

CACHAÇA VERSUS CAFÉ: A GUERRA DAS SUBSTÂNCIAS NOS CORPOS E NAS CIDADES (FINAL DO SÉCULO XIX E COMEÇO DO XX)

Daisy de CAMARGO*

Resumo: O artigo aborda disputas entre o café e a cachaça, a taberna e a cafeteria, no campo do pensamento médico e científico e também no espaço da cidade de São Paulo, no final de século XIX e começo do XX. A análise percorre alguns traços das relações sociais que permeiam o consumo dessas bebidas, desvelando gestos e sensibilidades do cotidiano da cidade, captando costumes, modos de vida e sujeitos extintos. Ou seja, o objetivo é explorar uma cultura gestual, material e sensível, historicamente construída, ligada à cachaça e ao café, seus objetos, suas maneiras de saborear e lugares de consumo.

Palavras-Chave: Taberna – botequim – cafeteria – São Paulo

CACHAÇA VERSUS COFFEE: QUE WAR OF THE SUBSTANCES IN THE BODIES AND THE CITIES

Abstract: The article discusses differences between the coffee and cachaça, the coffee shop and tavern, in the field of medical and scientific thinking and also in the area of the city of São Paulo at the end of the nineteenth century and beginning of XX. The analysis covers some features of social relations that permeate the consumption of these drinks, unfolding daily gestures and sensitivities of the city, capturing customs, ways of life and subject extinct. That is, the objective is to explore a culture gestural, material and sensitive, historically constructed, linked to the cachaça and coffee, their objects, their ways to enjoy and places of consumption.

Keywords: tavern – bar - coffee shop – São Paulo

* Daisy de Camargo é Doutoranda em História pela UNESP/Assis. Bolsista FAPESP – Assis/SP – Brasil
- e-mail: daisydecamargo@yahoo.com.br

*Las cosas de las que más se habla
son las que menos existen.
La embriaguez, el goce, existen.
[Arthur Schnitzler]¹*

*O uso dos sentidos e sua hierarquia
vivida têm uma história.
Nesse campo, nada é ponto pacífico,
nada justifica o desdém negligente
dos especialistas.
[Alain Corbin]²*

Purificar, purgar os males

O Dr. Herzen receita como tratamento contra a embriaguez: café, éter, amônia e cloridrato de morfina.³ O Dr. Chernoviz recomenda também xícaras de café ou chá, limonada com açúcar e vinagre, lavatórios de água fria no rosto e na cabeça, facilitação dos vômitos e da evacuação e sangria em casos agudos de desfalecimentos, insensibilidades e sono profundo.⁴ É um amálgama de antídotos cujo fluxo é acordar, limpar, chacoalhar um corpo bêbado relaxado.

O primeiro foco que chama atenção nesse receituário diz respeito à prescrição de vomitivos, laxativos e cortes para sangramentos, a saber, as práticas catárticas inspiradas nas medicinas hipocrática⁵ e galênica.⁶

A medicina hipocrática explicava a saúde balizada na teoria dos humores. Segundo esse vocabulário médico, que regeu a medicina desde Hipócrates até o século XIX, os humores sujeitavam o corpo a ritmos de desenvolvimento e mudança. A saúde ou a doença seriam frutos de seu equilíbrio mutável. Esses fluídos essenciais eram o sangue, a bile amarela, a fleuma e a bile negra. Cada um dos humores teriam uma finalidade. O sangue seria a fonte de vitalidade; a bile amarela (ou cólera) era o suco gástrico, essencial para a digestão; a fleuma incluía todas as secreções incolores, servindo como lubrificante e resfriador; e por fim a bile negra, líquido turvo responsável pelo escurecimento de outros fluídos.

Esses quatro humores davam conta dos fenômenos físicos palpáveis e visíveis: temperatura, cor e textura da pele. Se o sangue tornava o corpo quente e úmido; o cólera transformava-o em quente e seco; a fleuma, frio e úmido; e por fim a bile negra, frio e seco. A partir daí interrelacionava-se os quatro elementos que a ciência grega elegeu. Se o sangue era quente e agitado, tinha similitudes com o ar; a bile amarela

(cólera) parecia-se com o fogo (quente e seco); a fleuma se aproximava da água; e a bile negra (melancolia) assemelhava-se com a terra (fria e seca).

A essas combinações somavam-se influências astrológicas e variações sazonais. Frio e úmido, por exemplo, o inverno, tinha proximidades com a fleuma e era o período em que as pessoas se constipavam. Do mesmo modo, cada líquido tinha uma cor correspondente: vermelho para o sangue, amarelo para a bile amarela, pálido para a fleuma e escuro para a melancolia. Essas gradações tonais tinham relação direta com a coloração do corpo, fornecendo sinais relevantes para elaboração de diagnósticos.

Do equilíbrio humoral também derivava a constituição física dos indivíduos: os fleumáticos tendiam para a obesidade; já os coléricos eram magros. Da mesma rama vinha a explicação para os temperamentos: alguém dotado de muito sangue era rosado, otimista, animado, enérgico, forte, impulsivo. Já a pessoa que possuísse em excesso bile amarela seria colérica, áspera, irritada. As com sobras de fleuma seriam pálidas, fleumáticas, indolentes e de temperamento frio; e as que ultrapassam na medida de bile negra seriam morenas, lúgubres, sarcásticas e pessimistas.

