

*Alimentando memória e tradições: práticas
gastronômicas nas festas açorianas São Paulo/Brasil*

Elis Regina Barbosa Angelo

UFRRJ PUC/SP

Maria Izilda Santos de Matos

PUC/SP CNPQ

ABSTRACT

This research deals with the culinary system produced by the community of Azorean immigrants of São Paulo. It is methodologically based on Oral History, which allowed us to observe how (re)constructed dishes represent flavors of memory, ancestrally elaborated on the islands and ritualistically re-elaborated during holidays and savored by the immigrant community, their descendants and others. We observed how the gastronomic practices were developed on holidays, main dishes, ingredients, preparation, forms of presentation and what are the different values assigned to them by the group.

Keywords: Memory, tradition, cuisine, Azoreans, oral history.

Essa investigação trata do sistema culinário produzido pela comunidade de imigrantes açorianos de São Paulo (centrada na Casa dos Açores de São Paulo), baseando-se metodologicamente na História Oral, que permitiu observar que os pratos (re)construídos são sabores da memória, elaborados ancestralmente nas ilhas e reelaborados ritualisticamente em dias de festa (Festa do Espírito Santo, Festa do Senhor Santo Cristo dos Milagres e Festa de Nossa Senhora de Fátima) e saboreados pela comunidade imigrante, seus descendentes e outros envolvidos. Observou-se como foram desenvolvidas as práticas gastronômicas nas datas festivas, os principais pratos, ingredientes, preparo, formas de apresentação e quais são os diferentes valores atribuídos pelo grupo.

Palavras Chave: Memória, tradição, cozinha, açorianos, história oral.

Introdução aos sentidos e as memórias da alimentação

Alimentar-se é um imperativo biológico que atende às necessidades de sobrevivência, entretanto, não se come apenas para saciar a fome e se nutrir, também por prazer, hábitos adquiridos e tradições que envolvem construções simbólicas e heranças culturais. As pessoas se reúnem à mesa para se alimentar e além disso, para se sociabilizar, conversar, festejar, comungar ideias e crenças, compartilhar valores, sonhos e memórias. Assim sendo, a alimentação e suas práticas vêm ganhando espaço em estudos de diferentes áreas disciplinares, incorporando novas perspectivas que focalizam aspectos diferenciados como o cotidiano, memórias, tradições, patrimônio, saúde, entre outros temas (Pilcher, 2012).

A transmissão dos fazeres e saberes da alimentação compõe trajetórias femininas e se fizeram presentes nos deslocamentos. Nesse sentido, sob a perspectiva da História Cultural, esta investigação focaliza gostos, hábitos, práticas e tradições alimentares dos açorianos emigrados para São Paulo/Brasil, dando visibilidade a presença feminina e seu papel na manutenção das tradições, observando práticas gastronômicas em cerimônias realizadas na Casa dos Açores, particularmente, a festa do Divino Espírito Santo.

A análise observa as relações entre representações culturais, religiosidade, celebrações/festivas e “sistema culinário”¹, que inclui os principais pratos, seus ingredientes, formas de preparo e apresentação, incluindo os valores atribuídos pelo grupo. A pesquisa buscou esclarecer quais são os sentidos e escolhas que identificam os pratos, os sabores e as formas de manutenção/transformação/apropriação do “gosto” ao longo da trajetória de deslocamento e na sociedade de acolhimento.

A pesquisa encontra-se assentada na metodologia da História Oral², num diálogo que revelou sabores, imagens e aromas da memória, temperados com lágrimas e saudades, permitindo observar como pratos, elaborados ancestralmente nas ilhas, foram (re)construídos e se tornaram ritualisticamente saboreados em dias de festa pela comunidade açoriana, seus descendentes e outros envolvidos³.

¹Sistema Culinário se constituiu num conjunto cultural, enfatizando relações simbólicas que envolvem a alimentação de um grupo, seja na produção dos ingredientes, modos de fazer, cocção e serviço a mesa.

²Para o uso dessa metodologia, utiliza-se dos aportes teórico-metodológicos de Alberti (2005), Amado e Ferreira (2005), Bosi (1987), Pollack (1992) e Portelli (1997).

³Entre os sujeitos da pesquisa, contou-se com os depoimentos de Antonio Tavares Arruda, Ilda Maria Salvador dos Reis, Manuel de Medeiros, Ilda Maria Salvador dos Reis, Maria de Lurdes de Arruda Paz, Maria Joana Rezende Rodrigues, Henrique de Arruda Soares, Antonia Rodrigues

O sabor (o que se sente pelo paladar) diferencia-se do gosto que é o resumo de várias experiências adquiridas, transmitidas e presentes nas experiências de deslocamentos. Enquanto uma construção cultural e histórica⁴, o gosto é resultado de uma educação culinária, que por sua vez se inscreve na educação geral, cabendo destacar a importância do papel feminino na formação do gosto e na transmissão dos hábitos, além de seu sentido cultural, movido por estímulos gustativos, visuais, olfativos e também afetivos.

Os sabores e a formação do paladar são introduzidos na infância, em geral pela mãe, ou por quem prepara os alimentos. A memória dos sabores da “meninice” (infância) se mantém presente por toda a vida, no caso dos depoentes, - que a tratam como algo identificador, - os aromas e sabores dos pratos da infância são inesquecíveis, “maravilhoso tesouro dos sabores da infância, sabores da felicidade perdida, doces sabores do passado” (Certeau, 1998).

Entre os diferentes tipos de memória (específica, étnica e artificial) o gosto constitui um dos elementos da étnica, a dita “cozinha da memória” (Hervé, 2002), que possibilita o reconhecimento entre os membros de um grupo, através do uso de ingredientes e procedimentos, que reproduzem sabores, aromas que atendem a um gosto específico. Transfere-se para outros países, o gosto e os hábitos enraizados. Na experiência de deslocamento, a alimentação é um dos últimos costumes abandonado, podendo ser considerado até um fator de resistência.

O paladar muitas vezes é o último a se desnacionalizar, a perder a referência da cultura original. A culinária atua com um dos referenciais do sentimento de identidade: é por sua característica de portátil [...] que ela pode se tornar referencial de identidade em terras estranhas. (Dutra, 1991, p.17)

O cozinhar é um ato cultural, abrangendo sistemas de valores com escolhas e gostos, alimentos apreciados, rejeitados e preferidos, envolvendo procedimentos, códigos e regulamentos, práticas e preceitos; tradição, mas, também, inovações, apropriações e descobertas. Cozinhar constitui-se em *habitus* (Bourdieu, 1988) e se mantém como elementos da memória, representações simbólicas do passado, traduzindo o sentimento de pertença, integração,

Veríssimo, Leonilda dos Reis Jacob. As entrevistas foram realizadas em momentos distintos entre 2006 e 2018, versando sobre as memórias da imigração, percepções sobre a cidade, relação com a Casa dos Açores, construção de territórios em comum, estabelecimento de laços de solidariedade, amizade e sociabilidade, incluindo também relações de fé, religiosidade e a gastronomia.

