

Bodegas e bodegueiros de Irati-PR na primeira metade do século XX.¹

Ms. Neli Maria Teleginski

Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos (orientador)

Este texto apresenta em linhas gerais resultados da dissertação de mestrado intitulada – “Bodegas e bodegueiros de Irati-PR na primeira metade do século XX”, defendida em 16 de fevereiro de 2012 no Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná.

O objetivo principal do trabalho foi analisar, reconstituir e discutir diversos aspectos do cotidiano da sociedade iratiense a partir de suas bodegas e da atuação dos bodegueiros.

Entre as questões abordadas a pesquisa buscou compreender o que era uma bodega, as práticas sociais relacionadas aos seus espaços e as relações desse tipo de comércio com a História e a Cultura da Alimentação.

Na fala dos iratienses daquele período o termo “bodega”, então corriqueiro, era usado como sinônimo de armazém de secos e molhados, mercearia, casa de comércio ou casa comercial. Tais estabelecimentos predominavam sobre os demais na cidade.

As bodegas abasteciam a população urbana e rural com gêneros alimentícios de primeira necessidade como arroz, feijão, farinha, açúcar, banha, sal, café, ovos, carne, pão, utensílios domésticos, objetos de uso pessoal, tecidos, armarinhos e ferramentas, entre outras variadas mercadorias.

Além de exercerem essa importante função, os bodegueiros eram os principais compradores da produção de erva-mate e agrícola dos agricultores que geralmente eram seus fregueses, revendendo parte dessa produção para comerciantes de fora do município.

Além de espaços de compras, vendas e trocas, que muitas vezes iam além daquelas meramente comerciais, as bodegas eram também um dos poucos lugares de diversão naquele mundo marcado pelo rural.

¹ Dissertação desenvolvida na Linha de Pesquisa: Intersubjetividade e Pluralidade: Reflexões e Sentimentos na História. Pesquisadora vinculada ao Grupo de Pesquisa em História e Cultura da Alimentação. O trabalho contou com apoio da CAPES.

Nelas trabalhadores de diversos ofícios se reuniam para conversar, comer, beber, jogar, saber as novidades, deixar e receber recados e realizar negócios.

O período delimitado para a análise foi de grandes transformações no município, no estado do Paraná e no sul do Brasil, marcado pela chegada da ferrovia São Paulo - Rio Grande Railway, pela imigração européia e a ocupação de seu território através das atividades extrativistas de madeira e erva mate em larga escala, pela expansão da agricultura e do processo de urbanização. Nesse contexto de mudanças as bodegas desempenharam papel imprescindível na vida material, econômica, social e cultural da população.

Além de comercializarem grande variedade de produtos os espaços das bodegas funcionavam também como pontos de encontro, de sociabilidade e de comensalidade.

Como o número de restaurantes, casas de pasto, padarias, confeitarias, açougues, bares e botequins era pequeno em relação ao de bodegas, era comum que os bodegueiros comercializassem pão, carne fresca, embutidos, leite e refeições o que muitas vezes motivava tensões com comerciantes de outros ramos e com a câmara municipal.

Quanto às refeições, uma das muitas conveniências oferecidas pelos bodegueiros aos seus fregueses, foi possível observar que as mesmas eram simples, geralmente utilizando ingredientes como pão, lingüiça, salame, sardinha, cebola, pepino e banana. A comida era apreciada sobre o mesmo balcão das transações comerciais o que não atrapalhava os negócios nem a conversa, mas demarcava o espaço da vida pública e privada do bodegueiro que na maioria das vezes morava nos fundos de seu estabelecimento.

Nos intervalos do trabalho, após o mesmo ou nos domingos e dias santos, o lazer dos trabalhadores envolvia as “iguarias” da bodega. Expostas nas prateleiras, vidros ou penduradas em varas de bambu sobrevoando o balcão, eram acompanhadas por cerveja, cachaça ou vermute. Para mulheres e crianças, caía bem uma refrescante gasosa.