A teoria humoral também explicava o surgimento das doenças com o desequilíbrio dos líquidos vitais, fosse quando um deles se acumulava (tornava-se pletórico) ou se escasseava. Se o corpo produzisse um excesso de sangue – o que poderia ocorrer por conta de uma dieta inadequada, o que provavelmente incluía um destempero de ingestão de bebidas alcoólicas – a consequência eram os distúrbios sangüíneos, o superaquecimento do corpo e a febre. Disto poderia decorrer uma convulsão, entre outros sintomas. É daí que emerge o sangramento como conduta, posto que uma pessoa com excesso de sangue ou mesmo com a corrente sanguínea poluída por impurezas, tinha de passar por uma sangria.⁷

Esse procedimento, portanto, decorria das doutrinas humorais, sobretudo da teoria galênica da pletora, ou seja, a noção de que as febres, apoplexias e dores de cabeça eram resultados da acumulação excessiva de sangue. As outras práticas purgativas – provocação de vômitos, evacuações ou mesmo o uso de ventosas com escarificações - derivam da mesma linha de pensamento, posto que tinham como objetivo purgar as impurezas e toxinas que tomavam o sangue e o corpo.⁸ O objetivo dessas práticas seria, portanto equilibrar os humores retidos, que resultariam em vapores que se elevariam até o cérebro. Trata-se de um modelo que liga a doença à impureza, às emanações podres, aos líquidos parados, no inverso da purgação e da purificação.

Essa polarização é calcada num temor repleto de imaginário e clivagens. Paira no século XIX um medo assombroso de sorver, de se atracar e ser contaminado pelos miasmas que adejam sobre as cidades. Alguma coisa mudou na maneira de perceber e temer esse mundo invisível, repleto de odores pestilenciais, ares nocivos, águas retidas. Dejetos, lixo e tudo que fosse indesejado, inclusive o bêbado, ameaçam a ordem social. O pavor tem poder.

A questão nunca tinha sido colocada de maneira tão clara. O bêbado é a doença e a imoralidade somadas, entre a libertinagem popular dos botequins e tavernas. Nos textos e receituários de saúde e higiene do período aflora a preocupação com o uso do álcool e da intemperança como propagadores do desequilíbrio orgânico e moral, das doenças e da loucura. O costume e o hábito não regrado trazem a desgraça. Na inquietação do discurso da Ciência trava-se um confronto com o sensualismo e as sensações: o desejo, a volúpia, o destemper. E disto decorre o que mais importa aqui: a acentuação da vigilância.

A guerra das substâncias

Outro ponto que me chamou a atenção nas determinações do Dr. Herzen e do Dr. Chernovitz é uma suposta disputa de substâncias, ou seja, uma briga de venenos que se misturam e digladiam na vontade de purificar os corpos, de controlar os males: açúcar, vinagre, limão, éter, amônia, cloridrato de morfina, café, chá.

Quanto ao poderoso açúcar era utilizado como remédio, já indicado pela milenar farmacopéia árabe. Sobre o cloridrato de morfina, trata-se de um derivado do principal e mais ativo dos alcalóides do ópio, amplamente utilizado no século XIX como sedativo e analgésico, desempenhando um papel correlato do ocupado pela aspirina nos dias de hoje e assumindo uma presença recorrente inclusive nas boticas domésticas.⁹

Mas gostaria de destacar a presença de duas bebidas excitantes presentes nesse preceituário: o chá e sobretudo o café. Essas substâncias fazem parte do rol dos excitantes modernos – chocolate, chá, café – muitas das vezes associados ao uso do açúcar, o que não tem a ver com seu uso original.

A penetração dessas três substâncias nos hábitos europeus, considerando diferenças de incorporações e de costumes, data do século XVII. Ou seja, num período em que a Europa era a força centrípeta das transformações do mundo, ela

criou uma demanda em larga escala dessas três bebidas quentes excitantes e tônicas, todas tiradas de países do ultramar: o café é árabe, o chá, chinês, o chocolate, mexicano.¹⁰

O chá, o café, o chocolate e até o açúcar surgem como substâncias que secam os humores. Aportam, portanto, inscritos nesse quadro mental da teoria humoral exposta anteriormente.

