

GÊNERO, MEMÓRIAS E TRADIÇÕES: MULHERES IMIGRANTES AÇORIANAS EM SÃO PAULO

GENDER, MEMORIES AND TRADITIONS: IMMIGRANT WOMEN IN SÃO PAULO

Elis Regina Barbosa ANGELO*
Maria Izilda Santos de MATOS**

Resumo: Este artigo trata das relações estabelecidas entre as mulheres açorianas e seus descendentes na Vila Carrão em São Paulo, percebidas na gastronomia, nas festas, na religiosidade, nas atividades lúdico-recreativas da Casa dos Açores, demonstrando legados dos antepassados na relação de (re)construção das tradições. Busca-se nas relações de gênero, e a partir da perspectiva do gosto e de sua manutenção, por meio do sistema culinário geracionalmente mantido nessa comunidade açoriana, perceber os sentidos da (re)construção dos sabores da memória, dos rituais e das festas entre os imigrantes e seus descendentes. Por meio da História Oral, as mulheres trazem experiências múltiplas do saber-fazer e o (re)constróem ao longo das temporalidades.

Palavras-chave: Gênero, mulheres açorianas, memória, tradição, sabores.

Abstract: This paper deals with the relations established among Azorean women and their descendants in Vila Carrão in São Paulo, which are perceived in the gastronomy, festivals, religiosity and in the ludic-recreational activities of the Casa dos Açores, demonstrating legacies of the ancestors concerning the re(construction) of traditions. We seek in gender relations and from the perspective of taste and its maintenance, through the culinary system that was generational maintained in this Azorean community, to perceive the senses of (re)construction of the memory flavors, rituals and celebrations between the immigrants and their descendants. According to the perspective of Oral History, these women bring multiple experiences of know-how, which are therefore reconstructed by them throughout temporalities.

Keywords: Gender, Azorean women, memory, tradition, flavors.

Introdução

A atenção às experiências femininas nos estudos sobre os processos de e/imigração tem sido pouco expressiva, mas, as mulheres foram atuantes nos deslocamentos, mesmo sem indicações teóricas dessas experiências. Mesmo quando estavam destinadas a permanecer na terra natal, participavam ativamente de todos os procedimentos, bem como das decisões a serem tomadas (quem devia partir, quando, para onde e com quais recursos), incluindo sua atuação

* Doutora em História – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo – PUC, São Paulo. Professora Associada da Universidade Federal do Rio Rural do Rio de Janeiro. E-mail: elis@familiaangelo.com

** Professora Titular da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo – PUC, São Paulo. Pesquisadora 1A do CNPq. Doutorado em História – Universidade de São Paulo. Livre docência – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo – PUC, São Paulo. E-mail: mismatos@pucsp.br

nos rituais de partida e nos preparativos para a viagem. As saídas dos homens afetavam diretamente o cotidiano feminino na sociedade de origem, elas assumiam responsabilidades que antes eram incumbências masculinas, tendo o trabalho e encargos ampliados para além das suas atividades tradicionais, arcando com a manutenção das propriedades, comércios, negócios, incluindo o gerenciamento de bens e finanças familiares. Na sociedade de acolhimento, as mulheres imigrantes tiveram seu cotidiano marcado pelo trabalho, foram atuantes nas fazendas, núcleos coloniais, estabelecimentos comerciais, fabris e em múltiplas outras atividades, operando também através de várias estratégias de sobrevivência.

Desvendar essas histórias torna-se um desafio de pesquisa, frente à marginalização da mulher na maior parte da bibliografia e na documentação oficial. As experiências, vidas e expectativas das imigrantes necessitam ser recuperadas através de investigações que contribuam para reverter enraizamentos impostos pela produção historiográfica que, marcada por discursos universais, silencia o passado das mulheres.¹

Esta investigação empreende o esforço de conferir visibilidade às mulheres imigrantes e abrir horizontes metodológicos para os estudos dos deslocamentos. Para questionar a noção do imigrante universal/masculino² e destacar a importância das experiências migratórias femininas, prioriza-se a metodologia da História Oral³. A história oral aqui deve ser compreendida como um processo que permite (re)conhecer como pessoas ou seus grupos efetuaram e elaboraram suas experiências, incluindo situações de aprendizado, mudanças de perspectiva, ou seja, como os açorianos e seus descendentes experimentaram o passado, trazendo várias informações e representações. (ALBERTI, 2004)

Por meio de entrevistas enfatizando as histórias de vida e, especialmente, a viagem, experiências de mudança e transformações, cinco imigrantes foram escolhidos por conta de suas aderências ao grupo de açorianos na Vila Carrão, Zona Leste da cidade de São Paulo. Antonio Tavares Arruda, Henrique de Arruda Soares, Ilda Maria Salvador dos Reis, Leonilda dos Reis Jacob e Maria de Lurdes de Arruda Paz trouxeram aspectos relevantes para a pesquisa, seja sob a perspectiva dos que vieram ou dos filhos aqui nascidos. Assim, por meio de entrevistas, foram colaborando no desvendar dos aspectos que consideram significativos no processo de deslocamento, assentamento e manutenção das identidades.