⁴ O gosto se constitui social e culturalmente pela complexa conjunção de vários elementos identitários, incluindo classe e origens sociais, gênero, geração, nacionalidade, religião, grau de instrução, nível de renda, sendo de forma controlada e organizada (Flandrin e Montanari, 2008).

reconhecimento e escolha, já que o que uns comem se diferencia do que os outros apreciam. As práticas gastronômicas, por si, seguem padrões e comportamentos apreendidos e mantidos ao longo das gerações. Como relata D. Maria de Lurdes

Olha, na minha casa, minha mãe fazia comidas assim, que ela ensinou pra nós, mas eu não sou capaz de fazer a comida tão boa que a minha mãe fazia. Ou eu acho que era tão boa [...] Eu faço bolinhos de bacalhau, uns pasteizinhos doce, que é aparte da culinária que eu mais sei fazer. Como já disse, fui criada no campo, não sei muito, mas o que eu aprendi (depoimento Maria de Lurdes Arruda Paz)⁵.

A composição do cardápio e preparo dos alimentos subentende um processo complexo que abarca várias etapas: eleição dos produtos (códigos de aceitação, rejeição e tabus), classificação, acesso aos ingredientes, técnicas e processos de preparo (grelhar, assar, fritar ou cozinhar), condimentação e conservação, também, as formas de servir e a apresentação à mesa.

Cozinhar implica em fazê-lo para alguém, para os membros da família, amigos e conterrâneos, estando a permanência da receita atrelada a sua capacidade de agradar. Mesmo frente ao distanciamento do ambiente familiar, a cozinha é depositária e transmissora de hábitos, que dificilmente se apagam, se mantendo como parte da memória, escolhida, reverenciada e disseminada, tornando-se, além de reveladora do grupo, um elo entre o imigrante e as suas origens, tão importante como o idioma falado porque identifica e propicia o reconhecimento das pessoas do mesmo grupo⁶.

A cozinha é portátil, no entanto, quando ocorre o processo de deslocamento arca-se com todo um processo de estranhamento que inclui esquecimentos (conscientes ou não), dificuldades de acessos aos ingredientes o que implica em mudanças e apropriações, desconstrução e reconstrução (Poulain, 2002). Assim sendo, nas trajetórias novas experiências, hábitos e sabores são apropriados, “heranças, apesar de uma matriz semelhante, podem resultar diferentes, pois são constituídas pelas experiências pessoais” (Elias, 1997). D. Ilda Maria observa as diferenças e adaptações na forma do preparo, rememorando práticas dos Açores.

⁵ Maria de Lurdes Arruda Paz, São Miguel Açores 16/3/1945, chegou 1956, trabalhou na tecelagem Santa Virgínia por 14 anos.

⁶ Observando a relação entre indivíduo e contexto, na memória se inscreve a experiência e sentidos do gosto mantido afetivamente através de gerações, assim, as reflexões sobre a memória não residem apenas no que é recordado, mas, contemplam silêncios e esquecimentos, ou seja, o que foi lembrado e condecorado expressa uma magnitude e o que foi esquecido ou silenciado merece atenção (Benjamin, 1985).

Na cozinha faço bacalhau, bacalhoadada, feijão branco assado e o cozido açoriano, cozido dos Açores. Só que não é feito como lá, porque a gente não tem buraco aqui, lá eles fazem um buraco no chão e põe na panela de barro [...] graças a Deus não temos nenhum vulcão aqui, então não tem como lá, eles cozinham no vulcão, põe legumes, assados tudo na panela e põe a panela no buraco. A gente põe bem fechado, muito bem tampado. Fica muitas horas ali. (Depoimento Ilda Maria Salvador dos Reis)⁷.

Os depoimentos vão sendo formas de articular os sentidos do alimento e suas funções socioculturais, nos quais se entrelaçam as memórias, as histórias e o pertencimento da imigração. Como resultados, encontram-se as realções possíveis e as referências ressignificadas ao longo das gerações.

Um território açoriano: associativismo, religiosidade e festividade

A partir das décadas de 1950 e 1960, os açorianos buscaram em São Paulo novas possibilidades, eles se instalaram no bairro da Vila Carrão (Zona Leste), nas ruas Dentista Barreto, Água Funda e Luzia da Conceição Moraes, que ainda hoje apresentam um número elevado de ilhéus e seus descendentes (Angelo, 2015). Os açorianos se estabeleceram nesta área devido as oportunidades de trabalho, em particular, as oferecidas pelo Cotonifício Guilherme Giorgi, no qual ocupavam maior parte dos postos. Esse processo funcionava através de redes, os recém-chegados ou os que eram chamados tinham indicações para a inserção na fábrica (Truzzi, 2008). Além desta ocupação, os açorianos se dedicavam ao trabalho nas padarias, armazéns, floriculturas, feiras livres e açougues, participando de forma ativa e garantindo a visibilidade no bairro.

A chegada num país estrangeiro implica em estratégias de inserção, juntamente com procura por convivências e reencontros com conterrâneos, ações constituídas em espaços religiosos, culturais, de lazer e desportivos. Em algumas situações, conduzem a organização de associações, nas quais os e/imigrantes e seus descendentes se unem em torno de um conjunto de interesses, objetivos e sentimentos coletivos que reforçam a sensação de pertencimento (Rocha-Trindade, 2010).

As associações se tornam *locus* de reunião e convivência, também de manutenção e afirmação identitárias ao objetivar congregar, manter/reviver/inventar tradições, assumindo o papel de “lugares de memória” (Nora, 1993). Na busca por manter a coesão social, as associações também

⁷ Ilda Maria Salvador dos Reis, nasceu em São Miguel, 22 de junho de 1939, chegou ao Brasil em 1952, se estabeleceu no bairro da vila Carrão SP, desde os 13 anos trabalhou como fiandeira na fábrica Guilherme Jorge, aonde conheceu o marido, que era um tecelão açoriano.

propiciam oportunidades para a realização de eventos de conagraçamento, festas de cunho social, atendendo expectativas culturais e recreativas (eventos de poesia, teatro, música/dança e gastronomia, incluindo os grupos folclóricos). Desta forma, a prática associativa tornou-se instrumento importante na reconstituição de identidades, manutenção de laços, estabelecimento de redes e até de resistência cultural.