A troca que os ingleses fizeram do café pelo chá foi uma modificação dentro dessa civilização dos estimulantes que surge a partir dos séculos XVII e XVIII. A estimulação do sistema nervoso central e outros efeitos dessas duas bebidas são quase correspondentes, tal como discorre um texto inglês de 1666, de um anúncio do café Garway's, de Londres, citado por Shivelbusch:

Logra que el cuerpo se muestre activo y despierto. Mitiga los dolores de cabeza intensos y el vértigo. Hace desaparecer el spleen (...). Ahuyenta el cansancio y purifica los humores y el hígado. Fortalece el estómago, mejora la digestión y está particularmente indicado en las personas robustas y en las que consumen mucha carne. Es bueno contra las pesadillas, aligera el cerebro y refuerza la memoria. Mantiene muy despierto. Basta una taza para poder trabajar noches enteras sin que el cuerpo resulte perjudicado.¹¹

Em suma, o café e o chá são parentes.¹² Ambos constituem usinas de sobriedade. Tal como o chá, o consumo do café foi desenfreado na Europa com um *status* de um remédio extraordinário. Braudel cita um *Tratado do Café*, publicado em Lyon em 1670, sem autoria, que explora os efeitos e virtudes quase ilimitados desse valioso produto:

Seca todo o humor frio, expulsa os ventos, fortifica o fígado, alivia os hidrópicos pela sua qualidade purificante, igualmente soberana contra a sarna e a corrupção do sangue, refresca o coração e o bater vital dele; alivia aqueles que têm dores de estômago e que têm falta de apetite; é igualmente bom para as indisposições frias, húmidas ou pesadas do cérebro... O fumo que sai dela [vale] contra as defluxões dos olhos e os barulhos dos ouvidos, é soberana também para a respiração curta, para as constipações que atacam o pulmão, as dores de rins, os vermes; alívio extraordinário depois de ter bebido demasiado ou comido.¹³

Entretanto, toda a miscelânea de propriedades curativas atribuídas ao café converge para um mesmo foco: ele é a bebida da sobriedade e do desapaixonamento. A literatura médica e o senso comum vigente dos séculos XVII e XVIII já consideravam o café a bebida certa para manter a sobriedade; perfeito para o *desayuno*, posto que desperta para o trabalho, mantém o estado de vigília, vence o sono; no contraponto das bebidas alcoólicas que embotam a cabeça e amolecem para a lida.¹⁴ O largo consumo dessa substância culmina com as manufaturas e o absolutismo. A demanda infla e o café amplia o tempo.

Seria interessante traçar um contraponto: a prescrição da cafeína como contraveneno nos casos de embriaguez é clareada quanto se pondera que a aguardente é a inversão farmacológica social do café, a bebida do despertar, da sobriedade, desembriagante, anti-erótica.

A aguardente era utilizada até o século XVI principalmente como remédio, pois segundo a mesma teoria dos humores, o importante era manter o calor do corpo, função plenamente cumprida por essa bebida.¹⁵ Braudel cita o médico itinerante Arnaud de Villeneuve, que no século XIV deixa um escrito denominado *A Conservação da Juventude*, em que enaltece as propriedades curativas dessa água de fogo:

[...] a aguardente, *aqua vitae*, realiza este milagre, dissipa os humores supérfluos, reanima o coração, cura a cólica, a hidropisia, a paralisia, o paludismo; calma as dores de dentes, preserva da peste.¹⁶

Ernani da Silva Bruno em suas pesquisas localizou indícios sobre o uso da cachaça como medicamento ainda no decorrer do século XVIII em São Paulo. Segundo Bruno, essa bebida foi largamente utilizada para combater a varíola e o sarampo. O que já era mais ou menos recorrente nos países europeus até meados do XVI, graças às empreitadas portuguesas, sobretudo na Ilha da Madeira, virou uma facilidade fluente com a produção do açúcar na América. O remédio foi enfim secularizado.¹⁷ Outrossim, aqui no Brasil a aguardente sempre foi a bebida alcoólica mais consumida nos meios populares, num primeiro momento fortemente difundida entre os escravos de engenho e posteriormente nos meios urbanos.¹⁸

A cachaça surgiu provavelmente no século XV. O francês Pyrard de Laval ficou maravilhado durante a sua estadia em Salvador, por volta de 1610, quando percebeu que os homens aqui faziam vinho com o suco da cana.¹⁹ Obtinha-se uma aguardente das borras do melaço, através da destilação, que viria a ser a legítima cachaça, e que

correspondia a Bagaceira em Portugal, feita com borras de uvas. No Brasil, portanto, é que a cachaça passou a ser produzida com cana de açúcar. Desde o começo de sua produção, a aguardente atendia o consumo dos pobres, escravos, mestiços, jornaleiros: os párias, que muitas das vezes não tinham posses para o consolo do vinho, mesmo aquele vendido em canecas, retirado dos tonéis.

Por todo o Brasil ainda nos idos do século XIX eram comuns os terrenos com uma parte coberta por pequenos canaviais e engenhocas pingando aguardente, para atender mercados internos e ocultos, alheios aos interesses fiscais, que procuravam a todo o custo controlar o seu comércio, como fica claro nessa postura municipal da cidade de São Paulo de 1847:

Todas as Cazas de negocio d'este Municipio, que comprarem aguardente de cana para revenderem, serão obrigadas a dar aos fiscaes Conta assignada pelos donos das mesmas Cazas, ou seus caixeiros, da aguardente que comprarão no decurso de cada mez, com declaração do dia da compra, nome do vendedor, numero de camadas, e o districto em que foi fabricada, as quais serão entregues até o 3^o dia do mez, que si seguir, sob pena de um a quatro dias de prizão, ou 1:000 a 4:000 de multa, e o dobro nas reincidencias.²⁰

E assim a cachaça permeava feiras e trapiches. Inúmeros nomes dados por um fabricante, cidade, vila ou usina se espalhavam, tomavam as ruas com denominações humorísticas. Não deve ter sido à toa que a Rua da Quitanda tenha se chamado o Beco da Cachaça.