A investigação permitiu perceber que os valores, hábitos e costumes acompanham os sujeitos nos seus processos de deslocamento e marcaram as trajetórias imigrantes femininas. Dessa forma, incorporando uma perspectiva de gênero, estes escritos consideram as memórias das mulheres imigrantes açorianas e suas sucessoras, destacando seu papel na manutenção das

tradições, transmissão dos fazeres/saberes da alimentação e das práticas gastronômicas. A análise privilegia as relações entre representações culturais, religiosidades, celebrações/festas e “sistema culinário”⁴, que inclui a concepção do gosto⁵, sabores, imagens e aromas, preparação dos pratos (ingredientes, formas de preparo e apresentação), valores gastronômicos atribuídos pelo grupo, bem como a sua (re)construção ritualística nos dias de festa celebrados pela comunidade açoriana estabelecida em São Paulo.

A pesquisa observa a construção cultural e histórica de uma educação culinária (inscrita na educação geral) associada à formação do gosto e ao modo de fazer/saber feminino. Enquanto construção cultural e histórica, o gosto é resultado de uma educação culinária, que por sua vez se inscreve na educação geral, cabendo destacar a importância feminina, já que a formação do gosto e a transmissão dos hábitos são introduzidas na infância, em geral pela mãe, ou por quem prepara os alimentos. A memória dos sabores da “meninice” se mantém presente por toda a vida, os aromas e sabores dos pratos da infância são inesquecíveis. Dessa forma, englobou-se os sentidos da produção material e imaterial em torno do alimento e as ações das mulheres imigrantes, buscando compreender construções simbólicas, heranças, hábitos e tradições, relações de sociabilidade à mesa (alimentar, conversar, comungar ideias e crenças, compartilhar valores, sonhos e memórias) e formas de celebrar/festejar.

Açorianos em São Paulo: associativismo, cultura e gênero

A partir das décadas de 1950 e 1960 os açorianos buscaram em São Paulo novas possibilidades, eles se instalaram na 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)

Na Vila Carrão, os açorianos se estabeleceram devido às oportunidades de trabalho, em particular as oferecidas pelo Cotonifício Guilherme Giorgi, no qual ocupavam a maior parte dos postos.⁶ O processo funcionava através de redes (RAMELLA, 1995; TRUZZI, 2008), os recém-chegados ou os que eram chamados tinham indicação para a inserção na fábrica. Além desse trabalho, os açorianos dedicavam-se a ocupações em setores técnicos especializados, fazendo-se presentes nas padarias, armazéns, floriculturas, feiras livres e açougues, participando de forma ativa e garantindo a visibilidade na comunidade do bairro.

A chegada num país estrangeiro implica 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)

Essas associações se tornam *locus* de reunião e convivência, também de manutenção e afirmação identitária 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 propiciam oportunidades para a realização de eventos de conagração, festas de cunho social, atendendo expectativas culturais e recreativas. Assim sendo, a prática associativa se tornou instrumento de reconstituição de identidades, manutenção de laços, estabelecimento de redes e até resistência cultural.

Nesse contexto, na década de 1980, na Vila Carrão, foi fundada a Casa dos Açores, constituindo-se numa forma de territorialização⁷ definida por múltiplas relações e visando manter elos com as origens, cultivar as tradições açorianas, 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, informações que são lembradas, envolvendo um processo de recriação de elementos materiais e imateriais das tradições e costumes de um grupo.

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.⁸

Entre os açorianos, tanto os residentes nas Ilhas como os que vivem na diáspora, uma das festas mais tradicionais é a do Divino Espírito Santo⁹, em São Paulo a festa foi recriada e se tornou um marco identitário e celebrativo.

Mulheres imigrantes: saber-fazer, tradições e sabores

A intenção de desvendar as histórias das imigrantes açorianas é sem dúvida um desafio de pesquisa, que permite observar que essas mulheres “traziam a experiência do trabalho árduo,

reproduzindo-o em outro contexto, presente nos relatos de memória” (MATOS, 2013, p. 94), e retratam um universo de comprometimento e ajuda mútua. As açorianas e as descendentes são atuantes na organização das atividades na Casa dos Açores, seja nos eventos culturais ou religiosos, festivos, gastronômicos nos quais executam a maior parte do trabalho. Para tanto, elas doam seu tempo, um “tempo de generosidade”, para a preparação dos alimentos compartilhados nas comemorações. (CAVALCANTI, GONÇALVES, 2009, p.26)

O preparo dos alimentos é função presente no cotidiano feminino, no entanto, cabe diferenciar as práticas e os alimentos preparados nos dias festivos ou de celebração – a “cozinha das festas”. Os dias festivos configuram-se como momentos especiais de se relembrar como era a celebração no lugar de origem, buscando reproduzir suas práticas com a preparação de pratos mais elaborados, receitas especiais mais longas e trabalhosas. (REVEL, 1996)

A Casa dos Açores organiza vários eventos festivos em diferentes momentos, nessas ocasiões pratos da tradição açoriana são elaborados. Entre os sabores tradicionalmente reconhecidos e mais apreciados estão “alcatra à moda da Terceira”, “cozido açoriano”, somados a bacalhada¹⁰, bolinho de bacalhau, feijão branco. Merecem destaque a “massa sovada”, bolos, pães, malassadas, embutidos (linguiças, morcelas, alheiras), também o arroz-doce.

As imigrantes açorianas se envolvem intensamente nos preparativos dos produtos comercializados ou compartilhados na Festa do Divino Espírito Santo. Esses quitutes são preparados na própria Casa dos Açores. Dona Leonilda¹¹, filha de açorianos, rememora como sua mãe e outras imigrantes se dedicavam à festa e como hoje se encontra organizado esse trabalho:

[...] 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 pra 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 pra 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 pra 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. Mas as senhoras foram ficando velhinhas, outras foram morrendo e começou a ficar meia dúzia, e elas não davam conta. Então, pra 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.¹²

Embora as práticas sejam mantidas através das gerações, observa-se que ocorreram alterações, como a organização dos tempos, o estabelecimento de um cronograma e de equipes de trabalho, além de outras regras e sentidos adaptados ao cotidiano de uma cidade cosmopolita como São Paulo.