Na década de 1980, na Vila Carrão, foi fundada a Casa dos Açores, construindo-se numa forma de territorialização definida por múltiplas relações e visando manter elos com as origens, cultivar tradições, organizar eventos, festas religiosas e demais atividades culturais.

As celebrações festivas dos imigrantes se inserem num conjunto de elementos e rituais, contendo memórias de fatos históricos, religiosos e culturais, ações que são lembradas, envolvendo um processo de recriação de elementos materiais e imateriais das tradições e costumes do grupo. Entre os açorianos, tanto os residentes nas Ilhas como os que vivem na diáspora, uma das festas mais tradicionais é a do Divino Espírito Santo (Araújo, 2005). Em São Paulo, essa festa foi recriada e se tornou um marco celebrativo identitário (Angelo, 2017).

A Festa do Divino, a gente sempre divide assim, né, pelo menos aqui na minha cabeça, eu a divido na parte que a gente chama: religiosa, aí eu chamo uma parte que ela é folclórica, e tem aquela outra parte que a gente a chama de comercial. Daí o comercial, o que prá nós é o comercial? É a nossa Quermesse. Daí, prá nossa Quermesse a gente tem um tratamento. A parte religiosa, a gente coloca na religiosa. A religiosa é o dia da Festa, a Procissão, a Missa em si, e os Terços. E a nossa parte, que a gente chama Folclórica, é a Folia do Divino, são as Entregas, são os Bodos, né, a entrega que a gente faz. Doações que a gente faz. Então, essa parte que a gente chama ela mais de Folclórica. (Depoimento de Leonilda)⁸.

⁸ Em depoimento, Dona Leonilda dos Reis Jacob fala da construção e logística da festa. Nasceu em 30 de agosto de 1964 na Vila Carrão e representa a primeira geração nascida no Brasil.



FIGURA 1: Folias do Divino- Casa dos Açores de São Paulo (Casa dos Açores de São Paulo, 2018).

A festa ocorre no dia de Pentecostes, porém, os preparativos se iniciam com muita antecedência, com a escolha do “mordomo da festa” que é um casal que fica responsável pela organização anual.

Escolha do ‘Mordomo’, é assim, a gente até muitos anos atrás, a gente tinha até muitas vezes o sorteio. Como tinham vários casais que queriam participar, que sabiam que tinham vontade de participar, vinham e colocavam o nome e era sorteado aqui dentro, antes de ser anunciado lá. Hoje, o ‘Mordomo’ atual, com uma equipe, convida o próximo ‘Mordomo’. Como que é esse convite? Normalmente, a gente procura que seja uma pessoa que participa da Comunidade, que esteja presente aqui, que conheçam as nossas tradições [...] Não precisa ser açoriano, porque nós temos muitos açorianos [...] Nós temos muitos colaboradores aqui nossos que não são açorianos, que são brasileiros, mas que adoram [...]. (Depoimento de Leonilda)

Nos preparativos a comunidade se faz presente, algumas pessoas se mantêm atuante, já que adquiriram experiência organizativa de muitos anos. Os preparos incluem a coordenação das rezas, terços cantados, jantares e almoços para arrecadação de fundos, as “domingas do Divino” e as Folias do Divino (feitas por repentistas que recolhem doações e cantam em agradecimento à comunidade).

No dia de Pentecostes, às nove e meia da manhã inicia-se a procissão, saindo da Casa dos Açores em direção à Igreja de Santa Marina, também na Vila Carrão, onde se realiza a missa em louvor ao Divino Espírito Santo. Durante o ritual religioso, sete crianças são coroadas e realiza-se a bênção aos presentes.

As festividades continuam com a apresentação de grupos folclóricos que alegam os visitantes entoando antigas cantigas portuguesas e açorianas, inclui a quermesse com barraquinhas que vendem comidas da gastronomia açoriana, destacando-se as linguiças, alheiras, massas sovadas, malassadas e morcelas, além do vinho dos Açores.

Em São Paulo, a festa se renova e reinventa, aspectos religiosos comportam preceitos e elementos do sagrado, também presentes em práticas de alimentação (Contreras, 1993). Nesse dia festivo e de celebração os sabores revelam tradições do grupo, os pratos são especialmente arranjados, criteriosamente através da escolha de ingredientes, produção, preparo, condimentação e apresentação.

O “saber-fazer” dos pratos: manutenção das tradições e a presença feminina

Quase sempre silenciadas, as mulheres - partissem ou não – eram atuantes nos processos de deslocamento. Mesmo quando estavam destinadas a permanecer na terra natal, participavam ativamente de todo os procedimentos, bem como das decisões a serem tomadas (quem devia partir, quando, para onde e com quais recursos), incluindo os rituais de saída e preparativos para a viagem.

Desvendar as histórias dessas mulheres tornou-se um desafio de pesquisa: frente à marginalização delas da maior parte da bibliografia e da documentação oficial, suas experiências, vidas e expectativas necessitam ser recuperadas através de um processo constante de investigação, contribuindo para reverter enraizamentos impostos pela historiografia e transformando as mulheres em agentes históricos atuantes e presentes.

A consequência direta dessa exclusão das mulheres da documentação e dos estudos de e/imigração também reside no fato de que elas não conformaram uma *comunidade imaginada* (Anderson, 2008), o que significa dizer que o deslocar-se como escolha feminina, não marcou o imaginário coletivo. Cientes de que as fontes priorizadas pela historiografia envolvem discursos universais que silenciam as mulheres, enfrentou-se o desafio de realizar uma pesquisa utilizando a documentação oral. Os depoimentos possibilitaram a aproximação com várias experiências, registrando memórias que permitem recuperar ações, gostos, costumes alimentares, observando permanências e mudanças incorporadas.

Na investigação pode-se observar que as experiências femininas retratam um universo de comprometimento e ajuda mútua, as açorianas e descendentes se organizam, pode-se dizer, que são as responsáveis pela manutenção da Casa dos Açores, pois, se encarregam por muitas atividades, concebendo toda logística dos eventos religiosos e culturais. Durante as festividades que ocorrem na Casa dos Açores, as mulheres executam a maior parte do trabalho dos festejos, seja de

organização ou da elaboração dos alimentos, elas doam seu tempo, um “tempo de generosidade” para a preparação da maior parte das comidas compartilhadas nas comemorações (Cavalcanti & Gonçalves, 2009).

