

A (DES)CONSTRUÇÃO DO COMÉRCIO FORTALEZENSE: AMBULANTES, BODEGAS E VIDA URBANA NA PRIMEIRA METADE DO SÉCULO XX

THE (DES)CONSTRUCTION OF FORTALEZIAN COMMERCE: STREETS, BODEGAS AND URBAN LIFE IN THE FIRST HALF OF THE 20TH CENTURY

*Daniel Camurça,
Michele Teles Alencar Correia*

Resumo

Busca-se com este artigo analisar o comércio ambulante de Fortaleza, na primeira metade do século XX, no intuito de entender o sistema de comércio existente desde períodos coloniais, dentro da cidade. A partir do surgimento de novos modelos culturais, sociais e intelectuais – principalmente oriundos da Belle Époque francesa –, a presença dos trabalhadores das ruas se tornam um inconveniente para elites políticas e sanitárias. A meta era estabelecer novos padrões de consumo e venda. Para tal, era necessário silenciar, controlar e domesticar o saber-fazer dos trabalhadores pobres. Com a institucionalização do comércio formal na cidade, o silenciamento e invisibilização dos trabalhadores não ocorreu como desejavam as elites. Mas, a impossibilidade de trabalhos na informalidade gerou, fome, marginalização e pobreza.

Palavras-chave: vida urbana, comércio de rua, trabalho informal, leis municipais.

ABSTRACT

This article seeks to analyze the street commerce of Fortaleza, in the first half of the 20th century, in order to understand the existing commerce system since colonial periods, within the city. With the emergence of new cultural, social and intellectual models – mainly from the French Belle Époque –, the presence of street workers has become an inconvenience for political and health elites. The goal was to establish new patterns of consumption and sales. To do so, it was necessary to silence, control and domesticate the know-how of poor workers. With the institutionalization of formal commerce in the city, the silencing and invisibility of workers did not happen as the elites wanted. But the impossibility of working informally has generated hunger, marginalization and poverty.

Keywords: *urban life, street commerce, informal work, municipal laws.*

Introdução

Ao olhar para o passado da cidade de Fortaleza, não é difícil visualizar prédios alcançando o céu, muita praia, a cultura do sertão presente em uma cidade tímida, com feições coloniais e provincianas. É neste universo que surge a cultura comercial da venda de víveres, alimentos, bolos, doces e salgados.

Na primeira metade do século XX a cidade possui uma vida econômica acanhada. Não pela produção agropecuária, mas pela vida urbana e o necessário comércio interno. Durante os períodos coloniais até o final do século XIX o mercado interno e de consumo das populações urbanas

dependiam massivamente da produção de pequenos trabalhos rurais, que em dias de feiras traziam seus produtos para serem vendidos na sede administrativa da província (LEMENHE, 1991).

Porém, isso não durou muito. Com o alvorecer do século XX, uma série de proibições impossibilitaram a venda nas principais praças do centro da cidade, obrigando os vendedores ambulantes e intermitentes a circularem nos arrabaldes a procura dos seus clientes.

O objetivo deste artigo é analisar os mecanismos de desagregação de comércio local, de ordem urbana e informal, por meio da força da lei, no intuito de tentar edificar uma vida econômica interna baseada na cultura europeia e com feições francesas.

O ponto chave deste trabalho é compreender como a população, por questões médicas, sanitárias e políticas, repletas de acordos econômicos, foi obrigada a criar novos hábitos de consumo, na medida em que os saberes culinários locais, por exemplos, foram convidados a se retirar da feira e do comércio – e mesmo assim, resistiram por décadas, durante o século XX. Logo, a problemática de pesquisa tem por intuito entender como funcionou a mecânica da desagregação do comércio informal e ambulante das principais ruas de Fortaleza, no início do século XX, no intuito de seguir padrões de comportamento social e econômicos vindos da Europa.

A metodologia de pesquisa utilizada deve ser compreendida em dois níveis: primeiro, a pesquisa bibliográfica, a partir da qual categorias de análise importantes para este texto foram apresentadas. Conceitos, tais como vida urbana, pobreza, doença e vida econômica se fazem presentes dentro desta pesquisa.

Da mesma forma, a pesquisa documental foi fundamental para conseguir olhar para o passado e visualizar campos de tensão entre a elite política e os trabalhadores pobres. Seja por meio do jornal A Constituição, ou pela fala de cronistas e memorialistas, fatos registros do passado nos ajudam a compreender o mosaico de relações entre aqueles que plantavam, criavam animais e procuraram vender seus produtos nos espaços de circulação pública. Mas, que a partir de um dado momento, foram considerados feios, doentes, sujos e criminosos. E, por isso, deveriam ser afastados da circunscrição urbana.

Memória urbana e trabalho informal

A Câmara municipal da cidade de Fortaleza determinou, em acordo com o artigo 39 das posturas de 20 de novembro de 1870, a designação da praça do Ferreira para a venda de leite, frutas, legumes, hortaliças, doces, ovos, fumo e capim, durante aquele ano. A partir do ano seguinte, de acordo com este documento, as vendas de produtos alimentícios deveriam ser realizadas em outras localidades¹. Ou seja, a praça do Ferreira, à medida que se aproximava a década de 1880 ganhava novos contornos, tendo, por obrigação, expulsar dali os vendedores ambulantes.