O cozinhar, além de ser um ato cultural, abrange sistemas de valores com escolhas e gostos, alimentos apreciados, rejeitados e preferidos, envolvendo procedimentos, códigos e regulamentos, práticas e preceitos, tradições, mas também, inovações, apropriações e descobertas. Cozinhar constitui-se em *habitus*¹³ e se mantém como elementos da memória, representações simbólicas do passado, traduzindo o sentimento de pertença, integração, reconhecimento e escolha, pois 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 doces, que é a parte da culinária que eu mais sei fazer. Como já disse, fui criada no campo, não sei muito, mas o que eu aprendi...¹⁴

A composição do que será servido, seu preparo e até mesmo o alimento escolhido 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, considerando que o ato de cozinhar implica fazê-lo para alguém, para os outros membros da família, amigos e conterrâneos¹⁵, estando a permanência da receita atrelada à sua capacidade de agradar.

Pelas suas percepções, compreende-se que, mesmo frente ao distanciamento do ambiente familiar, a cozinha é depositária e transmissora de hábitos, que dificilmente se apagam, tornando-se, além de reveladora do grupo que emigra, um elo entre o imigrante e as suas origens, tão importante quanto o idioma falado porque identifica e propicia o reconhecimento das pessoas do mesmo grupo, sendo portátil no processo de deslocamento.

No entanto, quando ocorre o deslocamento arca-se com todo um processo de estranhamento, com mudanças e apropriações, desconstrução e reconstrução, tendo de enfrentar as dificuldades do cotidiano, como de acesso aos ingredientes.¹⁶ Nas trajetórias de vida novas experiências, hábitos e sabores são apropriados, pois as heranças, apesar de uma matriz

semelhante, podem resultar em diferentes apreensões, pois são constituídas por meio de experiências pessoais. (ELIAS, 1997)

Uma das depoentes da Casa, D. Ilda Maria, observa as diferenças e adaptações na forma do preparo, rememorando as práticas nos Açores:

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.¹⁷

Entre os diferentes tipos de memória (específica, étnica e artificial), constituiu-se a dita cozinha da memória, (HERVÉ, 2002) que possibilita o reconhecimento entre os membros de um grupo, através do uso de ingredientes e procedimentos, reproduzindo sabores e odores que atendem a um gosto específico. No caso das imigrantes açorianas, foram transferidos para o novo país o gosto e os hábitos enraizados, como a devoção, a celebração e os sabores das festas. Na experiência de deslocamento, a alimentação é o derradeiro costume a se desnacionalizar, podendo ser considerado até um fator de resistência, pois a culinária atua com um dos referenciais do sentimento de identidade, como característica portátil que pode se tornar referencial de identidade em outras terras, lugares e até mesmo países. (DUTRA, 1991)

Esse saber-fazer ou *savoir-faire*¹⁸ da cozinha se transmite geracionalmente, num processo de aprendizado por meio da transmissão de mãe para filha, e também na experiência coletiva, nesses momentos de encontro muito costumeiros entre as açorianas e suas descendentes. Entretanto, da tradição escrita pouco restou, a exemplo da elaboração dos pratos, majoritariamente automática, faz parte dos costumes e elementos da memória, com práticas, hábitos recebidos e transmitidos oral e empiricamente.

As receitas enraizadas tornam-se elos entre as mulheres que se organizam em torno da cozinha, e se associam à vida doméstica e às tradições. Os códigos econômicos (produção e consumo), a recorrência de ingredientes (vinculada à produção local ou às ações de importação e exportação), o favorecimento de certos produtos, mudanças e permanências de hábitos familiares, diferentes paladares, hábito de comer frio ou quente, mais ou menos salgado, apimentado, pastoso ou sólido, também os sentimentos estéticos, com suas diferentes maneiras de apresentar e servir, vão sendo maneiras de manter a tradição.

Apesar de serem numerosos os livros de receitas, entre as imigrantes os registros em cadernos de receitas ou manuscritos são raros, verdadeiras lacunas documentais. A falta de

hábito de registro talvez se deva à baixa escolaridade, principalmente feminina, que inviabilizava a manutenção de um caderno de receitas, ou se existiram alguns, foram perdidos nos tempos e nos deslocamentos. (MATOS, 2014) As receitas são constantemente modificadas, quanto aos ingredientes e quanto aos procedimentos utilizados, não somente em razão da ausência de registros, também pela criatividade-inovação-possibilidades de quem cozinha.¹⁹

As novas gerações buscam registrar saberes e segredos das Malassadas, conforme receita:

Ingredientes:

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.

A 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.

Dessa receita percebe-se que, como texto, 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, seguidos da etapa de execução. Estabelece-se a forma da mistura (bata rapidamente ou lentamente, com vigor ou vagarosamente, 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.

Imagem 1: Malassadas Açorianas

Fonte: Casa dos Açores de São Paulo, 2017.

Nos encontros na Casa dos Açores, para “além das atividades desenvolvidas”, ocorre a convivência e conversas, nas quais as mulheres trocam informações e revelam segredos culinários, ao mesmo tempo transmitem para as mais jovens ensinamentos, práticas, informações e tradições (rezas, receitas, saber/fazer, benzeduras). Pode-se observar que nesses encontros os sentimentos são agregados ao preparo, criando momentos nos quais histórias são lembradas e repassadas às novas gerações.