O preparo dos alimentos é função presente no cotidiano feminino, mas, cabe diferenciar as práticas e pratos preparados no cotidiano dos especialmente arranjados nos dias festivos ou de celebração – a cozinha das festas. Os dias festivos são momentos especiais de se lembrar como era a celebração no lugar de origem, buscando reproduzir práticas, com a preparação dos pratos mais elaborados receitas especiais, mais longas e trabalhosas, muitas vezes utilizando-se de formas e utensílios específicos para o preparo (Revel, 1996).

A Casa dos Açores organiza vários eventos festivos em diferentes momentos, nestas ocasiões iguarias da tradição açoriana são preparadas. Entre os sabores tradicionalmente reconhecidos e mais apreciados estão “alcatra à moda da Terceira”, “cozido açoriano”, pratos representativos e apreciados, porém, pouco reproduzidos fora dos Açores, que se somam a bacalhoadas, bolinhos de bacalhau, feijão branco, entre outros. Merecem destaque a “massa sovada”, bolos, pães, malassadas, embutidos (linguiças, morcelas, alheiras), também o arroz doce, parte destes, são vendidos nas quermesses do Divino.

Todos os produtos comercializados ou compartilhados durante a Festa do Divino são preparados na própria Casa dos Açores. Nesse processo, as mulheres se envolvem intensivamente, Dona Leonilda, filha de açorianos, rememorou como sua mãe se dedicava à festa, assim, como várias outras imigrante que fizeram do espaço da cozinha da Casa dos Açores uma extensão de suas casas e de seu país de origem. Relata também como hoje se encontra organizado esse trabalho.

[...] a gente faz assim, o nosso trabalho começa realmente, por volta de Janeiro. O trabalho forte que eu falo, o trabalho que é: em Janeiro, eu sento com elas e a gente ali determina o cronograma das atividades, o que nós temos prá fazer até a Festa. Então, ali a gente marca o dia que nós vamos fazer a alheira, o dia que nós vamos fazer a linguiça, o dia que nós vamos fazer a morcela, que são produtos que tem que estar muito antes prontos prá Quermesse, tá? Então, a gente acaba se juntando: o dia que nós vamos desfiar o bacalhau, o dia que nós vamos ver a carne que vai nos lanches lá prá Quermesse. Então, nós temos um cronograma, depois se você quiser, eu te passo até o modelinho. O dia que a gente vai lavar as tripas, o dia que a gente vai amarrar as tripas [...] Então, isso, em Janeiro a gente senta... a partir dali, praticamente, a gente não tem final de semana livre. A gente trabalha quase todos os finais de semana. Então, hoje nós fazemos nos finais de semana; até anos atrás, há uns cinco anos atrás elas faziam durante a semana. Mas, as senhoras foram ficando velhinhas, outras foram morrendo e começou a ficar meia dúzia, e elas não davam conta. Então,

prá que a gente possa ajudar, como todos nós [...] nossa geração trabalha fora, minha geração trabalha fora, então a gente fica livre de sábado e domingo, então no sábado e domingo a gente vem, e é onde a gente faz o nosso trabalho. (Depoimento de Leonilda)

Observa-se que apesar das práticas serem mantidas através das gerações, ocorreram adaptações, com a organização dos tempos, estabelecimento de um cronograma e equipes de trabalho.

O saber-fazer da cozinha se transmite geracionalmente, o processo de aprendizado é um legado que passa de mãe para filha e, também, na experiência coletiva desses momentos de encontro. Entretanto da tradição escrita pouco restou, a elaboração dos pratos era/é majoritariamente automática, mantendo-se como parte dos costumes e elemento da memória, com práticas, hábitos recebidos e transmitidos oral e empiricamente.

As receitas enraizadas vinculam-se a ideia de cozinhar bem e estão associadas à vida doméstica e às tradições. Através delas podem-se decifrar códigos econômicos (produção e consumo), a recorrência de ingredientes (vinculada a produção local ou às ações de importação e exportação), favorecimento de certos produtos, mudanças e permanência de hábitos, diferentes paladares, preferência por se comer frio ou quente, mais ou menos salgado, apimentado, pastoso ou sólido, além disso, os sentimentos estéticos e diferentes maneiras de apresentar e servir.

Apesar de serem numerosos os livros de culinária, entre esses imigrantes, os registros em cadernos de receitas ou manuscritos são raros, verdadeiras lacunas documentais. A falta de hábito de registro talvez se deva a baixa escolaridade, principalmente feminina, que inviabilizava a manutenção de cadernos de receitas, ou se existiram alguns, foram perdidos nos tempos e nos deslocamentos. Além do mais, as receitas eram invariavelmente modificadas, tanto quanto aos ingredientes, como quanto aos procedimentos utilizados, não somente por ausência de registros, também, pela criatividade-inovação-possibilidades de quem cozinha. Um exemplo presente em depoimento é o das malassadas identificada como “feita como o se fosse uma massa de pastel”, essa indicação, fornece elementos de adaptação ao novo território, a comparação com o pastel é uma estratégia de referência a algo muito conhecido na cidade (Depoimento de Antonia Rodrigues Veríssimo)⁹.

Novas gerações buscam registrar saberes e segredos das Malassadas:

Ingredientes:

⁹ Antonia Rodrigues Veríssimo, nascida em 8/1/1927, na Ilha de São Miguel. Açores, chegou ao Brasil em 1955, estabelecendo-se na Vila Carrão.

1 kg farinha de trigo com fermento
20 gramas de fermento de padeiro
3 laranjas
3 colheres de sopa açúcar
1 cálice de aguardente branca
8 ovos
Óleo vegetal para fritar

Modo de Preparo:

Dissolver o fermento em pouco de água morna e peneirar a farinha para um alguidar. Fazer uma cova no meio.

Deite o fermento, o sumo de laranja, o açúcar, a aguardente e uma pitada de sal. Misture tudo.

Amasse adicionando os ovos um a um e batendo a massa com as mãos como se fossem pás.

massa deve ficar bastante mole.

Se for necessário junte um pouco de leite morno.

Embrulhe o alguidar num cobertor e coloque em local temperado durante cerca de três horas até a massa ter dobrado de volume e apresentar-se rendilhada.

Depois, com as mãos untadas em óleo, vá retirando bocadinhos de massa do tamanho de uma noz, estique-a para os lados, dando-lhe uma forma mais ou menos regular e frite em óleo bem quente.

Escorra sobre papel absorvente e polvilhe com açúcar e canela.