¹ (BPMP-setor de microfilmagem) A Constituição n-75, anno XIV, de 19 de julho de 1876, editaes, Camara Municipal, p - 4.

É muito importante observar que durante todo o século XIX, nas origens da sede administrativa da capital cearense não existiam problemas na venda dos víveres em tão importante praça. Anos antes desta decisão, a praça não passava de areal, cercada por árvores, muitos animais domésticos e transeuntes, com suas mercadores e mulas. Agora, no alvorecer da cidade, seria necessário afastar os trabalhadores pobres, muitos deles informais que por décadas atenderam às famílias da região nobre da cidade.

Entretanto, isto não aconteceu, principalmente, com as vendedoras de quitutes – que existem ali até os dias de hoje. Como afirma o memorialista Edigar de Alencar, cronista da cidade de Fortaleza, “nos tabuleiros avulsos havia puxa-puxas, cocadas de murici, bolas de coco, bolas doiradas de mel em cartuchos de papel almaço, queijadinhas, bons-bocados, línguas-de-mulata e mãos-bentas, bolinhos de arroz, etc”². Ou seja, contra um hábito cultural, a lei faria muito pouco. Se não fosse no local de maior fluxo da população onde comprariam os mantimentos? Fortaleza, naquele momento, era uma cidade com poucas ruas. A circulação era limitada e poucas praças para feira livre existiam. No intuito de absorver o discurso da “limpeza urbana” a vida econômica corria o risco de esmorecer (PONTE, 1993).

A população da cidade dependia deste comércio não só para o deleite de quem consumia doces e frutas, mas também para aqueles que complementavam o orçamento doméstico enviando “seus tabuleiros envidraçados para as ruas”. Tanto homens quanto mulheres, saíam pelos calçamentos de Fortaleza oferecendo o que tinham de melhor na culinária local.

Os baleiros – como eram conhecidos – vendiam principalmente balas de fabricação domésticas de caju, maracujá, goiaba e outras frutas. Estes ficavam, preferencialmente, em frente aos cinemas, bancos, nas praças e nas escolas. Afinal de contas, o comércio se faz presente nos locais e horários de grande movimentação. As crianças, afirma o memorialista, estavam sempre próximas dos trabalhadores das ruas, fazendo de tudo para provarem suas guloseimas (LINDENFELD, 31, 1999).

Em sua maioria, os vendedores de doces e salgados eram moradores da cidade de Fortaleza, principalmente dos bairros da Areia e do Outeiro. Eram empregados domésticos dos residentes da circunscrição urbana e, por isso, vendiam seus produtos próximos de seus locais de trabalho. Por outro lado, na história da culinária cearense ficaram famosos pessoas que vieram de outros estados para viverem e trabalharem na capital cearense, como, por exemplo, Jesuíno Rosende.

Por volta do mês de janeiro de 1924, chega da Baía o General Eudoro Correia, diretor do Colégio Militar do Ceará. Com ele vinha o baiano Jesuíno Rosendo. Este era “negro retinto”, conta Menezes, cronista da cidade de Fortaleza. Rosendo era ex-praça do exército, o qual tomou parte na campanha de Canudos. Solteiro, homem forte, de 56 anos, rapidamente “tornou uma

² Completa, também, dizendo que “havia tabuleiros especiais só das tais bolas douradas e meladas, que iam diminuindo de tamanho de acordo com o afunilamento do cartucho de papel almaço. O tabuleiro pleno, sem tábuas nas extremidades, era cheio de furos onde se espetam os cartuchos, como se fosse um grande paliteiro, como os havia também para os roletes de cana, em feitiço de flor, ligados por linha de costurar. Outros eram bandejas de copinhos de doce de banana em rodela vermelhas boiando no caldo grosso, e fechados por papel de seda colorido”. Ver: ALENCAR, Edigar de. *Fortaleza de ontem e anteontem*. Fortaleza: Edições UFC/PMF, 1980, P. 180.

figura assás popular e festejada nas ruas de nossa capital, transformando-se num legítimo “camelot” (MENESES, 144, 1938).

Pelo que afirma o cronista, diferentemente dos outros trabalhadores, Jesuíno se autodenominava “O... de Rancho”. O autor não explica como surgiu este apelido. De qualquer modo, vale ressaltar que as marcas que eram edificadas sobre os trabalhadores das ruas eram construídas por eles mesmos. Jesuíno era a maior expressão dessa construção social. Aproveitou-se de uma marca para conseguir vender seus produtos.

Não é de hoje que surgiu o pregão. Prática medieval na qual os vendedores em feiras mercados, buscavam chamar a atenção dos transeuntes por meio de bordões, muitas vezes cômicos, algumas vezes em tom depreciativo, no intuito de causar risos, mas também atenção para seus preços (BAKHTIN, 1993).

Entretanto, para Jesuíno a “algunha jocosa” não era o suficiente para chamar a atenção de seus fregueses. Saia pelas ruas “com gestos caricaturais, ridiculamente a se esguelar, num pregão muito gritado e muito berrado, acompanhado por uma sucia turbulenta de moleques” (MENESES, 144, 1938).