A *malassada*,- doce tipicamente português-, define um pouco desse universo de manutenção dos sabores de infância, pois, adaptadas às festas religiosas ou de lazer e entretenimento oferecidas na Casa dos Açores durante seu calendário anual festivo, reelabora o sentimento de pertença durante as comemorações. (CHUCHE, 2002)

Imagem 2: Preparação das alheiras



Fonte: Casa dos Açores de São Paulo, 2017.

Entre os pratos preparados para a festa, alguns se sobressaem. As alheiras estão entre os pratos apreciados e incorporados à festividade, podendo-se dizer que fazem parte da “invenção identitária” da cozinha portuguesa. (MATOS, 2007)

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.²⁰

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)

A Casa dos Açores se tornou o *locus* de referência para as festas, sendo que para as mulheres, os tempos da festa são divididos entre os vários dias de preparo e o dia da celebração, sempre envoltos em muito trabalho. Esse processo envolve uma conotação emocionalmente construída, como se essa agremiação fosse um pedacinho dos Açores, onde apreciam estar e rememorar as histórias contadas pelas mães e avós como uma forma de voltar às raízes dos ancestrais.

Tem gente que tá aqui fazendo linguiça, 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.²¹

Outro prato que caracteriza um elo de sabor com os Açores, sendo expressivo das festividades do Divino, é a massa sovada, denominada em São Paulo como “Bolo de massa sovada”, um dos carros-chefes da Casa, muito apreciado pela comunidade açoriana e pelos visitantes.

Imagem 3: Bolos de Massa Sovada



Fonte: Casa dos Açores de São Paulo, 2017.

Os sabores são recriados e lembrados pelos vínculos com a devoção, as festividades despertam as memórias da infância (vivas nos Açores ou na casa materna na cidade de acolhimento), especialmente por se tornarem testemunhos que, apesar dos anos, não se perdem, sobrevivem e até resistem. Emergem como “campainhas da memória”, revivendo os sentidos mais marcantes, a percepção dos ingredientes, dos aromas acentuados, que impregnam os

corredores das reminiscências, constituindo-se em memórias afetivas que levam à busca de tempos perdidos, dos momentos de afeição ou da espera ansiosa pelas datas festivas.

Nesse sentido, na conversa com os senhores Henrique de Arruda Soares e Antonio Arruda²² algumas histórias se mostraram significativas. Eles destacaram que, ao se fazer a massa sovada na Páscoa, as mães colocavam no meio da massa um ovo inteiro incluindo a casca e aquele que o encontrasse teria sorte. Todos queriam achar o ovo, causando uma disputa e uma sensação de felicidade para o vencedor.

Quanto à doçaria, a arte do doce atrela-se à criatividade feminina, encontrando-se vínculos do doce com carinho, ternura e amor, assim, costuma-se preparar docinhos para o doente, para oferecer de presente, para receber uma visita e para as festas. O arroz-doce é outro prato de festa, usado como sobremesa, que sobressai em todos os recantos de Portugal, mas, em especial nas festas do Divino das Ilhas. Na receita reproduzida na Casa dos Açores, o arroz-doce tem cor amarelada porque na preparação (além do arroz, leite, canela) se incorporam ovos.

Imagem 4: Arroz-doce e seu preparo



Fonte: Casa dos Açores de São Paulo, 2017.

Entre as especialidades do cardápio das festividades açorianas estão também os bolos lêvedos – gastronomia típica do Vale das Furnas, freguesia do Concelho da Povoação, Ilha de São Miguel/Açores –, considerados a base da alimentação dos primeiros colonos chegados à Ilha. Identificado como patrimônio material essa iguaria é apreciada pelos moradores e turistas. Na Casa dos Açores passou a ser feita também para eventos, celebrações e para venda nas quermesses.

Refletindo sobre a organização feminina em torno dos fazeres/saberes culinários, percebe-se que os processos de deslocamento foram marcantes para as mulheres (tanto as que partiram como as que ficaram), que na sociedade de acolhimento, as açorianas tiveram seu

cotidiano marcado pelo trabalho. Cercadas de invisibilidades, elas emergem, inevitavelmente, sempre que a névoa que as encobre é dissipada, revelando toda a sua capacidade de reinvenção, essencial para o sucesso da empreitada de 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, também tornar-se *locus* de manutenção de laços afetivos com o país de origem, suas tradições, sabores e celebrações, entre elas a Festa do Divino Espírito Santo.

Mulheres açorianas: devoção, festividades e relações afetivo-identitárias

A Festa do Divino Espírito Santo ocorre no dia de Pentecostes (50 dias depois da Páscoa), porém os preparativos se iniciam com muita antecedência, com a escolha dos “mordomos da festa”, um casal que fica responsável pela mordomia, sendo os principais membros à frente da organização anual.²³ As mulheres açorianas se fazem presentes na festa, algumas se destacam pela sua experiência organizativa e nas celebrações que incluem rezas, terços cantados, jantares e almoços para arrecadação de fundos, as “domingas do Divino” e as Folias do Divino, com os improvisos dos repentistas, que recolhem doações e cantam em agradecimento.

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 Marina²⁴(também na Vila Carrão), onde se realiza a missa em louvor ao Divino Espírito Santo e todo um ritual religioso. As referências simbólicas na festa da Vila Carrão procuram dar continuidade às práticas açorianas, mas, que com os deslocamentos e com o passar do tempo se diferenciam.