Sirva em temperatura ambiente.

Como texto, a receita prima pela economia de palavras, estilo preciso, apesar de que requer um saber prévio e capacidade de decifrar os códigos. Convencionalmente, inicia-se por enunciar os ingredientes, seguido das etapas de execução, estabelece-se a forma da mistura (bata rapidamente ou lentamente, com vigor ou vagorosamente, mexa com cuidado, os gestos e utensílios, ponto do doce, uniformidade da mistura), seguem-se os tempos e formas de cozimento e, finalmente, a apresentação.



FIGURA 2: Malassadas Açorianas (Casa dos Açores de São Paulo, 2017).

Nos encontros preparativos, além das atividades desenvolvidas, se somavam às conversas, trocas de informações e transmissão das tradições (rezas, histórias, receitas, saber fazer), introduzindo as mais jovens em conhecimentos e práticas. Pode-se observar que nessas ocasiões sentimentos são agregados ao preparo, criando momentos nos quais histórias rememoradas dão significados diferenciados aos pratos.

Entre os quitutes preparados para a festa, alguns se sobressaem, pois, apesar da adaptação sofrida, mantém sua essência. As alheiras são um dos pratos apreciados e incorporados à festividade, podendo-se dizer que fazem parte da “invenção identitária” da cozinha portuguesa¹⁰.

A gente tem dia, que a gente faz alheira, são quarenta pessoas que tão ajudando a gente. Começa, a gente tá aqui 06h00 da manhã, vamos até 05h00 da tarde sem parar. É trabalho o tempo todo. Então, você tem várias atividades [...] Ah! Prá fazer a alheira, você tem que ter o dia de cortar o pão duro, sabe, então, são todos os preparativos que você tem que pensar prá fazer aquele produto. Não é você chegar aqui e tá tudo [...] Não, tem que encomendar a cabeça, tem que limpar a cabeça do porco [...] Então, tudo isso a gente tem: o dia de limpar a cabeça do porco, o dia de cortar o pão, então, tenho isso muito bem detalhado, prá gente definir a data [...] em paralelo com tudo isso, várias coisas estão acontecendo: você tem a parte dos Terços, que começa no Domingo de Páscoa (Depoimento de Leonilda).

¹⁰ A categoria invenção está aqui posta no sentido de se questionar a existência de uma essência identitária, subentendendo um processo de criação cultural, pleno de sentidos, disputas e tramas de poder. Esse complexo processo contém múltiplas variações, através dos tempos, nos diferentes espaços, com posições, trajetórias e objetivos variados, cabendo destacar que se considera não a invenção, mas as invenções com toda a pluralidade de significados (Matos, 2007).



FIGURA 3: Preparação das Alheiras (Casa dos Açores de São Paulo, 2017).

Durante a elaboração, são recriados laços comunitários, sendo esses preparativos momentos de união do grupo - atrelando várias “mãos” com a retomada das tradições do “sistema culinário” desenvolvido e recriado na prática do fazer, possibilitando relações de sociabilidade e afetivas, concretizadas, não apenas no ato de comer, também, no preparo visto como celebração (Pinto, 2006).

Para as mulheres, os tempos da festa são sempre envoltos em muito trabalho, estando divididos entre os momentos de preparo e o dia da celebração. O *locus* de referência para as festas é a Casa dos Açores, o que envolve uma conotação emocionalmente construída, como se a associação fosse um pedacinho dos Açores, onde as envolvidas apreciam estar, rememorar as histórias contadas pelas mães e avós como uma forma de voltar as raízes ancestrais.

Tem gente que tá aqui fazendo linguíça, tá aqui fazendo a alheira, tá aqui trabalhando o dia inteiro, então, também são doadores. São doadores do trabalho. Aí, esse número de duzentos passou pra trezentos. Então, a gente faz o Coquetel, que é uma maneira de a gente tá com todo mundo, não são só os doadores que tão com a gente, são os colaboradores. Então, a gente não faz essa parte da Sopa aqui. Tá? O que a gente faz de Culinária, assim, na Festa, por exemplo: o dia que a gente faz a Morcela, no dia que a minha mãe faz a Morcela, que a gente se reúne pra fazer a Morcela aqui, aí elas fazem o Pão de Milho, elas fazem o debulho, fazem... Deixa eu ver mais o quê [...] Fazem o Arroz-Doce... Então, nesses outros trabalhos, elas acabam colocando assim pra nós, em termos de comunidade. Durante o ano na Casa, o que a gente faz? A gente faz é muito Feijão Assado, que é à moda de lá, faz o Cabrito Guisado[...] Hoje em dia, a gente faz poucos eventos dentro da Casa. Por que faz poucos eventos dentro da Casa? Em decorrência realmente do quê? Era muito trabalho que a gente tem, e as pessoas começaram a ter dificuldades financeiras. Todas as outras Casas Portuguesas a mesma coisa, o pessoal já não enche mais as Casas nos Eventos [...] Então, a gente tava gastando toda uma energia pra tá

fazendo um almoço e você não tinha um lucro. O que você tinha não conseguia manter a Casa. (Depoimento de Leonilda)

Outro prato que caracteriza um elo de sabor dos Açores e que é expressivo das festividades do Divino é a “massa sovada”, denominado em São Paulo, como “Bolo de massa sovada”.



FIGURA 4: Bolos de Massa Sovada. (Casa dos Açores de São Paulo, 2017).

Os depoimentos referenciam que os pratos dão sentidos simbólicos e estabelecem vínculos com a devoção, o dia santo e suas festividades despertam as memórias da infância (vividas nos Açores ou na casa materna na cidade de acolhimento). Dessa forma, os sabores se tornam testemunhos que, apesar dos anos, não se perdem, sobrevivem e até resistem, que emergem como “campainhas da memória”, revivendo sabores marcantes, percepção dos ingredientes, dos aromas acentuados, que impregnam os corredores das reminiscências, constituindo-se em memórias afetivas que levam na busca de tempos perdidos, dos momentos de carinho, das demonstrações de afeição ou da espera ansiosa pela data festiva com suas guloseimas.

Nesse sentido, nas conversas com os senhores Henrique de Arruda Soares e Antonio Arruda algumas histórias foram lembradas, eles destacaram que ao fazer a massa sovada na Páscoa, as mães colocavam no meio da massa um ovo inteiro, com casca e tudo, aquele que o encontrasse teria sorte, assim, todos queriam achar o ovo, causando disputa e sensação de felicidade para o vencedor.