Rapidamente ganhou a atenção dos transeuntes. Segundo o autor, sua prática de trabalho era legítima dentro da cidade. Seu “modo de reclame” divertia as pessoas. Jesuíno estava sempre acompanhado por uma leva de crianças, que logo seguiam-no para se divertirem com os reclames pelas ruas e feiras. Quando parava numa esquina, começavam os seus “berros” (MENESES, 144, 1938).

De longe era possível ouvir seus reclames. E todos sabiam a quem pertenciam. Quando não eram seus pregões, cantava “num saracoteio acanhado, quadras chulas, entre a hilarida ruidosa dos garotos” (MENESES, 145, 1938).

A partir de suas experiências vivenciadas e compartilhadas dentro da capital cearense, Jesuíno organizou um saber e uma série de ações que o ajudava na venda de seus produtos nas ruas e feiras, “a mercadejar um sem numero de frutas, que enchiam, em profusão, o seu tabuleiro, no qual se viam, quase apagados, alguns letreiros em garrafais” (MENESES, 145, 1938).

É preciso observar a astúcia do vendedor, se fazendo das vestes de engraçado para alcançar olhares curiosos. No meio da rua, disputando com qualquer andarilho ou vendedor, Jesuíno precisava ser ouvido em meio ao burburinho da cidade. Com o fazer isso em um momento em que Fortaleza já possui os sons característicos das buzinas, dos passos apressados e dos trilhos de trens?

Além da alcunha e dos pregões, Jesuíno também se vestia de modo bastante particular. Afirma Menezes que, primeiramente, chamava a atenção dos passantes a sua tez de ébano “quase a rebrilhar ao sol”. Partindo para sua indumentária, estava sempre com uma camisa branca, juntas com uma velha calça escura, calçando “um par de velhos e surrados chinelos de paco-paco” (MENESES, 145, 1938).

Com uma das mãos sustentava na cabeça seu sortido tabuleiro, enquanto na outra carregava a espingarda de brinquedo, usada para encenações. Neste momento, observa-se seu armamento de trabalho, pelo fato de mostrar para o leitor que os pregões elaborados por “O... de Rancho” não eram apenas “berrados”, mas praticados através de expressões corporais, nas quais era necessário postura militar para ficar a postos, para marchar, atirar,

tocar música e recolher o armamento. Saberes que o próprio Jesuíno havia conseguido quando praça no Estado da Bahia.

A forma como projetava as expressões de seu corpo eram fundamentais, pois permanecia “numa atitude altiva e marcial” exatamente para chamar a atenção das pessoas nas ruas. Tinha que convencê-los. Saía sério pelo calçamento, sempre carrancudo, marchando pomposamente, soltando seu “vozerio ensurdecido de comando”. Chegando até a deixar as pessoas na dúvida se a arma cuspiria balas ou não.

Com a execução destas práticas, os fortalezenses suspeitavam de ser ele um louco. Alguns tinham medo dele ficar descontrolado, outros acreditavam que era “escovadíssimo camelot”, por usar do riso seu instrumento de trabalho.

Por causa das mudanças de leis urbanas, que se intensificaram na primeira metade do século XX, Jesuíno considerou melhor sair da cidade. Não seria mais possível trabalhar nas ruas de Fortaleza sem que a segurança urbana o incomodasse, dirigindo-se, então, para sua terra natal.

Depois de contar a história de Jesuíno na Rádio PRE-9, Menezes recebeu, por intermédio de Antonio da Justa, carta escrita por sr. José Euclides de Sousa, ouvinte de Pernambuco, que noticiou mais alguns momentos da vida de “O... de Rancho”, quando tentava voltar para a Bahia.

Foi escrito na carta que Jesuíno teve de se internar no hospital dos lázaros, em Recife, por estar acometido de hanseníase (lepra, na época). Porém, depois de obter licença, “cuidou do seu ramo de negócios, o celebre “mugunzá gostoso”, apregoando entre tiros e acrobacias, á sombra das mangueiras do hospital” (MENESES, 147, 1980). Além da alegria que trazia ao hospital, também vendia muito bem sua mercadoria. Com o tempo, fazer acrobacias estava cada vez mais difícil. As piadas já não tinham tanta graça. Acabou por trabalhar na limpeza de prédios até que conseguiu chegar à Bahia. Chegando em sua terra, a situação piorou, não tendo dinheiro nem para comer. Queria voltar ao Ceará, mas não conseguia. Pedia esmolas, o que pouco adiantava. O autor da carta conclui sem saber o paradeiro de Jesuíno.

É muito comum encontrar na memória da cidade de Fortaleza pessoas que ou não se sabe de onde vieram ou para onde foram. Geralmente, os cronistas e memorialistas preocupavam-se em descrever histórias rápidas e engraçadas sobre os trabalhadores das ruas. É constante nos textos o discurso da caridade e da benevolência que os fortalezenses tinham ou deveriam ter para com a população pobre. Todavia, o assunto encerrava por aí (SALIBA, 2000).

Ou seja, não existia interesse das elites políticas e jurídicas em atender as necessidades da população. Enquanto existisse interesse no trabalho dos ambulantes, ela permanecia nas cidades. Após o crescimento urbanos, depois do surgimento do comércio formal, os trabalhadores pobres e negros foram retirados do centro da cidade. Enquanto a “loucura” – leia-se desespero e pobreza – fosse engraçada, estes homens e mulheres livremente transitavam. Mas, quando competiam com o mercado formal, eram acusados de doenças e criminalidade (CHALHOUB, 1996).