Devido a uma destilação que permitia ultrapassar em muito os limites naturais, a aguardente contém dez vezes o teor alcoólico do vinho e da cerveja, o que proporciona uma embriaguez mais rápida com uma quantidade menor de bebida. E comporta também uma modificação nas formas de consumo: a cerveja e o vinho são bebidos em sucessivos tragos e o processo de embriaguez é paulatino. A aguardente é ingerida em copos pequenos, num só trago, “*a palo seco*”, e a conseqüente embriaguez é fulgurante. A saber, a maximização do efeito, a aceleração, o arrebatamento e o preço baixíssimo dessa bebida criou novas qualidades de embriaguez, assim como o café cria novas formas de sobriedade. As transformações e guinadas de velocidade do século XIX pedem drogas potentes e baratas.

Sobre essa disputa entre o café sóbrio e o álcool repleto de brumas impuras, Shivelbusch cita um poema anônimo do século XVIII, no auge da propaganda burguesa em prol da lucidez do café:

“Cuando el dulce veneno del pérfido vino / hubo
envilecido el mundo entero / ahogando nuestra razón y
nuestra alma / en copas desbordantes, // cuando la bru-
mosa cerveza / hubo enturbiado nuestro cerebro / con
vapores impuros, / el cielo misericordioso nos envió
esta baya sanadora. // Llegó el café, esa importante be-
bida sana, / que cura el estómago, despierta el espíritu, /
fortalece la memoria, anima al triste, / y despierta los
espíritus sin provocar locuras.”²¹

Em suma, o café entra na disputa entre o bem e o mal. É um alimento do cérebro, que potencializa a limpeza e a lucidez e desanuvia as nuvens da imaginação turva. O café, quando invade o corpo, transforma-o em racionalista, burguês, progressista. Por carregar todas essas potências, esse produto tem a capacidade de serenar uma pessoa ébria.

Para os grupos populares, entretanto, o álcool continuou tomando grande importância, não denotando um estigma social. O álcool afoga misérias, missão que o café nem de longe cumpre. Essa disputa de bebidas que penetram nos corpos culminou nas campanhas antialcoólicas e nas Ligas de Temperança²² que surgiram no decorrer do século XIX.

A cafeteria sorve o café; a taberna, a aguardente

Esse contraponto fica ainda mais exposto quanto aos lugares e regras de uso dessas duas bebidas. Há uma larga distinção entre dois estabelecimentos presentes no século XIX na cidade de São Paulo: a cafeteria, loja de venda e consumo de café, caracterizada pela mesura, cortesia e “modos de civilização”, era o lugar da sociabilidade sóbria²³; e por outro lado a taberna, o botequim, o armazém, onde reinava um certo “excesso de alegria” e espontaneidade, eram os lugares da sociabilidade efusiva.

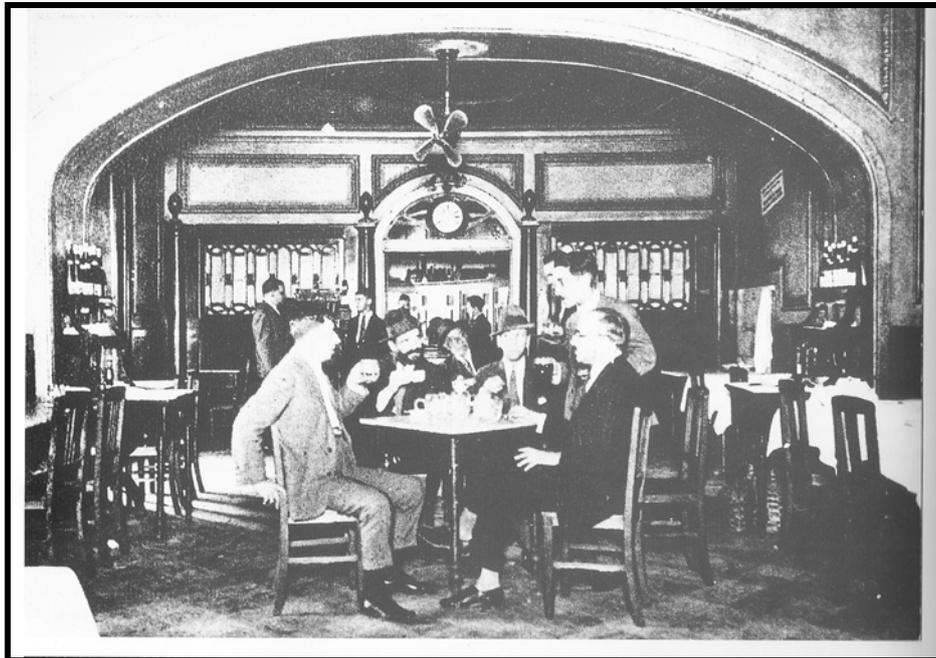
O café como estabelecimento de venda engoliu todo o caráter da bebida a que se destina. Shivelbusch cita o regulamento de uma *Coffee House* inglesa, do final de século XVII:

Se evitarán las discusiones en voz alta / y no se tolerarán tristes amantes, / pues todos procurarán hablar animadamente, aunque no en exceso.²⁴

A cafeteria assumia ares de ambiente sóbrio, lugar para fazer negócios, discutir política e literatura ou mesmo para ler o jornal. Local da conversação, da discussão, da racionalidade e do refinamento, exerceu um pólo de centro social da civilização burguesa, dos dândis e esnobes.²⁵ Foi o sítio onde enfim a burguesia tomou consciência de si mesma.



Esplanada de café sobre o boulevard. Paris no século XIX,
Clientela refinada e senhores finamente trajados,
in DIAS, Marina Tavares, *Os cafés de Lisboa*, Lisboa, Quimera, 1999.



Café Martinho da Arcada, instalado em Lisboa no século XVIII, período em que a moda das cafeterias se espalhou por toda a Europa: um lugar acéptico, com mesas de tampos de mármore, luxuoso e bem freqüentado, in DIAS, Marina Tavares, *Os cafés de Lisboa*, Lisboa, Quimera, 1999.

Na cidade de São Paulo a história também seguiu esse fluxo. Até metade do século XIX os cafés eram quase inexistentes. Na década de 1860 havia apenas o de Maria Punga, em frente à Academia, que contava com somente seis cadeiras, uma ou duas mesas, uma dúzia de xícaras. Era freqüentado sobretudo por estudantes, negociantes e comerciantes. Não obstante, nas últimas décadas desse mesmo século instalaram-se diversos estabelecimentos do gênero, alguns até com gabinetes reservados, como o Java, localizado no largo do Rosário. Um dos primeiros e mais requintados foi o Café Europeu, localizado em uma casa térrea da Rua da Imperatriz esquina com o Beco do Inferno (travessa do Comércio). Há registros também do Brandão, no ponto em que mais tarde se ergueria o Edifício Martinelli; o Café Guarani, o Café do Terraço Paulista, no largo de São Bento; o América, que ficava entre o Largo do Tesouro e a Rua Quinze de Novembro; e o Cassino, na Rua Vinte e Quatro de Maio.²⁶



Café Girondino, localizado na esquina da Rua 15 de Novembro com Largo da Sé, 1910. Curioso que ao lado dos cafés era comum a instalação de charutarias, como se os dois estabelecimentos juntos formassem um pacote de sofisticação e bom gosto, entregue ao consumidor refinado. Fonte: Arquivo de Negativos, DPH

Já os botequins e tabernas do século XIX em São Paulo trouxeram todas as potências da aguardente e outras bebidas alcoólicas. Nesses estabelecimentos os princípios e regras de convivência são distintos dos ditados pela burguesia, pelo discurso da Medicina e do Direito. Cria-se aí toda uma gama de disputas e intolerâncias em relação às tabernas e botequins e mesmo ao cheiro e ao gosto da aguardente, assim como a um conjunto de atitudes associadas aos meios populares, como o “beber até cair”. Uma parte da cidade se agastava com os botecos que ficavam abertos à noite ²⁷, no contrafluxo das cafeterias vespertinas. Esse aborrecimento é manifesto num artigo – denúncia publicado no jornal *A Província de São Paulo*, no ano de 1875:

Em um sobrado da rua das Casinhas la todas as vésperas de dias santos e domingos uns bate-pés, ao som desafinado de um trombone e uma clarineta, que incomodam a vizinhança, pondo-lhe a arder os ouvidos.

Na noite de sabbado para domingo ultimo, seria uma hora, houve além do baile uma desordem entre os dançarinos, seguida de uma gritaria infernal de mulheres e homens que desceram para a rua, onde uns questionavam e as mulheres choravam.

No entanto a polícia dormia ou fingia dormir.

Ha algumas patrulhas, tão boas e que tão bem fazem o serviço policial, que estão mettidas quase toda a noite em uma taberna da Rua do Commercio, ou então fazem coisas piores que se não póde dizer.

[...]

Seria prudente, nesta quadra, que o fiscal se resolvesse a dar cabo da cansoadada que vagueia aos bandos de noite pela cidade, enchendo os monturos de immundicies que, a bem da saude publica, são continuamente atirados para a rua.²⁸

Além das já citadas ruas das Casinhas e do Comércio, onde havia vários botequins e tavernas, outros logradouros tomados por esse tipo de estabelecimento eram o Beco do Inferno,²⁹ as ruas de Santa Tereza, do Quartel, da Cadêa, da Boa Vista, de São Bento, do Piques, da Palha, da Esperança e Alegre.³⁰ Nesses ambientes todos tinham direito de sentar à mesa de estranhos e intervir nas conversações. Era uma atmosfera de extroversão e disponibilidade. Um simples gesto como o brinde trazia à tona toda uma carga de inclusão e demonstração de laços entre bebedores.