Quanto à doçaria, a arte do doce atrela-se a criatividade feminina, encontrando-se vínculos do doce com carinho, ternura e amor, deste modo, se preparam docinhos para o doente, para se oferecer de presente e para receber uma visita e para as festas. O arroz doce é outro quitute da festa, usado como sobremesa, sobressai em vários recantos de Portugal, mas, em especial nas festas do Divino das Ilhas. Nas receitas reproduzidas nas festas da Casa dos Açores, o

arroz doce, tem a cor amarelada porque na receita além do arroz, leite, canela, incorpora ovos.



FIGURAS 5 e 6: Arroz doce e seu preparo. (Casa dos Açores de São Paulo, 2017)

Os processos de deslocamento foram marcantes para mulheres (tanto as que partiram como as que ficaram). Através dos depoimentos, se observa que as açorianas tiveram seu cotidiano marcado pelo trabalho, envolto em tarefas tanto na fábrica como na casa; o trabalho, também, foi identificado como uma forma de adaptação ao novo território. Apesar de cercadas de invisibilidades, as imagens das imigrantes emergem sempre que a névoa que as encobre é dissipada, revelando toda sua capacidade de reinvenção, essencial para o sucesso da empreitada familiar da e/imigração. Mães e avós buscaram transmitir para as novas gerações valores e práticas, como o comprometimento com a religião e as tradições, o que pode ser percebido nas atividades da Casa dos Açores. A associação mantém entre seus objetivos ser um ponto de acolhimento para os açorianos e seus descendentes, *locus* de manutenção de laços afetivos com o país de origem, suas tradições e sabores.

Celebrações: a festa na rua - a Quermesse

As referências simbólicas na festa do Divino celebrada da Vila Carrão procuram dar continuidade às práticas açorianas, apesar que com os deslocamentos e no passar do tempo geraram alterações. Após as atividades celebrativas na igreja, inicia-se a quermesse, na Rua Dentista Barreto, em frente à Casa dos Açores, que ocorre por dois dias (sábado e domingo de Pentecostes). O evento faz parte do calendário turístico da cidade de São Paulo e dele participam açorianos, descendentes e visitantes. Nos dias da festa vários pratos açorianos

são comercializados, como as alheiras, malassadas, bolos lêvedos, doces portugueses, massa sovada, bolinhos de bacalhau e entre outros quitutes que são oferecidos ao público em barraquinhas, os fundos são revertidos para manutenção da Casa dos Açores e ações filantrópicas.



FIGURA 7: Festa de rua: quermesse na Rua Dentista Barreto. (Casa dos Açores de São Paulo, 2017)

Nos Açores existe na festa a tradição dos bodos¹¹, que antigamente era uma forma de dádiva de alimento aos necessitados, hoje a distribuição de pão e vinho é feita para os participantes, como simbolismo de doação. Na Vila Carrão, o processo foi recriado sob outra perspectiva, a comida ou a doação é feita em forma de “entrega”.

A gente começou a dar o nome sem usar “Bodo”, a gente nem usa o nome de “Bodo” aqui, então a gente tem as Entregas [...] A gente tem que ir lá e entregar a carne e o vinho, na casa da pessoa [...]. A gente tem a nossa parte da Folia, que tem já a parte dos Doadores, são as Doações, que a gente vai na casa de viúvas, que são as açorianas que não têm condições de tá pagando... Porque a Pensão,

¹¹ O bodo é a distribuição de comida aos pobres em dia de festa, geralmente nas festas do Divino Espírito Santo. Segundo a tradição, o costume de celebrar o bodo foi introduzido em Portugal no séc. XIII pela Rainha Santa Isabel. No dia de Pentecostes realiza-se o bodo, depois de sair da igreja, o cortejo se dirige ao Império, sendo as coroas e bandeiras aí colocadas em exposição. Frente ao império, em longos bancos corridos são colocadas as esmolas, que depois de abençoadas são distribuídas. Os irmãos recebem-nas e todas as pessoas que passam podem livremente servir-se de pão e vinho. No entretanto são arrematadas as oferendas, normalmente gado, alfenim e massa sovada. O bodo é organizado e gerido pelo mordomo ou por quem ele designe.

ela é paga, e a Doação também é paga, né [...] Se você quer ser um Doador, você paga R\$ 160,00, você quer pagar a Pensão, você paga R\$ 80,00, aí vai a massa, o pão, o vinho e a Bandeira do Espírito Santo. O que tem a mais no Doador, o que vem a mais no Doador é a Folia. A Folia, o Doador que quer, recebe a Folia do Divino na sua casa. E eles vão lá, todos trajados, seguindo todo o ritual nosso, que a gente tem lá dos Açores, que são os cantos improvisados na hora, que eles fazem e eles cantam em agradecimento à Doação. Então, tem, mas não são todos os Doadores que, Graças a Deus, não são, porque a gente não daria conta, a gente teria que começar dois meses antes. (Depoimento de Leonilda)

Em São Paulo, as comidas passaram a ser vendidas, entretanto, mantém o intuito de agregar as pessoas em torno da sociabilidade e de difundir a culinária açoriana. As mudanças na organização da festa foram lembradas por Dona Leonilda, que se encontra à frente da coordenação do evento:

Lá (nos Açores) não se tinha a Quermesse, lá tinha um Arraial normal, que era só musiquinha, tal [...] Nós, não, aqui nós temos uma Quermesse pra cuidar, então, a gente chega da Missa, faz tudo, se troca, tal [...] Já tá trabalhando [...] Então, não tem tempo hábil pra tá fazendo. Então, o que o pessoal fazia: no sábado um jantar dos doadores. Depois nós mudamos pra Coquetel. Por quê? Porque assim, com muita discussão com a comunidade, nós mudamos o pensamento: doador não é só aquele que doa os seus R\$ 160,00, eu tenho pessoas que pra eles doarem R\$ 160,00 é muito difícil [...]. (Depoimento de Leonilda)

Observa-se que, gradativamente, a configuração da festa se alterou, saiu do espaço interno da Casa dos Açores para o espaço público - a quermesse de rua. Desta forma, a festa foi reconfigurada (inspirada em outras festas de comunidades imigrantes que são celebradas na cidade), sua organização e necessidades foram adequadas ao número crescente de participantes, chegando a atrair cerca de 15.000 pessoas, impossibilitando a manutenção da tradição das Ilhas de doar os alimentos.