Diferentemente dos memorialistas e cronistas, os historiadores precisam preocupar-se em problematizar os “personagens” construídos e edificadas na “Fortaleza Descalça”. Aqueles homens e mulheres sofreram, odiaram, amaram, lutaram e tentaram sobreviver diante do controle e da opressão sobre seus corpos e seus ofícios, nos quais demarcavam saberes e

sentidos, que precisam ser analisados, compreendidos e difundidos na realidade atual (SANT'ANNA, 2001).

Vendedoras ambulantes na terra do sol

No mercado da praça José de Alencar (rua Waldemar Falcão), que não existe mais, havia uma ala só para os tabuleiros. “Alguns eram famosos pelas suas línguas-de-mulata, filhoses e seus doces secos, – um pastel de goma com recheio semelhante a chouriço, com ligeiro e delicioso ardor” (ALENCAR, 179-80, 1980).

Além dos tabuleiros que circulavam por toda a cidade, existiam as vendedoras fixas, que eram mais conhecidas pela simpatia de seu sorriso e da disposição dos produtos para freguesia. “O tabuleiro de Maria Gorda era pequeno, mas como tinha coisa boa! Tudo que a preta fazia era de categoria e bem apresentado. Muito limpa, de aspecto sempre agradável (...)”, afirma Alencar (ALENCAR, 181, 1980).

Edigar de Alencar, ao falar do tabuleiro de Maria Gorda, chama a atenção não só para o prazer em comer os doces e salgados feitos por ela, mas também pela forma que estavam enrolados e embrulhados, encantando os olhares de quem passava pela rua. O memorialista deixa claro que existe um saber culinário e artístico que as vendedoras e cozinheiras detinham que, inclusive, era passada de mãe para filha. Pouco difundido dentro da cidade, mas muito apreciado.

As mulheres mais distintas não cansavam de encomendar os quitutes para a merenda da tarde, principalmente, porque muitas delas não tinham a mínima noção do preparo das iguarias culinárias que consumiam, deixando este saber ao cargo das criadas domésticas e vendedoras de porta-em-porta³. No caso de Maria Gorda, seu tabuleiro ficava “no canto da esquina da Rua Formosa (Barão do Rio Branco) com Trancheiras (Liberato Barroso) onde se localizava a Casa Amaral, e onde foi depois por muito tempo a Casa Singer” (ALENCAR, 181, 1980).

Também não pode ficar de lado a maneira como o memorialista se reporta ao trabalho da vendedora de doces. Cristalizou-se na cultura cearense, e brasileira, o reconhecimento das pessoas negras quando contribuíam para o deleite das elites brancas. Ou seja, quando a população negra realiza trabalhos que agradam aos brancos, são aceitos e bem vistos. Porém, não podem nem competir e nem desafiar a cultura e o poder senhorial da casa grande. As relações de poder comercial, entre os fregueses e ambulantes, perpassam pela dominação branca, que, diariamente, lembram as mulheres negras o lugar prescrito: trabalho doméstico! Temos aí, a imposição racial de costumes que demoram para desaparecer, finalmente (LARA, 1998).

³ Ao analisar o universo das vendedoras ambulantes, Maria Odila Leite da Silva Dias afirma que “quitadeiras remediadas, vendedoras escravas e forras participavam do pequeno comércio local, de modo que sobrepujavam a este comércio de vinténs toda a urdidura de mediações sociais, que reproduziam em seus escalões inferiores a grande cadeia dos seres da hierarquia social da escravidão. A presença majoritária de mulheres era uma peculiaridade dos setores mais pobres, hierarquicamente descendentes”. Ver: DIAS, Maria Odila Leite da Silva. *Quotidiano e Poder em São Paulo no século XIX*. São Paulo: Brasiliense, 1984, 125.

Outro, dentro os vários tabuleiros conhecidos, era o de Dona Maria, que ficou conhecida pelo apelido de Dona Maria do Tabuleiro. Ela era

mulata gorda, nada simpática, meio enfesada, que morava com os filhos para os lados da Rua São José ou Sol (Costa Barros). Ela só chegava no seu ponto noturno às 8 horas da noite e lá ficava até a meia-noite, quando não entrava pela madrugada” (ALENCAR, 181-2, 1980).

Diferentemente da Maria Gorda, sua preferência culinária era nos bolos grandes, os quais eram vendidos em talhadas, para os fregueses já conhecidos e fiéis. Dona Maria era muito cuidadosa, não gostava que ninguém a importunasse, ou se metesse em seus assuntos domésticos. Mas o pior de tudo era quando pegavam nos seus bolos, tendo como resposta uma batida com as costas da faca na mão:

– Dona Maria que bolo é esse?
– Tire a mão daí! No meu tabuleiro ninguém mete o dedo!
(ALENCAR, 182, 1980)

Se faz necessário observar que é inapropriado colocar a mão, geralmente, suja, sobre comida. Hábito, que certamente, a vendedora reprova, tendo em vista seus cuidados com a higiene. É importante observar que o Código de Posturas da Cidade de Fortaleza⁴ exigia a limpeza das mãos e ferramentas de trabalho, os quais não eram seguidos pela maior parte da população tendo em vista a reação de Dona Maria. Para quem ela parecia mal humorada? Certamente para pessoas inconvenientes, invasivas e/ou que, de alguma forma, tentavam controlá-la ou controlar seu trabalho (RAGO, 2018).