Após as atividades celebrativas na igreja, ocorrem as apresentações de grupos folclóricos que alegram os visitantes com as antigas cantigas portuguesas e açorianas, e se inicia a quermesse, na Rua Dentista Barreto, em frente à Casa dos Açores. A quermesse acontece em dois dias (sábado e domingo de Pentecostes) e 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, as malassadas, os bolos lêvedos, os doces portugueses, a massa sovada e outros quitutes oferecidos ao público em barraquinhas. Os fundos são revertidos para a manutenção da Casa dos Açores e ações filantrópicas.

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 preparados desde a escolha dos ingredientes, a produção, condimentação e apresentação.

Nos Açores existe a prática dos bodos²⁵, que é a doação de comida no dia da festa. 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, 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.²⁶

Em São Paulo, as comidas passaram a ser vendidas, entretanto, mantém-se 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 D. 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...

Gradativamente a configuração da festa se alterou, saiu do espaço interno da Casa dos Açores para o espaço público – a quermesse. Dessa 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 mil pessoas, impossibilitando de manter a tradição das Ilhas de doar os alimentos. A quermesse também surgiu como uma estratégia de inserção na metrópole, sendo que, o próprio

termo “quermesse” advém das festas efetivadas pela igreja católica em comemoração em dias de santos padroeiros. Hoje a quermesse açoriana recriada no Carrão 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 linguíça 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, linguíça, 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.

Com o crescimento e a importância da festa, a Casa teve de reorganizar o seu funcionamento interno, ajustando um cronograma anual de atividades e preparativos para garantir a efetivação do festejo com sucesso, criando fundos, angariando valores e fazendo previsão de gastos. No seu processo histórico, a festa foi recriada e ressignificada, trouxe alguns elementos das festas açorianas e inseriu novos parâmetros, adaptando-se ao território e a outras dimensões, em especial a das novas gerações. (ANGELO, 2015)

A festa tem como sentido a “busca de retorno ao passado”, além de garantir a identificação entre os pares da comunidade açoriana, reconstituindo um “grupo de semelhança [...] baseado, principalmente, num processo cognitivo de encontro, reencontro e assimilação das relações provenientes desses encontros” (HENYEI NETO, 2015).

A pós-memória (HIRSCH, 2008, 1997; MODIANO, 1986; DERRIDA, 2001; SARLO, 2007; GAGNEBIN, 2006) das descendentes de açorianas se constitui através das narrativas ouvidas das mães e avós, com as descrições da festa vivenciadas antes dos deslocamentos, relembrando as distantes terras açorianas, seus sabores, imagens e sonoridades. Essa pós-memória identifica sujeitos com um passado reelaborado e desperta desejos de manutenção das tradições apesar de recriadas, ressignificadas e reinventadas, o que pode ser observado na festa na Vila Carrão aonde a banda imita as filarmônicas entoando canções de tradição popular, as brincadeiras e jogos lúdico-recreativos são exercitados e a cozinha açoriana torna-se uma “invenção identitária”.

Algumas considerações

Apesar de mantidas nas sombras, as mulheres açorianas desempenharam papel ativo no processo de deslocamento, foram fundamentais para o sucesso do projeto familiar de imigração, contribuindo para que as famílias tivessem maiores possibilidades, prosperassem e conseguissem melhor qualidade de vida e de saúde.

Os sentimentos de pertença a um lugar através dos princípios de identificação e semelhança se viabilizaram na institucionalização da Casa dos Açores, na Vila Carrão. Essa associação busca a construção de elos com o passado e com os Açores, nesse sentido, valoriza e difunde as tradições açorianas por meio das celebrações e busca conscientizar as novas gerações da importância delas. Às mulheres presentes nessa associação coube a manutenção e recriação das festas e tradições, percebe-se seu esforço para conservar vínculos com as origens, sem elas não seria possível guardar e recriar devoções, celebrações e sabores ao longo das gerações.

Essas devoções e celebrações trazidas das Ilhas foram transmitidas pelas mulheres sob a forma de ensinamentos e legitimação tanto da fé como das tradições açorianas, agregando a comunidade e recriando formas de pertencimento que contribuem para um reencontro com as origens. Nesse sentido, os sabores e as práticas gastronômicas particularizam as expressões dessa comunidade, se constituindo num “sistema culinário” que estabelece relações sociais e simbólicas, valores atribuídos e permite observar como foram (re)construídos e reelaborados 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 as mulheres da comunidade nos eventos, rituais, procissão, músicas e comidas. Quando as depoentes rememoram sobre as saídas, dificuldades enfrentadas na nova terra, os pais já falecidos, devoções, músicas e a comida materna se emocionam, já que rememorar implica uma reconstrução do passado irreversível, com a reelaboração e ressignificação de trajetórias e de si mesmo.

A alimentação (gosto e cozinhar) vincula-se às tradições transmitidas, no caso das imigrantes açorianas os sabores da memória foram reconstruídos num território de deslocamento (Casa dos Açores), contudo, no processo histórico ocorreram interação com a sociedade de acolhimento, gerando experiências fronteiriças e híbridas, sensação de inconclusividade e duplo pertencimento, numa trama de ligações afetivas com a cultura da sociedade de origem e a de acolhimento, constituindo-se “identidades recriadas” (SEYFERTH, 2002; ROCHA-TRINDADE, 2006; SAYAD, 2000).