A quermesse surgiu também como uma estratégia de inserção na metrópole. O próprio termo "quermesse" advém das festas efetivadas pela igreja católica em comemoração em dias de santos padroeiros. Recriada na Vila Carrão, a quermesse açoriana é valorizada nas atividades de celebração de Pentecostes, Dona Leonilda destaca:

A quermesse teve início por volta de 1979, mas uma coisa bem simples, um palco com som para apresentação de grupos folclóricos, havia venda de poucos produtos como a Massa Sovada e a Malassada. Atualmente a nossa quermesse envolve mais de 150 pessoas trabalhando nas barracas, fora toda a preparação

que tem dos produtos como a alheira e a linguiça que fazemos entre fevereiro e março. A nossa festa faz parte do calendário oficial da Prefeitura de São Paulo e tem todo o suporte da mesma. Temos a barraca da malassada, bolinho de bacalhau, churrasco, hot-dog, batata frita, peixinho (pescaria com brindes), fogazza, minipizza, vinho quente, quentão, linguiça, alheira e das bebidas. Visitam nossa quermesse cerca de 15.000 pessoas. Temos toda uma estrutura para a realização da quermesse. Há apoio da Polícia Militar da Guarda Metropolitana, do CET no fechamento da rua. (Depoimento de Leonilda)

Com o crescimento e importância da festa, a Casa teve que reorganizar o seu funcionamento interno, convencionando um cronograma anual de atividades e preparativos para garantir a efetivação do festejo com sucesso, fazendo previsão de gastos e viabilizando fundos.

A celebração “busca um retorno ao passado”, visando garantir a identificação entre os pares da comunidade açoriana, reconstituindo “semelhanças baseadas, num processo cognitivo de encontro, reencontro e assimilação das relações provenientes desses encontros” (Henyei Neto, 2015, p.136). No seu processo histórico, a festa foi recriada e ressignificada, se adaptando ao território e as novas gerações mantendo elementos das celebrações açorianas e inserindo novos.

A pós-memória (Hirsch, 2008; Hirsch, 1997; Modiano, 1986; Derrida, 2001; Sarlo, 2007; Gagnebin, 2006) dos descendentes de açorianos se constitui através das narrativas ouvidas dos pais e avós, com as descrições da festa vivenciadas antes dos deslocamentos, lembrando as terras açorianas, seus sabores, imagens e sonoridades. Na organização da festa na Vila Carrão, tradições foram ressignificadas: a banda imitando as filarmônicas entoando canções de tradição popular, as brincadeiras e jogos lúdico-recreativos (como a pescaria) e através da “invenção identitária” da cozinha açoriana.

Considerações Finais

O sentimento de pertença a um lugar através dos princípios de identificação e semelhança se viabilizou na institucionalização da Casa dos Açores, na Vila Carrão/SP. Essa associação busca a construção de elos com o passado e com os Açores, neste sentido, valoriza e difunde as tradições açorianas por meio das celebrações e busca conscientizar novas gerações da importância delas.

As devoções e celebrações trazidas das Ilhas foram transmitidas como forma de ensinamentos e legitimação tanto da fé como das tradições açorianas, agregando o grupo e recriando formas de pertencimento que contribuem para um reencontro com as origens. Neste sentido, os sabores e as práticas

gastronômicas (principais pratos, ingredientes, formas de preparo e de apresentação) particularizam as expressões desta comunidade, constituindo-se num “sistema culinário” que estabelece relações sociais e simbólicas, valores atribuídos e permite observar como foram (re)construídos e reelaborados ritualisticamente neste dia de festa.

Durante a preparação da Festa do Divino se constituem ligações emocionais, não apenas por ser a maior celebração festiva da Casa dos Açores, mas, também, por mobilizar a comunidade e possibilitar a união dos membros. Rememorar implica numa reconstrução do passado irreversível, com a reelaboração e ressignificação das trajetórias e de si mesmo, dessa forma, o evento, com seus rituais, procissão, músicas e comidas despertam “campainhas de memória”. Na investigação pode-se observar como os depoentes rememoram as saídas, as dificuldades enfrentadas na nova terra, se emocionam lembrando-se de ancestrais já falecidos, suas devoções e dos sabores da comida materna.

A alimentação (gosto e cozinhar) vincula-se as tradições transmitidas, no caso dos açorianos os sabores da memória foram reconstruídos no território de deslocamento (Casa dos Açores). Contudo, neste processo histórico, ocorrem interação com a sociedade de acolhimento, gerando experiências fronteiriças e híbridas, sensações de inconclusividade e duplo pertencimento, numa trama de ligações afetivas com à cultura da sociedade de origem e a de acolhimento, constituindo-se “identidades recriadas” (Seyferth, 2002; Rocha-Trindade, 2006; Sayad, 2000).

Bibliografia

- ALBERTI, Verena. “Histórias dentro da história” in PINSKY, Carla Bassanezi (ed.) *Fontes históricas*. São Paulo, Contexto, 2005.
- AMADO, J., FERREIRA, M. *Usos & Abusos da história oral*. Rio de Janeiro, Editora FGV, 2005.
- ANDERSON, Benedict. *Nação e consciência nacional*. Rio de Janeiro, Ática, 2008.
- ANGELO, Elis Regina Barbosa. “As celebrações do divino espírito santo: Um elo entre Brasil e Açores nas relações de tradição e (Res)significação da cultura” in MEDEIROS, Lená Menezes de – Fernando, SOUSA *Brasil – Portugal: pontes sobre o Atlântico: múltiplos olhares sobre a e/imigração*. Rio de Janeiro, EdUERJ, 2017.
- ANGELO, Elis Regina Barbosa. *Trajetoárias dos imigrantes açorianos em São Paulo*. Jundiaí, Paco Editorial, 2015.
- ARAÚJO, Ana Maria R. Camara. *Festa do Divino e suas transformações na comunicação e na cultura*. São Paulo, Andross, 2005.