O local de trabalho preferido de Dona Maria era no canto do mercado de miudezas, em frente ao Café Eduardo e ao armazém de Artur Temóteo, diagonal com o Banco Frota Gentil – Banco Comércio e Industria de São Paulo. Durante a noite, iluminava seu tabuleiro com uma lamparina grande, que dava sinal de sua chegada. Em questão de minutos chegavam pessoas vindas da praça do Ferreira, para comer os seus bolos de milho, povilhados com coco; “suas tapiocas e até sua macaxeira enxuta, que ela trazia num panelão que lhe ficava ao lado”⁵.

A pontualidade de Dona Maria, com seu tabuleiro, naquele horário, lhe deu popularidade. Surgiram anedotas a respeito dela. A mais conhecida era a de um freguês que, certa noite, chegou ao tabuleiro e disse:

– Dona Maria hoje estou no aro. A senhora vai me fiar um pedaço de bolo e ainda vai me emprestar dois mil réis. Amanhã eu lhe pago sem falta.

⁴ Código de Posturas da Câmara Municipal da Fortaleza. Fortaleza: Typ. Minerva, 1916. (Biblioteca Pública Dolor Barreira)

⁵ Afirma o cronista que “bons fregueses seus eram os rapazes da república de caixeiros do Banco Frota Gentil, que, às vezes famintos, aguardavam a providencial chegada da doceira para lhes matar a fome com seus pedaços de bolo gordo e suas gostosas macaxeiras”. Ver: ALENCAR. Op. Cit. P. 182.

– Olhe, meu filho, não posso. Eu tenho um contrato com o Coronel Zé Gentil aí do Banco. Nem ele vende tabuleiro, nem eu empresto dinheiro (ALENCAR, 182, 1980).

Todavia, como foi escrito anteriormente, não eram somente das vendas das ruas que as mulheres conseguiam sustentar seus familiares. Dona Maria era conhecida também por fazer encomendas de doces e salgados para os “bufés” carnavalescos do clube dos Diários (na rua Barão do Rio Branco), quebrando com a lógica do distanciamento entre as doceiras fortalezense e a população mais favorecida economicamente da cidade, segundo o memorialista⁶.

Sempre que eram organizadas festas, ou quaisquer outros eventos sociais na cidade, as doceiras eram requisitadas para prepararem os comes e bebes. Desde as merendas das tardes até as grandes festas comemorativas, as mulheres que trabalhavam na fabricação de doces e salgados – tanto vendedoras ambulantes quanto mulheres de bodegueiros – eram requisitadas para o serviço, levando ao público os sabores de guloseimas que tinham sua confecção secreta, evitando que alguém, que não da família, tivesse acesso à receita.

Por outro lado, a fama das mulheres que fabricavam as concorridas guloseimas de Fortaleza não pertencia somente as Areias ou ao bairro do Outeiro, mas também mulheres que moravam dentro da circunscrição urbana, mulheres que trabalhavam nas cozinhas das bodegas – geralmente pertencentes e administradas por seus pais, irmãos, maridos e filhos.

Principalmente do final do XIX para início do século XX, as bodegas, ou pequenas lojas de vendas de produtos no varejo, foram as que mais cresceram dentro das cidades brasileiras⁷. Não foi diferente dentro de Fortaleza. Entretanto, as lojas de venda em pequenas quantidades tinham de tudo, para qualquer cliente e gosto. Tanto como produtos de limpeza, remédios, roupas e guloseimas.

Nos quesitos doces e salgados eram as senhoras que determinavam o quê e como fazer, a forma que deveriam ficar dispostas no estabelecimento e o valor a ser cobrado. Os homens, neste momento, representavam melhor e

⁶ Conta Alencar que “certa vez um clube dançante encomendou o bufê para um baile carnavalesco a Dona Maria do Tabuleiro. Ela era doceira perita e não era careira. Ficou tudo combinado. Mas os doces atrasaram e a parte restante foi mandada em bandejas pelas suas duas filhas num carro de praça. As mocinhas acharam que deviam efetuar a entrega bem vestidas, pois iam entrar no Clube dos Diários (Rua Barão do Rio Branco). Quando chegaram à entrada principal da bela e elegante sede, o sereno já era grande. Quando as moçoilas desceram do automóvel, muito enfeitadas, todas coloridas e emperiquitadas, de bandejas e tudo, a irreverência proverbial do sereno explodiu numa risada com remoques e assobios. Enquanto a diretoria jovem do clube dançante rebentava de raiva lá de cima, vendo a subida triunfal das mocinhas pela escadaria nobre, como estranha e intempestiva abertura do pomposo baile”. ALENCAR. P. 182-3

⁷ “Com a população tão aumentada nas cidades, o comércio varejista se tornou mais lucrativo do que nunca. A multidão de compradores inaugura uma nova forma de comércio, centralizada nas lojas de departamentos, às custas dos clássicos mercados ao ar livre e das pequenas lojas. Nesta nova forma de varejo, emergiam todas as complexidades e problemas da vida pública do século XIX; esse comércio era um paradigma para as transformações que ocorreriam no domínio público”. Ver: SENNETT, Richard. *O declínio do homem público: as tiranias da intimidade*. São Paulo: Companhia das Letras, 1988, P. 167.

mais comumente o papel de balconistas, fazendo propaganda e oferecendo as iguarias para seus fregueses e compadres⁸.