O lazer popular das bodegas, predominantemente masculino, tinha jogos de cartas, cachola e mora, em uma mesa no canto do recinto ou sobre o balcão de tantos usos. Se a maioria de seus freqüentadores eram homens as mulheres também se faziam presentes nos dois lados do balcão: enquanto freguesas e consumidoras e enquanto trabalhadoras ao lado do marido bodegueiro ou na ausência dele quando assumiam os negócios da família.

Bodegas, mercearias ou armazéns ainda estão em pleno funcionamento na cidade de Irati nos dias atuais. Mesmo em número reduzido em relação ao passado e convivendo com vários supermercados, sua atuação e importância para o abastecimento e sociabilidade na cidade constituíram algumas das principais motivações para desenvolver a dissertação que ora apresentamos.

As bodegas despertavam uma grande curiosidade desde quando as freqüentava ainda criança. Daí o interesse por compreender melhor seu universo tão peculiar, marcado pelas práticas e arranjos cotidianos dos bodegueiros, fregueses e fornecedores que envolviam tanto a cidade como a área rural.

Outra motivação importante para desenvolver a pesquisa se relaciona ao contato com trabalhos da História e Cultura da Alimentação, campo da historiografia que se desenvolve no Brasil nas últimas duas décadas. Parte da produção nessa área tem sido realizada na Universidade Federal do Paraná, a partir do grupo de História e Cultura da Alimentação coordenado pelo professor Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos.

Tendo em vista que as bodegas constituíam o principal comércio abastecedor de alimentos na cidade e que também vendiam refeições, o contato e a inserção nesse grupo de pesquisa motivou pensar também as relações existentes entre as bodegas e a sociabilidade em torno da comida, ou seja, a comensalidade, um dos aspectos presentes naqueles espaços.

O estudo das bodegas de Irati só foi possível através da utilização de fontes documentais diversas, dispersas e fragmentadas, ainda pouco exploradas em pesquisas acadêmicas para a história da região centro-sul do Paraná.

As fontes manuscritas são compostas principalmente por documentos da Câmara Municipal de Irati como atas das sessões da câmara, legislação aprovada pelos vereadores, códigos de posturas municipais que regulamentavam o abastecimento e o comércio entre outros elementos da vida da cidade, livros de licenças para exercício de indústrias e profissões e livros de cobranças de impostos.

Utilizamos também documentos contábeis produzidos por alguns comerciantes como correspondências comerciais, livros caixas e livros borradores. Esses últimos eram os livros de registro das vendas aos fregueses usados nas bodegas. Neles os comerciantes anotavam as vendas realizadas aos fregueses com seus nomes, data da venda, produtos e sua quantidade e preço. Através dos livros borradores foi possível reconstituir aspectos dos hábitos alimentares e das necessidades materiais cotidianas da sociedade iratiense, além de estratégias desenvolvidas por comerciantes e consumidores para obterem vantagens mútuas.

As principais fontes impressas foram os jornais locais como: “A Semana”, “Espalha Braza”, “Iraty Jornal”, “O Alerta”, “O Iraty” e “O Sul”, que traziam anúncios de vários armazéns informando sobre os produtos à venda, sua qualidade, procedência e preços. Os jornais tratavam muitas vezes de temas relacionados ao abastecimento, higiene dos estabelecimentos comerciais e disputas que vez ou outra envolviam bodegueiros e outros comerciantes da cidade.

Concomitante ao uso de fontes documentais manuscritas e impressas utilizou-se a metodologia da História Oral que permitiu reconstruir fragmentos de memórias e histórias de vida de antigos proprietários de armazéns e também de fregueses daqueles estabelecimentos comerciais. Fotografias e reproduções de documentos também integram o rol das fontes utilizadas. Mesmo informando sobre as bodegas e bodegueiros de maneira bastante fragmentada, essa documentação variada forneceu a maior parte dos dados utilizados na análise e redação da dissertação. Documentos escritos, depoimentos dos agentes históricos e imagens constituem, portanto, o *corpus* documental desse estudo.