Esquina da Rua Capitão Salomão (antiga Rua da Esperança) com Santa Teresa (no primeiro plano) em direção à Rua Marechal Deodoro (ao fundo), por volta de 1910. Numa cidade que ainda não é a da vitrine, os produtos eram pendurados nos batentes das portas. Essa tipologia observada na padaria era recorrente: pequeno comércio de casa térrea (onde muitas vezes o comerciante morava nos fundos), com duas ou três portas que davam para a rua. Em frente à loja, uma carroça distribuidora de bebidas. Fonte: Fundação do Patrimônio da Energia.

Entre os rituais do beber em grupo, um dos mais antigos é o brinde, cuja origem remonta do termo grego *propinein* (em latim *propinare*), que denomina o gesto dos bebedores que se encaram durante as libações.³¹ Essa saudação é um compromisso tácito de amizade recíproca. Não participar dele é uma desfeita imperdoável. Aliás, as regras desses rituais eram fixas e quem as rompia podia gerar uma peleja: não se rechaça uma rodada impunemente. Do mesmo jeito, quem aceita participar dela deve ir até o fim. Todos esses ritos carregam um significado cultural dos gestuais de oferta, recebimento, trocas de gentilezas.³² O conjunto de expressões que envolve as bebidas quentes modernas não pode ser comparado ao ritual comunitário que roça o prazer do consumo de álcool. Ninguém brinda nem bebe a saúde de alguém com café ou chá³³, tampouco se joga um gole de café no chão, para oferecimento aos santos beberrões.



Grupo relaxadamente sentado no Bar do João Barreto, Rua Engenheiro Fox, brindando com vinho em copos americanos. O mobiliário revela simplicidade: mesa de madeira sem grandes rebuscamentos e cadeiras dobráveis. No chão, bolas de bocha, jogo muito praticado na colônia italiana. 1908, Fonte: Arquivo de Negativos, DPH.

Não é por acaso que no decorrer da segunda metade do século XIX houve uma perseguição e investida de extinção das tabernas na cidade, onde a disciplina imposta pelo institucional passa por um projeto de policiamento dos costumes. O poder público passa a intervir de forma veemente nas iniciativas de instalação de

quiosques, que só poderiam a partir de então serem abertos em lugares autorizados, por particulares que preenchessem certos quesitos e deveriam ser construídos segundo um modelo de planta proposta pela câmara municipal. Essa planta possuía a arquitetura de uma barraca oitavada, protegida por uma paliçada de tábuas.³⁴ Beber só de pé e se o consumo já tivesse se efetuado, a ordem era circular. Trata-se de uma tentativa de dissolver os espaços informais dentro do núcleo urbano da cidade. Mas é claro que estas tentativas de estancamento não são totalmente bem sucedidas e as resistências se dão de maneira recôndita. As tabernas desaparecem (ou mudam de nome?), mas as lojas de secos e molhados, botequins e padarias persistem; e os quiosques são apropriados pela população mais modesta, tornando-se pontos de encontro peculiares.

Cabe um testemunho do escritor Afonso Schmidt acerca dos quiosques, enquanto refúgio da gente pobre (e às vezes alvo de inveja da gente comportada), que tomava vinho em canecas e aguardente em martelos, comia sardinha frita, tudo vendido por comerciantes portugueses que arrendava os comércios:

Os primeiros anos deste século encontraram quiosques nos pontos mais concorridos de nossas cidades. [...] Geralmente, estavam arrendados a modestos comerciantes portugueses que, vendendo sardinha frita em azeite, bolinhos de bacalhau, café em tigelas, vinho em canecas e aguardente em "martelos", conseguiam amealhar grossa pecúnia. Em frente a cada estação de estrada de ferro havia um quiosque, às vezes dois. [...]. Não passavam de uma construção circular, de madeira, com balcão para fora, à altura do peito dos fregueses. O teto, coberto de tábuas alcatroadas, ou telhas de zinco, era funilado, com uma ventoinha a girar no alto. Alguns tinham toldo de lona, às riscas, como as demais casas de negócio. Outros, não. Comia-se e bebia-se ao sol, à chuva.

No seu interior, um homem sem paletó, com as mangas de camisa sungadas, presas ao alto, por elásticos, frigia bifes, lascas de fígado ou rodelas de batatas no fogareiro a gás. Lá estavam também o bule de café, a vasilha do leite, o garrafão de vinho, o ancorote de aguardente. A freguesia, que era constituída pela gente mais pobre do bairro, botava os cotovelos no parapeito e almoçava, jantava, ou entornava copos oitavados de uma cachaça brava, que sabia a fumo e a pimenta do Reino.

Nunca se viram quiosques sem fregueses. A roda de seu balcão, comendo, bebendo, em conversa fiada, havia sempre homens descalços, em mangas de camisa, chapéu amarrotado no alto do cocuruto. Eram, geralmente, antigos escravos, vendedores de jornais, engraxates, carregadores,

vendedores ambulantes, guardas-cívicas, cocheiros, leiteiros, vendedores de gasparinhos, vagabundos, vigaristas, secretas e filósofos, no tempo em que ser filósofo era usar cabelo comprido, roupa sebenta e unhas de luto fechado...