Deste modo, muitas bodegas ficaram conhecidas e cristalizadas na história tradicional de Fortaleza como lugares de encontro, de conversas ao pé da porta, acompanhadas de pinga e alguns quitutes, de beber café pela manhã, das reuniões da boemia literária, e vários outros tipos de encontros, reunindo assim diferentes pessoas em um mesmo local. Aos domingos, quando as bodegas não abriam a cidade ficava triste e deserta, segundo os cronistas (ALENCAR, 83, 1980).

O comércio formal na capital cearense

Na capital cearense, as lojinhas consideradas bodegas, eram aquelas que tinham enorme variedades de produtos, e, fundamentalmente, se localizavam nas esquinas dos quarteirões. Porque as que se localizavam no meio das quadras eram reconhecidas como “quitandas ou tendinhas”, menores e menos equipadas de produtos⁹. Segundo Edigar de Alencar, as bodegas mais conhecidas eram:

as bodegas do Mané Boi (Imperador), do Zé Ramos (Santa Isabel), do Gambetá Bruno (Imperador), do Maracanã (Imperador), do Zé Macieira e do Chico Ramos (na Tristão Gonçalves, ou Trilho de Ferro), a do Lopicínio, do Eduardo Garcia e do Chico da Mãe Iza, na Rua 24 de Maio (ALENCAR, 78-9, 1980).

Mais afastadas do centro existiam as bodegas da rua Senador Pompeu, a qual era sortida de miudezas em geral. Populares eram também as casas de Madeiras Barros e Miranda, a de Braz Brando, que ficava nas imediações do centro e a de Francelino Moreira Gomes, da rua do Imperador.

Porém, as duas bodegas que mais tempo durou dentro da capital do estado foram de propriedade de Eduardo Garcia e Chico da mãe Iza (Francisco Borges da Silva), uma de frente para a outra, na rua 24 de Maio. “Como de

⁸ Segundo Edigar de Alencar “a bodega na Fortaleza de antontem foi sempre nota de realce da vida pacata da sua gente. Ponto de convergência e referência e reduto de importância acima das rotineiras e modestas atividades mercantis. Assim como a farmácia era o local destacado – e ainda hoje deve ser – dos vilarejos e burgos do interior, a bodega nas cidades maiores era sem dúvida elemento catalisador e divulgador dos acontecimentos que merecessem essa qualificação. Foge ao objetivo modesto destas páginas qualquer pretensão sociológica. O que se deseja aqui é apenas, a título de reminiscência, deixar em largas pinceladas alguns traços da vida da capital cearense nas primeiras décadas deste século. Dias que foram muitas vezes revividos e comentados nas mais conhecidas bodegas da cidade. Outros que se aventurem a um mergulho mais fundo no estudo destes estabelecimentos, antes que desapareçam de todo, absorvidos pelos mercados e supermercados, amplos e bem instalados, vindos de outras bandas e que estão liquidando com o pequeno comerciante”. Ver: ALENCAR. Op. Cit. Pp. 77-8.

⁹ “Tinham características que as restantes de hoje ainda devem possuir. O balcão de tábuas superpostas era pintado de duas cores, geralmente vivas: verde e encarnado, azul e amarelo, em listas verticais como que separando as tábuas em que era assentado. As pratilheiras eram rústicas, também pintadas em cor viva. Algumas tinham parte envidraçada para os artigos de miudeza, outras possuíam armários para esses artigos, que eram chamados ‘fiteiros’.”. Ver: Idem. P. 78.

praxe, as famílias dos proprietários moravam nas casas vizinhas que se comunicavam com as lojas”. Para cuidarem e vigiarem melhor seus estabelecimentos, permitindo também que os proprietários vendessem a qualquer hora do dia ou da noite (ALENCAR, 79, 1980).

Entretanto, já nas primeiras décadas do século XX os cafés começaram a ameaçar e desestabilizar as bodegas. Os cafés eram locais de encontros calorosos e animados, nos quais os fortalezenses compareciam para falar de “mexericos”, bem como da vida pública da sede do Estado. Um dos locais que mais disputa trouxe aos moradores de Fortaleza, foram os cafés localizados na praça do Ferreira. Com o surgimento dos cafés, mania comprada da cultura francesa, agora, as bodegas tradicionalmente frequentadas pelos fortalezenses eram consideradas simplórias, de mal gosto, ambiente de desonra para mulheres e inapropriado para crianças. A civilidade estariam nos cafés (PONTE, 1993).

“O Café Riche, de Fortaleza, teve vida curta mas intensa. Curiosamente intensa, porque essa intensidade não significava movimento comercial de receita para os proprietários”. As pessoas dificilmente se dirigiam ao Café Riche para se prover de utensílios domésticos ou de trabalho, de alimentos ou bebidas, mas para conversarem, reunirem-se diante de um copo de água e um palito de dentes. Ou seja, nada compravam. A meta, realmente era ser visível em meio a uma cidade que ainda não tinha empedrada todas as ruas.

