



ANPTUR

Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo UAM– 27 a 28 de agosto de 2007

Hospitalidade e convivialidade: documentos particulares de uma família estrangeira do interior paulista (1945 – 1950)¹

Cristina Bannwart²
Universidade Anhembi-Morumbi

Resumo

O artigo 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 tendo como principal fonte, 107 cartas escritas por uma mulher estrangeira, casada com filho de imigrante que vivia no Brasil. Também foram realizadas entrevistas com o intuito de enriquecer o universo estudado. As fontes de pesquisa foram submetidas à categorização, e sistematicamente agrupados por diferentes assuntos e, finalmente, pôde-se chegar à análise de seu conteúdo. Tratando-se de identificar os múltiplos papéis desenvolvidos por esta mulher que desempenhava o papel de anfitriã zelosa e requintada, pois gostava de receber visitas desde que fizessem parte do círculo de relacionamento valorizado pela família.

Palavras-Chaves: Hospitalidade; Convivialidade; Escrita epistolar; Redes de sociabilidade; Imigração Suíça.

A família Bannwart

Dona Bertha (1903-1986), nasceu no dia 25 de dezembro de 1903, em Roosendaal, Província de Brabância, Holanda, terceira filha de uma família aristocrática de produtores e comerciantes de açúcar no país e educada nas melhores escolas de economia doméstica da Europa. Casou-se em 27 de junho de 1931, com o médico Dr. Arnaldo, filho de imigrante suíço e nascido no Brasil e que se formou em medicina no ano de 1921 na Suíça. Logo após o casamento os sogros, sabendo do interesse do marido em voltar ao Brasil, fizeram-nos prometerem que permaneceriam na Suíça enquanto eles estivessem vivos. Durante esse período viveram em Zurique e Lucerna, onde tiveram seus três primeiros filhos. Em 1936, falecidos os sogros e com o perigo iminente da II Guerra Mundial, os dois decidiram mudar-

¹ Trabalho apresentado ao GT – Outras Interfaces do IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo.

² Mestranda em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi.

IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo UAM– 27 a 28 de agosto de 2007

se para o Brasil. E assim chegaram todos na Fazenda Brabância, no município de Avaré interior paulista, onde viveram a maior parte das suas vidas. 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. 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.

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 à lenha com panelas de ferro e barro. Contavam com uma geladeira à 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.

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.

Metodologia de pesquisa

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

Optou-se pela metodologia da análise de conteúdo proposta por Bauer (2002), 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.

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 pautado na teoria da hospitalidade e da convivialidade.

IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo UAM– 27 a 28 de agosto de 2007

Após triagem do material, a pesquisa passou para a etapa de definição e amostragem de unidade de texto, e assim procedeu-se seleção de materiais que, por conveniência, se estabeleceu o período de 1945 e 1950, totalizando 107 cartas escritas por dona Bertha e endereçadas ao seu filho mais velho, Gerard, que na época era seminarista em Pirassununga, em uma escola de padres católicos holandeses.

Nota-se que a escrita epistolar 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.

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.

Dada à natureza das fontes, fez-se necessário o estudo sobre metodologias voltadas para as singularidades da escrita epistolar, que de acordo com Gomes (2004), pode ser considerada como uma pesquisa complexa, pois trata-se de um tipo de documentação abundante e muito variada, além de ser fragmentada e dispersa. Partindo desse pressuposto, alguns procedimentos metodológicos foram seguidos como: quem as escreveu 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 explorados em termos de vocabulário e linguagem.

Alem da escrita epistolar 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.

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.

IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo UAM– 27 a 28 de agosto de 2007

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.

Momentos de hospitalidade na família Bannwart

Para se compreender parte dos domínios da hospitalidade, Camargo (2003) 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 à cavalo, passeios de charrete, escutar música, entre outros.

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 urbana³.

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).⁴

³ Segundo Camargo (2003) existem outros domínios sociais, mas por não se tratar destes outros domínios nesta dissertação eles não foram mencionados.

⁴ Trechos das cartas foram inseridos em itálico, com o intuito de tornar mais vivas as descrições.

IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo UAM– 27 a 28 de agosto de 2007

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, ou aqueles em nome do rei.

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

Segundo Grassi (2004) a hospitalidade era obrigatória, para os “andantes de Deus” ou para os militares que eram aceitos automaticamente, 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.

Telfer (2004) observa que existem três tipos de hóspede e que isso acaba influenciando a relação e a aceitação do outro: 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. Olinda⁵ 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 [dialeto] suíço, muitos padres [...] o cônsul da Suíça, só gente importante. E tratava muito bem e dava do bom e do melhor. [...] usava aquela bandeja de prata com uma toalhinha, tudo direitinho com aquelas colherinhas de prata (Olinda Pereira, 2006).

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 latoeiro⁶, o qual necessitava de

⁵ Dona Olinda trabalhou na residência da família durante 40 anos.

⁶ Viajante solitário que viajava pelas fazendas com o intuito de vender suas latas feitas de flandres.

IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo UAM– 27 a 28 de agosto de 2007

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.

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.

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 (04 de outubro de 1948).

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.

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).

Observa-se também que a hospitalidade acontece dentro de 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 [...]. 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).

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”.

As festas familiares

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 as 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*⁷ 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.

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*.

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

⁷ Avó em alemão.

IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo UAM– 27 a 28 de agosto de 2007

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.