Referências

- ALBERTI, Verena. *Ouvir Contar: textos em história oral*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2004.
- _____. Histórias dentro da história. In: PINSKY, Carla Bassanezi (Org.). *Fontes históricas*. São Paulo: Contexto, 2005.
- AMADO, J.; FERREIRA, M. *Usos & Abusos da história oral*. 7ª. ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2005.
- ANGELO, Elis Regina Barbosa. *Trajetórias 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.
- BOSI, Ecléa. *Memória e Sociedade: Lembrança de Velhos*. São Paulo: T.A. Queiroz-Edusp, 1987.
- BOURDIEU, Pierre. *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus, 1988.
- CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Orgs.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.
- 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: 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 (Mestrado em Antropologia Social), 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.
- 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 em: <http://ufscar.academia.edu/GyorgyHenyeyiNeto/Papers/304809/Identidade_e_reassignificacao_simbolica_do_acoriano_dentro_do_movimento_migratorio_para_o_Brasil_o_caso_da_Vila_Carrao>. Acesso em: 23 jun. 2016.
- HERVÉ, This. *Traité élémentaire de cuisine*. Paris: Éditions Belin, 2002.

HIRSCH, Marianne. The generation of postmemory. *Poetics today*. Durham, v. 29, nº.1, p.28-103, 2008.

LEFEBVRE, Henri. *A produção do espaço*. Paris: Anthropos, 1986.

MATOS, M. Izilda S. de. *A cidade, a noite e o cronista: São Paulo e Adoniran Barbosa*. Bauru: EDUSC, 2007.

_____. *Portugueses: Deslocamentos, Experiências e Cotidiano – São Paulo, séculos XIX e XX*. Bauru: EDUSC, 2013.

_____. Alimentando o coração: Memória e Tradição das mulheres imigrantes portuguesas - São Paulo (1900- 1950). In: SOUSA, Fernando de; MENEZES, Lená Medeiro de; MATOS, M. Izilda S. de (Orgs.). *Portugal e as migrações da Europa do Sul para a América do Sul*. Porto: CEPESE, 2014.

_____. *Cotidiano e cultura*. 3ª ed. SP: E@manuscrito, 2019.

MODIANO, Patrick. *Uma rua de Roma*. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

NORA, Pierre. Entre memória e história: a problemática dos lugares. *Projeto História*. São Paulo, v. 1, nº. 10, 1993.

ORTIZ, Renato. *Um outro território: ensaios sobre a mundialização*. São Paulo: Olho d'Água, 1996.

PINTO, Maria Dina Nogueira. Sabores e Saberes da Casa de Maní: a mandioca nos sistemas culinários. *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*. Rio de Janeiro, nº. 32, v. 1, 2006.

POLLACK, Michael. Memória e identidade social. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, p.200-212, 1992.

PORTELLI, Alessandro. Tentando aprender um pouquinho. Algumas reflexões sobre a ética na História Oral. *Projeto História*. São Paulo, nº. 15, abril 1997, p.13-49.

POULAIN, Jean-Pierre. *Manger aujourd'hui*. Attitudes, normes et pratiques. Paris: Editions Privat, 2002.

RAMELLA, Franco. “Por un uso fuerte del concepto de red en los estudios migratórios”. In: BJERG, María; OTERO, Hernán. *Inmigración y redes sociales en la Argentina moderna*. Tandil: CEMLA - IEHS, 1995.

REVEL, Jean-François. *Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

ROCHA-TRINDADE, M. Beatriz. Recriação de identidade em contexto de migração. In: LUCENA, Célia Toledo; GUSMÃO, Neusa Maria (Orgs.). *Discutindo Identidades*. São Paulo: Associação Editorial Humanitas, 2006.

_____. Associativismo em contexto migratório. *Revista Migrações*. Lisboa, nº. 6, p.39-58, abril 2010.

ROLNIK, R. *O que é a cidade*. São Paulo: Brasiliense, 1995.

SARLO, Beatriz. *Tempo passado: cultura da memória e guinada subjetiva*. São Paulo: Companhia das Letras; Belo Horizonte: UFMG, 2007.

SAYAD, A. “O retorno: elemento constitutivo da condição do imigrante”. *Travessia - Revista do Migrante*. São Paulo, v. 13, jan. 2000.

SCOTT, Joan. História das Mulheres. In: BURKE, Peter (Org.). *A Escrita da História: novas perspectivas*. 4ª. ed. São Paulo: Editora UNESP, 1992.

SEYFERTH, Giralda. Estudo sobre reelaboração e segmentação da identidade étnica. *Cadernos CERU*. São Paulo, USP, série 2, nº. 13, 2002.

TRUZZI, Oswaldo. “Redes em processos migratórios”. *Tempo Social*. Revista de Sociologia da USP. São Paulo, v. 20, p.199-218, 2008.

Depoimentos orais

Antonio Tavares Arruda (60 anos). Entrevista concedida a Elis Regina Barbosa Angelo. São Paulo, 22 jul. 2017.

Henrique de Arruda Soares (68 anos). Entrevista concedida a Elis Regina Barbosa Angelo. São Paulo, 22 jul. 2017.

Ilda Maria Salvador dos Reis (69 anos). Entrevista concedida a Maria Aparecida Pascal. São Paulo, 02 nov. 2006.

Leonilda dos Reis Jacob. Entrevista concedida a Elis Regina Barbosa Angelo. São Paulo, 27 jun. 2009.

Maria de Lurdes de Arruda Paz (63 anos). Entrevista concedida a Maria Aparecida Pascal. São Paulo, 02 nov. 2006.