O Café Riche, aberto em 1913, pertencia a uma sociedade constituída por Luís Severiano Ribeiro e Alfredo Salgado, a qual funcionava na rua Municipal (Guilherme Rocha) – praça do Ferreira. Segundo o memorialista, era um sobrado centenário que anos antes pertencera ao Comendador José Antônio Machado e servira por muito tempo de sede à firma G. Gradwohl & Fils, exportadores¹⁰. Fechou no dia 31 de dezembro de 1923.

Por outro lado, de forma alguma o brilho dos cafés da praça do Ferreira retirou os populares da cidade de Fortaleza de dentro das bodegas espalhadas por todo o centro. O sortimento de produtos fazia com que os fortalezenses procurassem as casas de pequeno comércio para atenderem suas necessidades. Dentre elas, o consumo de pães e doces fabricados pelas senhoras, mães, irmãs e filhas dos bodegueiros.

Um produto bastante apreciado era o conhecido aluá, “feito com milho e rapadura principalmente. Mas pode ser feito com abacaxi ou com coco-babão ou ainda com arroz. A rapadura é indispensável” (ALENCAR, 172, 1980). Sobre a sua preparação, Alencar julgou necessário fazer uma pesquisa, pois acreditava que, já em sua época, os cearenses haviam esquecido de fazê-lo, por causa da chegada de sucos e refrigerantes engarrafados. Procurou, então,

¹⁰ “O restaurante do Riche era bem afreguesado, principalmente na hora do almoço. Tinha apreciável cozinha e no centro comercial era o preferido dos moços mais abonados do comércio e de comerciantes, embora os restaurantes de Fortaleza sempre sofressem a desvantagem da moradia próxima. Claro que a grande maioria da gente do comércio residia nas ruas centrais e quem morasse mesmo nos bairros, como Benfica e Fernandes Vieira, tinha tempo de sobra para almoçar em casa e pegar ainda os papos do Riche e do *Art-Nouveau*. O caso é que a parte de bar ou o café do Riche devia dar grande prejuízo. E os papos ruidosos e animados eram mantidos diariamente na meia hora ou na hora inteira que sobrava do almoço. Aí o Riche se enchia de ‘fregueses’ que ali iam pontualmente discutir assuntos de clubes, cinemas, diversões, política, mexericos e novidades. Era o fino da mocidade do comércio ou estudantes que ali se sentavam diante das mesas oitavadas, de mármore cinza. Os estudantes, literatos e doutores eram mais do horário da tarde”. Ver: Idem. Pp. 85-6.

Dona Zedite Lopes, perita nos saberes culinários cearenses, que lhe passou a seguinte receita:

2 quilos de milho bom. Torra-se o milho ligeiramente num tacho ou panela. Quando estiver avermelhado, tira-se do fogo e quebra-se ao pilão ou ao moinho. Bota-se para esfriar e depois se põe no pote, rigorosamente limpo. Juntem-se duas latas d'água (20 litros) e a seguir seis rapaduras grandes ou (na falta delas) 2 e ½ quilos de açúcar mulatinho (demerara). Amarra-se a boca do pote com um pano limpo, imaculado. Depois de 24 horas, põe-se o suco de 10 limões. Mexe-se com uma colher de pau ou uma pá de madeira bem limpa, essencial para que o aluá não babe (fique grosso e pegajoso). Por mais 24 horas não se mexerá no pote. E após esse período, 12 horas antes de ser servido, tempere-se com uma colher de erva-doce, duas colheres de cravo e dói pés de gengibre, tudo moído no pilão ou moinho, ou batido num pano. Adiciona-se ao pote e mexe-se bem. Já na hora de ser servido, põem-se mais duas latas d'água (20 litros). Depois coa-se e serve-se em copos de vidro que refletirão o dourado bonito da bebida celestial. (ALENCAR, 173, 1980)

A fabricação variava muito de família para família, afirma Edigar de Alencar. Algumas mulheres trocavam algum produto por outro, de acordo com o paladar. Mas o que deve ser ressaltado é que esta bebida se fazia presente nos bares, bodegas, nos próprios cafés da praça Ferreira, nas quermesses e nos aniversários¹¹, assim como as botijas de gengibirra¹².

Também eram fabricados pelas mulheres que trabalhavam nas bodegas de Fortaleza, as filhoses de trigo e de milho. As mais conhecidas eram as da bodega de Zé Ramos, que ficava na esquina da rua Santa Isabel com Liberato Barroso.

Na rua 24 de Maio com São Bernardo (Pedro Pereira) ficava o estabelecimento de Eduardo Garcia, era ali que sua esposa fabricava as cocadas moles e avermelhadas, enroladas com um papel de embrulho colorido. Na conhecida bodega de Chico da mãe Iza eram procurados os bulins de goma, feitos pela velha mãe Iza (ALENCAR, 183-4, X). Além dos bulins,

¹¹ “Ramos Cotôco, que foi o cronista sonoro e poético do Ceará, no seu precioso livro *Cantares Boêmios*, dedica ao aluá um poema de sete sextilhas e muitas rimas, composto em 1890: É melhor do que bom vinho/ mais gostoso que cará./ Só igual ao seu gostinho/ É da morena um beijinho/ Dado com certo jeitinho/ ocultas do papá./ misturado com cachaça/ Chamamos ‘peru sem osso’/ É leve como fumaça/ Tem certa cor, certa graça,/ Que vai fazendo pirraça/ Tanto ao velho como o moço”. Ver: ALENCAR. Op. Cit. P. 174-5.