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. Os *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.

[...] o fato da minha mãe fazer aquela show todo, “aqueles quase banquetes”, ela era muito empreendedora, e naquele tempo a mulher não trabalhava fora, fazia somente serviço doméstico. Isso [para ela] era um destaque de uma mulher holandesa no meio dos parentes suíços [os jantares] eram extremamente caprichados, com vinhos na entrada, na saída, com menu todo complicado (Rudolf Bannwart⁸, 2006).

A Páscoa também 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 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.

[...] Na Páscoa quando ela pintava ovo de galinha cozido e escondia para procurarmos, ela até fazia com o dedo as pegadas do coelho (Theodoro⁹ Bannwart, 2006).

⁸ Filho de dona Bertha.

⁹ Neto de dona Bertha.

Em relação ao 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*¹⁰ em sua oficina de marcenaria, mas nos anos de fartura podia-se comprar bicicletas e arreios para andarem à cavalo.

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, [...] (27 de dezembro de 1946).

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. (16 de dezembro de 1948).

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.

Os múltiplos papéis da dona Bertha presentes em suas cartas

Volta-se a análise 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

¹⁰ Avô em alemão.

IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo UAM– 27 a 28 de agosto de 2007

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.

Sua fé pode ser percebida 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).

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.

Em vários momentos destaca sua participação na realização das tarefas escolares dos filhos, criticando o ensino. Uma vez que durante o ano só estudavam quatro lições de francês, por semana, suprindo essa deficiência repassando a lição com os seus filhos. 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 prometido dar uma bicicleta se ele fosse um dos cinco melhores da sala, para outro Cr\$ 10,00 recompensando a boa leitura.

Em suas freqüentes cartas enviadas ao seu filho, remete ao envio de “pacotinhos” (como ela os chamava), com geléia de morango, roupas, manteiga e aspargos, acompanhados de receita, para orientar seu filho de como preparar os aspargos.

(...) Terça-feira cedo eu despachei para você uma malinha com 2 camisas, 1 saco para roupas sujas e aspargos do domicílio. Você me responda em que dia este embrulho chegou e se os aspargos ainda estavam frescos (02 de fevereiro de 1945).

Completava a remessa de bens, receita de preparação. Esses carinhosos “pacotinhos” eram despachados via Estrada de Ferro Sorocabana, rumo a São Paulo e depois a Campinas e Pirassununga, levando, normalmente, quatro dias para chegarem ao destino. Sempre, depois de enviar as encomendas, perguntava ao filho se as havia recebido. Na maioria das vezes o

IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo UAM– 27 a 28 de agosto de 2007
recebimento não era sinalizado pelo filho, mas esse tipo de comportamento era recriminado, pois não era permitido dentro da sua educação européia.

Os cuidados com a saúde eram uma preocupação constante, o que é compreensível na época com a presença freqüente das 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.

Quase cada casa de Avaré tem gripe (16 de setembro de 1945).

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

Além do assunto relacionado ao seu lado maternal, dona Bertha se mostrava uma mulher independente como pode ser observado nas suas freqüentes viagens pelo interior de São Paulo. Ora visitava seu filho em Pirassununga, ia muito para Botucatu, cidade vizinha de Avaré, para visitar sua filha Bettie que estudava no Colégio Santa Marcelina. No período em que ela escreveu as cartas foi apenas uma vez para a Europa, apesar das saudades que sentia das suas origens.

O cotidiano da família era influenciado de certo modo pelos padres católicos como: da indicação de livros, trocas de selos, constantes almoços e jantares em que os padres eram convidados.

[...]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, também a educação religiosa, ela também relata ao seu filho de forma muito orgulhosa que a cada domingo, depois da Missa das Crianças, tem meia hora de catecismo no Externato. Sendo a dona Bertha uma mulher religiosa nota-se o quanto ela desempenha durante a sua vida trabalhos sociais tanto junto à Igreja como com os funcionários da Fazenda.

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



IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo UAM– 27 a 28 de agosto de 2007

meninos. Nessa ocasião o seu vovô vai doar uma chácara de 10 alqueires perto do bambuzal no caminho para a Anápolis. Dentro de um ano teremos o prédio (16 de julho de 1945).

A questão eclesiástica é uma permanência na história dessa família observa-se 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.

Considerações finais

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.

Partindo da hipótese 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 conseqüência, 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

IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo UAM– 27 a 28 de agosto de 2007

fossem pessoas com quem se relacionava socialmente como os párocos de Avaré, Bispos de Botucatu além dos parentes e amigos da família.

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, que vinham passar as férias escolares com a família, ficavam um longo período hospedados na fazenda. Pode-se identificar por meios 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, famílias, consideradas por ela como tradicionais de São Paulo.

Para entreter os convidados que permaneciam dias hospedados na Fazenda, 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 a cavalo, de charrete ou mesmo à pé para conhecer o cafezal, e todo o processo de beneficiamento do fruto.

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 rígido, 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.

IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo UAM– 27 a 28 de agosto de 2007

Bertha mostrava-se sempre atenta às questões de saúde e a alimentação é assunto presente nas fontes, sempre proporcionando aos seus filhos alimentos saudáveis provenientes da fazenda e cultivados pelo Dr. Arnoldo.

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.

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.

BAUER, M. W; GASKELL, G. **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002.

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.

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

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

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

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

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