Artigo recebido em 22 de fevereiro de 2018
Aceito para publicação em 29 de maio de 2019

¹ A prática historiográfica deixa claro o privilegiamento do masculino nos discursos e a excludente análise ou uso de documentos sobre o feminino. (SCOTT, 1992, p.75)

² As novas abordagens históricas possibilitaram uma abertura para os estudos sobre as mulheres, cabendo destacar a expansão dos estudos do cotidiano, que possibilitaram um questionamento sobre as transformações da sociedade, o funcionamento da família, o papel da disciplina, o significado dos fatos, lutas e gestos, dando visibilidade às experiências femininas. Assim, a expansão dos estudos sobre a mulher vinculou-se a uma redefinição do político, frente ao deslocamento do campo do poder das instituições públicas e do Estado para a esfera do privado e do cotidiano, permitindo também o questionamento da universalidade do discurso histórico. Preocupações de abrir trilhas renovadoras, promover a descentralização dos sujeitos históricos e permitir a descoberta das “histórias de gente sem história”, focalizando experiências de agentes aos quais se negou lugar e voz dentro do discurso histórico convencional, integraram aos estudos históricos as experiências femininas frequentemente ignoradas ou mencionadas apenas de passagem. (MATOS, 2019)

³ Para o uso dessa metodologia, utiliza-se dos aportes teórico-metodológicos de Alberti (2005), Amado e Ferreira (2005), Bosi (1987), Pollack (1992) e Portelli (1997).

⁴ “Sistema 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 ou serviço à mesa.

⁵ As palavras gosto, paladar e sabor apresentam diferenças sutis em seus significados e às vezes se confundem, podendo ser consideradas como sinônimos, conforme o contexto em que são empregadas. O “gosto” seria o sentido pelo qual se percebe o sabor das coisas; enquanto o termo “sabor” designa a impressão que as substâncias produzem na língua ou propriedade que tem tais substâncias de impressionar o paladar. Já o termo “paladar” tem o sentido anatômico de palato, a região do céu da boca, sensível ao sabor. O gosto define para um grupo social suas escolhas, impõe-se enquanto hábito às demais manifestações culturais.

⁶ “Primeiro veio meu tio, minha tia e duas primas e depois nós viemos. Ah... O meu pai e minhas duas irmãs, depois a minha mãe e quatro filhas e depois ainda mais um tio que morou na nossa casa... O meu pai e as minhas duas irmãs, quando chegaram aqui, o meu tio já tinha arrumado um serviço na tecelagem de Guilherme Giorgi, que geralmente onde todos trabalhavam... Meu pai trabalhou sempre em indústria e nessa tecelagem na Cotonifício Guilherme Giorgi.” Dona Maria de Lurdes nasceu em São Miguel, Bretanha, Açores, em 16 de março de 1945 e chegou ao Brasil em 12 de dezembro de 1956. Escolheu a Vila Carrão para viver e reconstruir sua vida por conta do trabalho na fábrica. Depoimento de Maria de Lurdes Arruda Paz, em entrevista concedida em 02 nov. 2006 à Profa. Dra. Maria Aparecida Pascal e cedida a esta pesquisa.

⁷ O território constitui-se num espaço restrito e delimitado, no interior do qual se desenrola a vida de um grupo, é uma categoria que entrecruza o cotidiano e a relação dos indivíduos com o espaço e sua produção, considerando nuances como o âmbito social, cultural e econômico. Além das relações sociais vividas e sua contribuição para análise do espaço urbano, nasce das relações formadas a partir do produto social e político, das lutas e dos enfrentamentos. A concepção do espaço social da sociedade, produzido e transformado por ela em sua temporalidade, observando os atores que circulam, residem e relacionam-se em determinados lugares: o reconhecimento de que o território expressa, ao mesmo tempo, produção e reprodução das relações socioeconômicas, políticas e culturais, presentes na sociedade que ele abriga. (LEFEBVRE, 1986; ROLNIK, 1995; ORTIZ, 1996)

⁸ Leonilda dos Reis Jacob nasceu em 30 de agosto de 1964 na Vila Carrão e representa a primeira geração nascida no Brasil. É conhecida na Casa dos Açores de São Paulo como uma pessoa atuante e colaboradora. Entrevista concedida na Casa dos Açores de São Paulo em 27 jun. 2009 à Profa. Elis Regina Barbosa Angelo.

⁹ Nas Ilhas dos Açores encontram-se pequenas capelas nominadas Impérios do Divino, na ocasião das Festas ao Divino ocorrem touradas a corda, sopas do Divino, “função”, bodos, as procissões com tapetes de flores nas ruas, mesas organizadas em ruas inteiras, e mesmo as filarmônicas e leilões no final do dia de Pentecostes. Essas práticas não ocorrem na cidade de São Paulo. Apesar de que “A fartura dos comes e bebes existente nas festas de antigamente, não acontece com a mesma intensidade, nos dias atuais. As causas são várias, entre elas, o aumento da população, a diminuição das doações. A maior delas, entretanto, seriam os gastos ocasionados pela riqueza do Império, da procissão, o gasto com o transporte, dos animais da zona rural, auxílio aos grupos de danças e outros. O próprio sentido da festa que é a fartura está presente apenas no inconsciente coletivo. A cidade desenvolvendo-se foi perdendo suas características rurais e, com isso, a festa, que estava relacionada ao ciclo agrícola e à fartura da colheita, adaptou-se às condições urbanas e às suas necessidades na comunidade atual.” (ARAÚJO, 2005, p.100)

¹⁰ O bacalhau, como outros peixes, era considerado um alimento popular, podendo ser adquirido por preços acessíveis no mercado, ainda mais facilitado pela conservação (salgamento). As aventuras marítimas portuguesas geraram o abandono da agricultura e a difusão do hábito alimentar do peixe seco, em particular o bacalhau, em uso desde o século XIV. Esse pescado também foi usado nas viagens transcontinentais e mantido por gerações, chegou ao Brasil no período colonial e seu uso se difundiu. O bacalhau consumido pelos populares era diferente do que fazia parte da mesa das elites, cabendo destacar que, com o tempo, ele se tornou um prato representativo da gastronomia lusitana.