Ali se encontrava de tudo, se frigia de tudo, especialmente moscas, que formavam nuvens escuras sobre os pitéus expostos. Daí a sua designação popular de frege-moscas. Mas muito alegres. [...] Não tinham nomes, como as casas comerciais. Não obedeciam à numeração das praças. Não publicavam anúncios nos jornais. Mas toda a população os conhecia, assim como aos seus bigodudos proprietários, ou arrendatários. Sua publicidade estava na aparência festiva, na concorrência incessante de fregueses, que disputavam um pedacinho do balcão, debaixo do toldo esburacado. E - principalmente -naquele perpétuo cheiro de sardinhas fritas em azeite, que punha água na boca até mesmo da “gente boa” que passava a quatro metros de distância...³⁵

Do mesmo modo, a dicotomia entre o café e a cachaça, entre o sofisticado e o simplório, acontece mais nos modos de fala do que nas práticas, lá onde as coisas se misturam. Relatos de produtores de cachaça da Freguesia do Ó dão conta de que vendiam a famosa Caninha para bares, hotéis e residências de quatrocentões, além de comercializarem o produto na calçada aos transeuntes.³⁶ O memorialista Antonio Egydo Martins relata também que no armazém de secos e molhados do Joaquim Bafejador, nos idos dos anos 1870, numa sala reservada e livre de olhares curiosos, num antigo prédio térreo da rua Santo Bento, cavalheiros da mais alta aristocracia consumiam, em pequenos cálices, a Caninha do Ó.³⁷

De todo modo, vale destacar que essa atitude de estereotipar os hábitos dos *borrachos* das camadas populares não é de espreita, isolada. O debate em torno do uso de bebidas alcoólicas que ocorreu no decorrer do século XIX clareia o contato entre o refluxo do mal e da impureza e o projeto civilizador. Mergulhamos num mundo de adoração da racionalidade. O despertar dos sentidos passa a ser atrelado a uma suposta insuficiência de civilização e de falta de domínio das cidades e dos corpos. A estabilidade é apostada na vitória da higiene e da suavidade, da cultura da temperança, dos bons costumes. Houve um refinamento no que diz respeito aos graus de agrado ou impertinência: maus cheiros, miasmas, tudo que soasse fétido, podre e sujo. A conduta do código dos usos seria a da limpeza. É o universo técnico e prepotente apresentando suas soluções ilusórias e efetivas.³⁸

Mas o que importa aqui ressaltar é a perspectiva de descortinar o universo do consumo das bebidas alcólicas como um processo criativo de reapropriação. A

criança toma essa atitude o tempo todo e de maneira mais livre porque ainda não teve seu fluxo de consciência totalmente domesticado e coagido. Ela faz dos óculos um avião e vira um piloto. Reapropriação é isso: é a descoberta de que os óculos podem virar um avião, de que um remédio, como a aguardente, pode virar uma alegria engarrafada; de que uma iniciativa pública de higienização dos hábitos populares, como a instalação dos quiosques, pode ser deslocada como um propulsor de laços de sociabilidade. E essa é a grande resistência do mundo do consumo dos objetos: a desobediência e a subversão do seu uso.

Recebido para publicação em abril de 2009.

Aprovado para publicação em abril de 2009.

Notas

- ¹ SCHNITZLER, Arthur, *La ronda*, Institut del teatre de la Diputacio de Barcelona, 1987. Tit. Or. Der Reigen. Trad. Carme Serrallonga. Adap. Feliu Formosa.
- ² CORBIN, Alain, *Saberes e Odores, o olfato e o imaginário social nos séculos XVIII e XIX*, São Paulo, Companhia das Letras, 1987, p. 11
- ³ *Revista Brasil Médico, Revista Semanal de Medicina e Cirurgia*, ano XII, Rio de Janeiro, 1898.
- ⁴ CHERNOVIZ, Pedro Luiz Napoleão. *Diccionario de Medicina Popular* (em que sem descrevem, em linguagem accommodada á intelligencia das pessoas estranhas á sciencia medica), Terceira Edição, Paris: em casa do autor, Rua de Passy, 10 bis, 1862, volume 2, p. 125-126.
- ⁵ Corpus legado por Hipocrates, médico grego (c460 – 377 aC)
- ⁶ Postulada por Galeno, médico romano, (129 dC – 216 dC)
- ⁷ PORTER, Roy. *Das Tripas Coração (uma breve história da medicina)*, Rio de Janeiro/São Paulo: Record, 2004, p. 42, 43, 44
- ⁸ PORTER, Roy. *Das Tripas Coração (uma breve história da medicina)*, Rio de Janeiro/São Paulo: Record, 2004, p. 144
- ⁹ SCHIVELBUSCH, Wolfgang. *Histoire des stimulants*, Paris: Galimard, 1991, p. 241.
- ¹⁰ BRAUDEL, Fernand. *Civilização material, Economia e Capitalismo*, Lisboa: Cosmos, 1970, p. 202
- ¹¹ SHIVELBUSCH, Wolfgang. *Histoire des stimulants*, Paris: Galimard, 1991, p. 108
- ¹² Cabe ressaltar a ausência da prescrição do chocolate como antídoto contra a embriaguez. O chocolate se diferencia negativamente do café pela ausência de efeitos estimulantes.
- ¹³ BRAUDEL, Fernand. *Civilização material, Economia e Capitalismo*, Lisboa: Cosmos, 1970, p. 208-209
- ¹⁴ SHIVELBUSCH, Wolfgang. *Histoire des stimulants*, Paris: Galimard, 1991, p. 33
- ¹⁵ VIGARELLO, Georges. *Le sain et le malsain*, Paris: Seuil, 1993.
- ¹⁶ BRAUDEL, Fernand. *Civilização material, Economia e Capitalismo*, Lisboa: Cosmos, 1970, p. 196
- ¹⁷ BRUNO, Ernani da Silva. *História e tradições da cidade de São Paulo*, São Paulo: Hucitec, 1991, p. 339
- ¹⁸ CASCUDO, Luís da Câmara. *O Prelúdio da Cachaça*, Belo Horizonte: Itatiaia. 1986.
- ¹⁹ CASCUDO, Luís da Câmara, *O Prelúdio da Cachaça*, Belo Horizonte: Itatiaia. 1986, p. 15

