo: Atlas, 1999.

RUDIO, F. V. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. 24 ed. Petrópolis: Editora Vozes, 1999.

SILVA, L. **Em sociedade**: etiqueta social através da história. Record: F. Bastos, Rio de Janeiro, 1962.

STANDAGE, T. **História do mundo em 6 copos**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005.

STANLEY, J. S. **Vassouras**: um condado brasileiro do café, 1850-1890. Os papéis do plantador e do escravo em uma sociedade em mudança. York Novo: Atheneum, 1976.

WEIZINGER, Franz Xaver. **A Colônia Suíça Helvética no Brasil (1854-1935)**. Gama Gráficos e Editores: Campinas, 2005.

APÊNDICE A

ROTEIRO DE ENTREVISTA COM OS FILHOS DA DONA BERTHA (total três filhos vivos, entrevistados quatro¹)

NOME DO ENTREVISTADO (A): _____

IDADE: _____ **DATA:** _____

LOCAL: _____

PERGUNTAS:

SOBRE HOSPITALIDADE NOS ANOS DE 1945-1950:

Eles gostavam de receber visitas?

Como recebiam?

Como eram as refeições em família?

SOBRE A HOSPEDAGEM:

As visitas dormiam aonde?

Quem eram elas?

AS FESTAS:

Quais eram as principais festas?

Quem eram os convidados?

Onde aconteciam?

O que se comia?

IGREJA/PADRE

De que forma a igreja influenciava o cotidiano da família?

Relate uma boa lembrança daquela época:

¹ O número de entrevistados é superior ao universo, uma vez que um dos filhos veio a falecer no período da pesquisa, e já havia contribuído com alguns relatos.

APÊNDICE B

ROTEIRO DE ENTREVISTA COM A OLINDA PEREIRA (total um, entrevistados um)

IDADE: _____ **DATA:** _____

LOCAL: _____

SOBRE HOSPITALIDADE:

Onde eram recebidas visitas?

A família gostava de receber?

Quem eram os convidados ou as visitas?

As pessoas eram convidadas?

As pessoas gostavam de visitá-los?

AS FESTAS:

Quais eram as principais festas?

Quem eram os convidados?

Onde aconteciam?

O que se comia?

A FAMÍLIA

Como era da Dona Bertha? Ela tinha um comportamento parecido com as outras mulheres?

Como era o Dr. Arnoldo?

Como se comportavam as crianças daquela época diante dos acontecimentos sociais?

COMO ERA A ROTINA DIÁRIA DE CASA

IGREJA/PADRE

De que forma a igreja influenciava o cotidiano da família?

BOAS LEMBRANÇAS DA FAMÍLIA

APÊNDICE C

ROTEIRO DE ENTREVISTA COM ALICE, AMIGA DA BETTIE

NOME DO ENTREVISTADO (A): _____

IDADE: _____ **DATA:** _____

LOCAL: _____

PERGUNTAS:

SOBRE HOSPITALIDADE:

A família gostava de receber?

Quem eram os convidados ou as visitas?

ALIMENTAÇÃO

HOSPEDAGEM

AS FESTAS

A FAMÍLIA

Como era da dona Bertha? Ela tinha um comportamento parecido com as outras mulheres?

Como era o Dr. Arnoldo?

IGREJA/PADRE

De que forma a igreja influenciava o cotidiano da família?

BOAS LEMBRANÇAS DA FAMÍLIA

APÊNDICE D

ROTEIRO DE ENTREVISTA COM OS NETOS DE DONA BERTHA

(por conveniência e pela convivência foram entrevistados sete dos 12 netos da Dona Bertha), via *email*)

NOME DO ENTREVISTADO (A): _____

IDADE: _____ **DATA:** _____

LOCAL: _____

PERGUNTAS:

- 1) Você gostava de visitar a Oma? Por quê?
- 2) Como ela os (as) recebiam?
- 3) Ela fazia algo especial para recebê-lo (a)?
- 4) Havia alguma formalidade nas refeições?
- 4) Alguma vez você dormiu na casa da Oma?
- 6) Ela realizava festa? Você se recorde de alguma?
- 7) Conte um bom momento que passaram juntos com a Oma?