¹¹ Depoimento de Leonilda dos Reis Jacob, em entrevista concedida na Casa dos Açores de São Paulo em 27 jun. 2009 à Profa. Elis Regina Barbosa Angelo.

¹² Depoimento de Leonilda dos Reis Jacob, em entrevista concedida na Casa dos Açores de São Paulo em 27 jun. 2009 à Profa. Elis Regina Barbosa Angelo.

¹³ Uma forma de capital cultural que se incorporou à pessoa, que faz parte dela, assimilado temporalmente. (BOURDIEU, 1988)

¹⁴ Depoimento de Maria de Lurdes Arruda Paz, em entrevista concedida em 02 nov. 2006 à Profa. Dra. Maria Aparecida Pascal e cedida a esta pesquisa.

¹⁵ “A cozinha de um grupo é muito mais do que um somatório de pratos considerados característicos ou emblemáticos. É um conjunto de elementos referenciados na tradição e articulados no sentido de constituí-la como algo particular, singular, reconhecível ante outras cozinhas.” (CANESQUI, GARCIA, 2005, p.50.)

¹⁶ “À cette variabilité culturelle s’ajoute une variabilité historique. Dans un même espace culturel, les prises alimentaires changent dans le temps. Ces transformations sont le résultat d’évolutions climatiques, agronomiques et technologiques qui jouent sur les disponibilités alimentaires, mais aussi des modifications des systèmes de

valeurs et des jeux de concurrence et de différenciation entre groupes sociaux. À l'intérieur de la culture française, les formes de repas, leur composition, mais aussi leur nombre varient dans le temps et en fonction des différents groupes qui composent la société." (POULAIN, 2002, p.28)

¹⁷ Depoimento de Ilda Maria Salvador dos Reis, em entrevista concedida em 02 nov. 2006 à Profa. Dra. Maria Aparecida Pascal e cedida a esta pesquisa.

¹⁸ O *savoir faire* vem de uma relação diacronicamente construída, em que o aprendiz carrega traços culturais do seu antecessor numa tentativa de reconstrução dos sentidos da cultura material e imaterial.

¹⁹ A cozinha é dinâmica, vai se transformando, se desconstruindo e se reconstruindo, estando dependente dos ingredientes disponíveis pela produção ou compra. As mulheres são também as que se incumbiam da compra dos ingredientes, a existência de um comércio com presença dos portugueses, garantem o abastecimento do mercado de azeites, vinhos, bacalhau, sardinhas, presuntos, entre outros produtos, também os açougues e frigoríficos, setor no qual os açorianos se destacam. Possibilitaram a manutenção de costumes alimentares, além da produção nas hortas doméstica. D. Ilda Maria lembra-se de que na região da Vila Carrão havia muitas chácaras que vendiam verduras, "Nós tínhamos um pedacinho de terra no quintal e fazíamos uma hortinha". A própria horta era um território para a reprodução das tradições, dos produtos apreciados que eram depois postos à mesa. Frente às dificuldades do dia a dia, muitas vezes essa produção doméstica complementava de forma estratégica o cardápio cotidiano e até possibilitava um ganho extra com a venda dos excedentes. Para os imigrantes de origem rural era a oportunidade de lidar com a terra, um momento de escapar de um cotidiano envolto no trabalho repetitivo e confinado nas fábricas. (MATOS, 2017)

²⁰ Depoimento de Leonilda dos Reis Jacob, em entrevista concedida na Casa dos Açores de São Paulo em 27 jun. 2009 à Profa. Elis Regina Barbosa Angelo.

²¹ Depoimento de Leonilda dos Reis Jacob, em entrevista concedida na Casa dos Açores de São Paulo em 27 jun. 2009 à Profa. Elis Regina Barbosa Angelo.

²² Depoimento dos Srs. Henrique de Arruda Soares e Antonio Arruda, em entrevista concedida na Casa dos Açores de São Paulo em 22 jul. 2017 à Profa. Elis Regina Barbosa Angelo.

²³ Depoimento de Leonilda dos Reis Jacob, em entrevista concedida na Casa dos Açores de São Paulo em 27 jun. 2009 à Profa. Elis Regina Barbosa Angelo.

²⁴ A Paróquia Coração Eucarístico de Jesus e Santa Marina, fundada em 08/12/1946, faz parte da história da Vila Carrão e dos açorianos que vivem no bairro. As atividades religiosas propostas pelos açorianos em maior parte contam com o apoio do pároco e/ou são realizadas nessa igreja. Essa procissão também tem andores com as imagens de Nossa Senhora de Fátima (devoção portuguesa) e do Senhor Santo Cristo dos Milagres (de grande devoção na ilha de São Miguel).

²⁵ 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 esmolhas, que depois de abençoadas são distribuídas. Os irmãos recebem-nas e todas as pessoas que passam podem livremente servir-se de pão e vinho. Entretanto, são arrematadas as oferendas, normalmente gado, alfenim e massa sovada. O bodo é organizado e gerido pelo mordomo ou por quem ele designe.

²⁶ Depoimento de Leonilda dos Reis Jacob, em entrevista concedida em 27 jun. 2009, na Casa dos Açores de São Paulo.