- ²⁰ Código de Posturas da Cidade de São Paulo (Arquivo Municipal) Seção de Manuscritos – Livro: 1830/73 v. 731. “Postura de 25 de outubro de 1847 aprovada provisoriamente pelo Governo Provincial em 15 de novembro do dito anno.
- ²¹ SHIVELBUSCH, Wolfgang. *Histoire des stimulants*, Paris: Galimard, 1991, p. 51
- ²² A palavra temperança desde a moralidade clássica assumiu o significado de equilíbrio e moderação. É só no século XIX que esse termo assume uma versão deturpada, significando erradicação, abolição total do uso do álcool.
- ²³ Em 1723 chega ao Brasil a primeira muda de café. A partir de 1830 o café passa a ser o primeiro grande produto do país, substituindo a produção do açúcar, e o grande emblema republicano. As cafeterias tornaram-se símbolo da burguesia afrancesada e do poder político dos cafeicultores paulistas. Sobre o assunto ver MARTINS, Ana Luiza. *História do Café*, São Paulo: Contexto, 2008
- ²⁴ SHIVELBUSCH, Wolfgang. *Histoire des stimulants*, Paris: Galimard, 1991, p. 72
- ²⁵ SHIVELBUSCH, Wolfgang. *Histoire des stimulants*, Paris: Galimard, 1991, p. 81
- ²⁶ BRUNO, Ernani da Silva, *História e tradições da cidade de São Paulo*, Hucitec, São Paulo, 1991, p. 698, 1132, 1152-1159. Sobre o assunto ver MARTINS, Ana Luiza. *História do Café*, São Paulo: Contexto, 2008
- ²⁷ BRUNO, Ernani da Silva. *História e tradições da cidade de São Paulo*, São Paulo: Hucitec, 1991, p. 359
- ²⁸ *A Província de São Paulo*, Terça feira, 12 jan. 1875, p. 3.
- ²⁹ BRUNO, Ernani da Silva. *História e tradições da cidade de São Paulo*, São Paulo: Hucitec, 1991, p. 525, 1134
- ³⁰ Completo Almanak Administrativo, Commercial e Profissional do Estado de São Paulo para 1895 (contendo todos os municípios e distritos de paz), nono anno, reorganizado segundo os decretos por Canuto Thorman, São Paulo, Editora Companhia Industrial de São Paulo, 1895.
- ³¹ SHIVELBUSCH, Wolfgang. *Histoire des stimulants*, Paris: Galimard, 1991, p. 202
- ³² SAINT – HILAIRE aponta em seus relatos como lhe chamou a atenção que o costume do brinde em São Paulo fosse tão arraigado. SAINT – HILAIRE, Auguste de. *Viagem à Província de São Paulo*, Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1976, p. 143
- ³³ SHIVELBUSCH, Wolfgang. *Histoire des stimulants*, Paris: Galimard, 1991, p. 208
- ³⁴ BARREIRO, José Carlos. “A Rua e a taberna. Algumas considerações teóricas sobre cultura popular e cultura política”, in *História*, São Paulo: UNESP, 1997, p. 181.
- ³⁵ SCHMIDT, Afonso. *São Paulo de meus amores*, São Paulo: Paz e Terra, 2003, p. 93-94
- ³⁶ Depoimento de Alberto Barros, filho de produtores de cachaça, publicado em MEDINA, Cremilda. *Ó Freguesia, quantas histórias*, (coordenadora e organizadora), São Paulo: ECA/USP, 2000
- ³⁷ MARTINS, Antonio Egydio. *São Paulo Antigo (1554-1910)*, São Paulo: Paz e Terra, 2003.
- ³⁸ VIGARELLO, Georges. “O Trabalho dos corpos e do espaço”, in *Projeto História*, São Paulo: PUC/SP, n. 13, jun. 1996