Quanto aos referenciais teóricos, revelaram-se fundamentais para a análise das práticas comerciais nas bodegas iratienses os conceitos cunhados por Michel de Certeau como cotidiano, táticas, estratégias, espaço, lugar, fidelidade e conveniência. O trabalho se pautou também pelo constante diálogo com autores que desenvolveram pesquisas a respeito do comércio, especialmente os armazéns de secos e molhados, e no campo da História e Cultura da Alimentação, compreendendo artigos, teses, dissertações e livros.

Trata-se de um trabalho inédito no Paraná quanto a sua temática, ainda pouco estudada no Brasil. Sobre isso, buscamos evidenciar sua riqueza, pluralidade e sensibilidades relacionadas.

A relevância dessa pesquisa reside no fato de analisar um tipo de comércio que, embora tenha sido muito comum e importante em várias regiões e períodos da história do Brasil, ainda permanece um tanto esquecido pela historiografia nacional.

Ao abordarmos o tema buscamos, portanto, contribuir para seu maior conhecimento e debate, revelando que através das bodegas e dos agentes históricos que as envolviam é possível compreender a construção de estratégias e táticas mercantis e não-mercantis diversas, que fizeram e continuam fazendo parte do cotidiano de muitos arraiais, vilas e cidades.

Ao observarmos a sociedade iratiense através de suas bodegas durante a primeira metade do século XX revelamos aspectos importantes de sua cultura alimentar através do consumo.

Trata-se de um estudo situado na região centro-sul do Paraná, que apesar de integrar o chamado “Paraná Tradicional”, apenas começa a ser estudada de um ponto de vista historiográfico, contribuindo, assim, para um maior conhecimento da História do Paraná e do Brasil.

O trabalho foi dividido em quatro capítulos.

No primeiro retomamos alguns aspectos desse tipo de comércio na historiografia discutindo alguns significados do comércio bodegueiro em diferentes contextos e também o uso dos termos “bodega” e “secos e molhados”.

No segundo e terceiro capítulos tratamos das mudanças ocorridas na cidade de Irati durante a primeira metade do século XX e a inserção dos bodegueiros naquele contexto. Enfatizamos o envolvimento dos imigrantes e seus descendentes enquanto fregueses e comerciantes e as tensões entre os bodegueiros, demais comerciantes do ramo de alimentos e a Câmara Municipal.

No quarto e último capítulo, principalmente através da memória dos entrevistados, adentramos o universo de algumas bodegas da cidade para conhecer práticas corriqueiras que marcavam aqueles espaços e o dia a dia dos bodegueiros e de seus fregueses. Apontamos que a bodega era um local que extrapolava seu caráter mercantil funcionando também como ponto de encontro, de sociabilidade e de comensalidade.

Na década de 1960, as mudanças introduzidas pelos supermercados provocaram “fissuras” nas tradicionais práticas do comércio bodegueiro iratiense. Entretanto, as bodegas continuaram suas atividades na cidade e seu interior, se adaptando às mudanças para cativar e manter sua freguesia.

Com esse trabalho buscamos contribuir para um maior conhecimento das bodegas que, com o nome de armazém, venda ou mercadinho, continuam de portas abertas nas esquinas de qualquer cidade ou povoado.

Suas variadas funções e importância reuniram em torno do balcão gerações de consumidores de todas as origens e poderes aquisitivos.

Pagando à vista, pendurando ou marcando na caderneta, todos eram atendidos.

Em torno delas muitas cidades surgiram e se desenvolveram como ocorreu em Irati, que teve vereadores e prefeitos bodegueiros.

Lugares de abastecimento de alimentos e novidades, nos quais ainda se podia comer, beber, jogar, encontrar os amigos ou inimigos, as bodegas eram espaços democráticos, frequentados por homens, mulheres e crianças, predominando os primeiros.

Na cidade ou nos mais distantes povoados do interior, onde o bodegueiro era também estafeta, as relações com os fregueses eram invariavelmente as mesmas:

Tomado o trago, embrulhada a compra, ouvia-se do bodegueiro o indefectível:

Volte logo!