- BENJAMIN, Walter. *Magia e técnica, arte e política: ensaios sobre literatura e história da cultura. Obras Escolhidas*. São Paulo, Brasiliense, 1985, vol. I.
- BOURDIEU, Pierre. *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid, Taurus, 1988.
- CASA DOS AÇORES DE SÃO PAULO. *Imagens Diversas das festas de 2017, 2018*. Casa dos Açores – Eventos. 2018. <http://casasdosacores.org/casas-dos-acores/sao-paulo/> [consulta 12/12/2017].
- CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de Castro, GONÇALVES, José Reginaldo Santos. *As Festas e os Dias: Ritos de Sociabilidades Festivas*. Rio de Janeiro, Contra Capa, 2009.
- CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar*. Petrópolis, Ed.Vozes, 1998.
- CONTRERAS, Jesús. “Tierra, Cocina e Identidad” in GARRIDO-ARANDA, Antonio (comp.) *Cultura Alimentaria de España y América*. Huesca, Ed. La Val de Onsera, 1993.
- DERRIDA, Jacques. *Mal de arquivo. Uma impressão freudiana*. Rio de Janeiro, Relume Dumará, 2001.
- DUTRA, Rogéria. *A boa mesa mineira, um estudo de cozinha e identidade*. Dissertação de Mestrado. URFJ/Museu Nacional, Rio de Janeiro, 1991.
- ELIAS, Norbert. *Os alemães: a luta pelo poder e a evolução do habitus nos séculos XIX e XX*. Rio de Janeiro, Jorge Zahar Editor, 1997.
- FLANDRIN, Jean-Louis – Mássimo, MONTANARI. *História da alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade, 1996.
- GAGNEBIN, Jeanne. *Lembrar Escrever Esquecer*. São Paulo, Editora 34, 2006.
- HENYEI NETO, Gyorgy. *Identidade e ressignificação simbólica do açoriano dentro do movimento migratório para o Brasil: o caso da Vila Carrão*, 2015. Disponível: http://ufscar.academia.edu/GyorgyHenyeiNeto/Papers/304809/Identidade_e_resignificacao_simbolica_do_acoriano_dentro_do_movimento_migratorio_para_o_Brasil_o_caso_da_Vila_Carrao. [consulta 12/12/2017].
- HERVE, This. *Traité élémentaire de cuisine*. Paris, Éditions Belin, 2002.
- HIRSCH, Marianne. *Family Frames: photography, narrative and postmemory*. Cambridge, Harvard University Press, 1997.
- HIRSCH, Marianne. “The generation of postmemory”. *Poetics today*, Duke University Press, v. 29, n. 1, 2008. (pp. 28-103).
- MATOS, M. Izilda S. *A cidade, a noite e o cronista: São Paulo e Adoniran Barbosa*, Bauru, EDUSC, 2007.
- MATOS, M. Izilda S. – Lená Medeiros de, MENEZES. *Portugueses Gênero e imigração: mulheres portuguesas em foco (São Paulo e Rio de Janeiro, séculos XIX e XX)*. São Paulo, Emanuscrito, 2017.
- MODIANO, Patrick. *Uma rua de Roma*. Rio de Janeiro, Rocco, 1986.

- NORA, Pierre. "Entre memória e história: a problemática dos lugares". *Projeto História*. PUC-SP, São Paulo, n. 10, 1993. (pp 7-28).
- PILCHER, Jeffrey (ed.). *The Oxford Handbook of Food History*. Nova York, Oxford University Press, 2012.
- PINTO, Maria Dina Nogueira. "Sabores e Saberes da Casa de Maní: a mandioca nos sistemas culinários". *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*, IPHAN, n. 32, 2006. (pp. 281-301).
- POLLACK, Michael. "Memória e identidade social". *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, 1992. (pp. 200-212).
- PORTELLI, Alessandro. "Tentando Aprender um Pouquinho. Algumas reflexões sobre a ética na História Oral". *Projeto História*, SP, abril 1997. (pp. 13-49).
- POULAIN, Jean-Pierre. *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*. Paris, Editions Privat, 2002.
- REVEL, Jean-François. *Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica*. São Paulo, Companhia das Letras, 1996.
- ROCHA-TRINDADE, M. Beatriz. "Associativismo em contexto migratório". *Revista Migrações*, Observatório das Migrações, n. 6, abril de 2010. (pp. 39-58).
- ROCHA-TRINDADE, M. Beatriz. "Recriação de identidade em Contexto de migração" in LUCENA, Célia Toledo – Neusa Maria, GUSMÃO (eds.). *Discutindo Identidades*. São Paulo, Associação Editorial Humanitas, 2006.
- SAYAD, A. "O retorno: elemento constitutivo da condição do imigrante". *Travessia - Revista do Migrante*, SP, v. 13, 2000, número especial.
- SARLO, Beatriz. *Tempo passado: cultura da memória e guinada subjetiva*. São Paulo, Companhia das Letras; Belo Horizonte, UFMG, 2007.
- SEYFERTH, Giralda. "Estudo sobre reelaboração e segmentação da identidade étnica". *Cadernos CERU*, São Paulo, série 2, n. 13, 2002. (pp. 9-36).
- TRUZZI, Oswaldo. "Redes em processos migratórios". *Tempo Social, Revista de sociologia da USP*, SP, v. 20, 2008. (pp. 199-218).

Depoimentos Oraís

- VERISSÍMO, Antonia Rodrigues. 80 anos. *Entrevista realizada por Maria Aparecida Pascal*. Abril de 2007, São Paulo/SP.
- ARRUDA, Antonio Tavares. 60 anos. *Entrevista realizada por Elis Regina Barbosa Ângelo*. Julho de 2017 e janeiro de 2018, São Paulo/SP.
- SOARES, Henrique de Arruda. 68 anos. *Entrevista realizada por Elis Regina Barbosa Ângelo*. Julho de 2008 e julho de 2017, São Paulo/ SP.
- REIS, Ilda Maria Salvador dos. 69 anos. *Entrevista realizada por Maria Aparecida Pascal*. Junho de 2008. São Paulo/ SP.

JACOB, Leonilda dos Reis. 55 anos. *Entrevista realizada por Elis Regina Ângelo.* 27/06/2009, São Paulo/SP.

MEDEIROS, Manuel de. 61 anos. *Entrevista realizada por Elis Regina Barbosa Angelo.* Junho de 2008, São Paulo/SP.

PAZ, Maria de Lurdes de Arruda. 63 anos. *Entrevista realizada por Maria Aparecida Pasca.* Outubro de 2006, São Paulo/SP.

RODRIGUES, Maria Joana Rezende. 78 anos. *Entrevista realizada por Maria Aparecida Pascal.* Outubro de 2006, São Paulo/SP.

Elis Regina Barbosa Angelo

é Doutora em História pela Pontifícia Universidade de São Paulo. PUC/SP, Professora Adjunta da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro/UFRRJ no Departamento de Administração e Turismo e no Programa de Pós-Graduação em Patrimônio, Cultura e Sociedade.

Contatto: elis@familiaangelo.com

Maria Izilda Santos de Matos

é Doutora em História pela USP - Universidade de São Paulo, Professora Titular da Pontifícia Universidade de São Paulo. PUC/SP, pesquisadora 1A do CNPq.

Contatto: mismatos@pucsp.br

Recebido: 31/01/2019

Aceito: 16/04/2019