RESPOSTAS:

Anexo A – Receitas da Oma

FRANGO AO CURRY

Ingredientes:

1 kg de frango - temperado com sal e pimenta, refogar em panela tampada sem óleo. Misturar bem numa tigela.

2 cebolas cortadas finas

1 dente de alho

2 maçãs em tirinhas com casca

2 colher de sobremesa de curry

2 copos de água

Desmanchar muito bem. Juntar a carne e cozinhar em fogo brando mais ou menos 2 horas. Usar colher de pau. Quando estiver quase bom por 2 colheres de farinha dissolvida em água. Misturar suco de 2 limões, 1 copo de creme de leite, 50 gramas de manteiga e misture ao frango, deixar ferver.

PURÊ DE BATATA

(Olinda Pereira, 2006)

Ingredientes:

Batatas

Leite

Manteíga

Sal a gosto

Noz moscada

Modo de fazer

“Eu descascava a batatinha e não deixava olho nenhum, deixava limpinha, lavava, punha na panela e se a batata era grande eu cortava ao meio. Colocava para cozinhar, quando ela “tava” molinha (verificava com o garfo), já escorria a água, pegava a panela e colocava em cima do fogo para tirar a água, tinha que estar bem seca. Passava no espremedor, pegava a colher de pau, mexia bem mexido, depois eu esquentava o leite o colocava um pouco, e mexia bem. Colocava sal à gosto, uma ou duas colheres de manteíga e um pouco de noz moscada”.

OS ASPARGOS

Como preparar os aspargos:

“Descasque os aspargos. Ponha-os ao fogo em água fervente e sal. Cozínhe-os durante uma hora e meia. Dê-lhe manteíga derretida ou molho de creme.

Depois pode-se usar a água dos aspargos para fazer sopa cremosa”.

(18 de fevereiro de 1945)

SOPA DE ASPARGOS

Leve ao fogo numa panela 2 colheres de manteíga, 2 de cebola picadinhas e refogue, sem deixar escurecer. Incorpore 1 galinha ou frango, ao pedaços; refogue ligeiramente e molhe com 2 litros d'água. Estando galinha cozida, retire e coe o caldo em pano molhado. Guarde a carne para recheios. Deite o caldo novamente na panela e acrescente 3 xícaras de leite e 3 colheres de farinha desmanchadas na água dos aspargos. Leve tudo a engrossar em fogo brando. Tempere com sal, junte os aspargos partidos em pedaços quente e sirva. Pode usar aspargos frescos.

MOLHO DE ALCACHOFRA

Ingredientes:

2 gemas

1 colher de sopa de limão ou vinagre

1 colher de sopa de água

6 ou 7 colheres de sopa de manteíga

sal, pimenta, noz moscada, 1 pitada de açúcar

Modo de fazer;

Em uma panela grande ferver as alcachofras com água, sal, pimenta do reino em grãos, uma cebola cortada em quatro e um quarto de xícara de vinagre. Até quando puxar sair as pétalas.

O molho

Fazer no momento de servir. Misturar tudo, menos a manteiga e levar em banho-maria mexendo sem parar. Quando começar a engrossar põe a manteiga aos poucos, mexendo sempre até formar espuma.

Servir as alcachofras com o molho à parte.

FRANGO ASSADO

(Olinda Pereira, 2006)

Ingredientes:

2 frangos grandes

alho e cebola

pimenta do reino e sal

manteiga

Modo de preparo:

Temperava bem, já temperava a noite anterior. Pegava um pouco de alho, cebola, pimenta do reino e sal, depois passava no frango, por dentro e por fora. Cortava o frango ao meio, em seguida cobria com papel alumínio e deixava na geladeira para assar no outro dia. Em uma forma, untada com manteiga, colocava manteiga nas duas partes, colocava no forno. Depois de uns 20 minutos regava com o caldo da assadeira, isso tinha que fazer a cada 20 minutos. Não deixava secar o frango, quando estava secando colocava um pouco de água e regava novamente.

COMPOTA DE MANGA VERDE

(Olinda Pereira, 2006)

Ingredientes:

Qualquer manga "de vez" (no ponto de poder madurar)

uma bacia grande

Modo de fazer:

Descascava e cortava em pedaços, colocava tudo em uma panela grande colocava um tanto de água, com uma colher de pau mexia tudo. Depois de cozido peneirava. Depois colocava açúcar e guardava em grandes vidros.