¹² “Nas primeiras décadas deste século eram comuns em Fortaleza as garrafas (botijas) de um refrigerante fermentado – gengibirra – cuja base como se deduz da denominação era do gengibre. As garrafas bem arrolhadas e com as rolhas fortemente amarradas com barbante, estalavam ao ser abertas como as de cidra e champanha. Era bebida popularíssima, pelo preço inclusive, e conhecida também como ‘cerveja de barbante’. No sul era encontrada principalmente no Estado do Rio de Janeiro, onde a denominavam “cerveja de gengibre”. Ver: Idem. P. 177.

dona Iza também fazia doces de frutas, como de goiaba, caju e banana, bem como as bananas secas. “A banana seca, chamada passa no sul, era na verdade uma delícia, pelo preço, inclusive. Dela disse Pedro Nava, que era ‘da cor do ouro e com gosto de sol concentrado’. E custava um tostão o pacote!” (ALENCAR, 183-4, X).

Não só pelo preço, mas principalmente pelo sabor, as famílias fortalezenses dirigiam-se até as doceiras fixas ou ambulantes, para consumir seus produtos. Na história de Fortaleza, foram os Cafés – em estilo francês – que ganharam fama e espaço, legitimidade e vida política e intelectual ativa. Contudo, não era ali que se comiam os melhores quitutes, muito menos os locais de reunião e discussão dos populares sobre a vida pública e econômica do Estado. Independente da imagem construída sobre eles, os populares se organizavam e lutavam em nome de seus ideais e de sua permanência e a legitimidade de seus costumes na famosa “terra da luz”. As bodegas eram os locais de efervescência da vida cotidiana na urbe. Mesmo que a historiografia pouco mencione, eram as doceiras e vendedoras de tabuleiros que atraíam os populares, políticos e intelectuais para seus balcões e tabuleiros.

Considerações finais

Após discorrer sobre a realidade econômica dos trabalhadores pobres, informais e donos de comércio da Fortaleza do início do século XX, a tentativa de inserir novos valores, sabores e produtos resultaram na eliminação da vida e presença de homens e mulheres pobres, os quais não tinham para onde ir, e nem receberam socorros públicos.

Agora, as vendedoras de tabuleiros poderiam estar presentes na cidade desde que tivessem a anuência das senhoras das classes mais favorecidas, vendendo para elas os quitutes que desejavam. Para esta situação, era preciso resistir com risadas, ironias e muitos subterfúgios para resistirem aos novos padrões políticos e jurídicos.

Referências

- ALENCAR, Edigar de. *Fortaleza de ontem e anteontem*. Fortaleza: Edições UFC/PMF, 1980.
- BAKHTIN, Mikhail M. *A cultura popular na Idade Média e no Renascimento: o contexto de François Rabelais*. São Paulo: HUCITEC/UnB, 1993.
- CHALHOUB, Sidney. *Cidade Febril*. Cortiços e epidemias na corte imperial. São Paulo: Cia das Letras, 1996.
- DIAS, Maria Odila Leite da Silva. *Quotidiano e Poder em São Paulo no século XIX*. São Paulo: Brasiliense, 1984.
- LARA, Sílvia Hunold. “Escravidão, Cidadania e História do trabalho no Brasil”. In: *Revista Projeto História*. São Paulo: Educ, (16), fev. de 1998. Pp. 25-38.
- LEMENHE, Maria Auxiliadora. *As razões de uma cidade: conflito de hegemonias*. Fortaleza: Stylus Comunicações, 1991.
- LINDENFELD, Jacqueline. “Palavras Rituais nos Mercados Urbanos na França”. In: *Revista Projeto História*. São Paulo: EDUC, Nº 19, novembro/1999, Pp. 31-44.

MENEZES, Raimundo de. *Coisa que o Tempo Levou... (Crônicas Históricas da Fortaleza Antiga)*. Fortaleza: Edésio Editor, 1938.

PONTE, Sebastião Rogério. *Fortaleza Belle Époque: reformas urbanas e controle social (1860-1930)*. Fortaleza: Fundação Demócrito Rocha/Multigraf Editora Ltda., 1993.

RAGO, Margareth. *Do cabaré ao lar: A utopia da cidade disciplinar e a resistência anarquista*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2018.

SALIBA, Elias Thomé. *Raízes do Riso; a representação humorística do dilema brasileiro: da belle époque aos primeiros tempos do rádio*. São Paulo: Tese de Livre Docência: FFLCH-USP, 2000.

SANT'ANNA, Denise Bernuzzi. *Corpos de Passagem: Ensaio sobre a subjetividade contemporânea*. São Paulo: Estação Liberdade, 2001.

SENNETT, Richard. *O Declínio do Homem Público: as tiranias da intimidade*. São Paulo: Companhia das Letras, 1988.