UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
Instituto de Ciências Humanas
Programa de Pós-Graduação em Antropologia

Dissertação

NOS BARES, CAFÉS E RESTAURANTES DE PORTO ALEGRE: CULTURA MATERIAL E O IDEÁRIO MODERNO EM MEADOS DO SÉCULO XX

Daniel Minossi Nunes

Pelotas

2014

Daniel Minossi Nunes

NOS BARES, CAFÉS E RESTAURANTES DE PORTO ALEGRE: CULTURA MATERIAL E O IDEÁRIO MODERNO EM MEADOS DO SÉCULO XX

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia do Instituto de Ciências Humanas da Universidade Federal de Pelotas, como requisito parcial à obtenção do titulo de Mestre em Antropologia.

Orientadora: Loredana Ribeiro

Pelotas

2014

Para Vanessa,

meu amor – minha paz – minha guerra.

AGRADECIMENTOS

À professora Loredana Ribeiro, incansável e dedicada orientadora, arqueóloga de invejável fôlego teórico que, desde o princípio, encheu-me de estímulos e excelentes idéias;

Aos professores e professoras do Programa de Pós-Graduação em Antropologia, pessoas que descortinaram novos horizontes arqueológicos e antropológicos ao meu olhar;

Aos meus colegas do Programa de Pós-Graduação em Antropologia, pessoas admiráveis que me receberam de forma tão amistosa e acolhedora;

À arqueóloga Fernanda Tocchetto, pelos preciosos conselhos e incentivos durante os meses em que analisei a louçaria no Museu de Porto Alegre Joaquim Felizardo e pelo empréstimo de livros;

À arqueóloga Beatriz Thiesen, pelas valiosas dicas de bibliografia no exame de qualificação;

Ao arqueólogo Alberto Tavares Duarte de Oliveira, que muito me estimulou a ingressar no mestrado;

À arqueóloga Angela Cappelletti, que me abriu as portas da prática arqueológica;

Aos meus pais, Jamir e Ieda, pessoas amáveis que me ensinaram o valor do estudo e da educação;

À minha irmã, Denise, pelos constantes estímulos;

À minha esposa, Vanessa, que perseverou ao meu lado em mais esta etapa das nossas vidas;

Aos deuses, orixás e divindades de toda espécie, Buda, Krishna, Cristo, pela energia nos momentos difíceis;

À CAPES, pela bolsa de pesquisa concedida.

A sacada de um sexto andar – eis onde eu deveria passar toda a vida. É preciso escorar as superioridades morais com símbolos materiais, do contrário elas desmoronam. Ora, precisamente, qual é a minha superioridade sobre os homens? Uma superioridade de posição, nada mais; estou colocado acima do humano que existe em mim e o contemplo. Eis por que gostava das torres da Notre-Dame, das plataformas da torre Eiffel, do Sacré-Coeur, do meu sexto andar da Rua Delambre. São excelentes símbolos.

Jean-Paul Sartre

RESUMO

NUNES, Daniel Minossi. **Nos bares, cafés e restaurantes de Porto Alegre**: cultura material e o ideário moderno em meados do século XX. 2014. 199f. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2014.

Durante a primeira metade do século XX, a cidade de Porto Alegre/RS, experimentou transformações e reformas urbanas importantes, tais como a abertura e alargamento de avenidas, a edificação do novo porto e o sensível melhoramento da zona portuária, assim como a construção dos primeiros arranha-céus e a verticalização da paisagem urbana. Sobretudo na zona central da cidade, a intensificação do processo de modernização esteve paralelamente associada a novas práticas sociais e novas experiências vividas por diferentes grupos sociais porto-alegrenses. Nesse sentido, os cafés, os restaurantes, os bares e os hotéis foram espaços públicos tipicamente urbanos que propiciaram toda a sorte de relações sociais, onde eram propagados e exibidos os valores associados ao ideário moderno. Assim sendo, esta pesquisa investiga como a louçaria de mesa empregada por estabelecimentos comerciais da capital gaúcha agiu na produção e manutenção de grupos sociais identificados com um estilo de vida urbano, elitista e moderno. A abordagem do ator-rede, aplicada ao presente estudo de arqueologia histórica, permitiu rastrear a indefectível ação de louças comerciais em documentos administrativos, crônicas, registros fílmicos e no cotidiano da população porto-alegrense. Ao perseguir estes objetos em diferentes fontes de informação, buscou-se enfatizar a dimensão não humana das relações sociais, considerando especialmente a participação da louçaria comercial na construção e manutenção de uma masculinidade hegemônica notadamente inserida em uma ordem urbana, industrial, burguesa e capitalista – uma sociedade moderna.

Palavras-chave: arqueologia histórica; louças comerciais; modernidade; masculinidade.

ABSTRACT

NUNES, Daniel Minossi. **At bars, coffee shops and restaurants of Porto Alegre**: material culture and the modern ideas in mid-twentieth century. 2014. 199f. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2014.

During the first half of the twentieth century, the city of Porto Alegre/RS, experienced great transformations and urban reforms, such as opening and widening of streets, construction of the new port and the substantial improvement in the harbor area, and the construction of the first skyscrapers and verticalization of the urban landscape. Especially in downtown, the intensification of the modernization process was simultaneously associated with new social practices and new experiences of different social groups in Porto Alegre. In this sense, coffee shops, restaurants, bars and hotels were typically urban public spaces that favored all kinds of social relations, where were propagated and displayed the values associated with modern ideas. Therefore, this research investigates how the commercial tablewares in the state capital acted in the production and maintenance of social groups identified with an urban, elitist and modern lifestyle. The actor-network approach, applied to the present study of historical archeology, allowed tracing the unfailing action of the commercial wares in the chronics, administrative documents, filmic records and daily life of the population of Porto Alegre. By pursuing these objects in different information sources, we sought to emphasize the non-human dimension of social relations, especially considering the participation of the commercial tablewares in the construction and maintaining of the a hegemonic masculinity. Masculinity pattern notably inserted into an urban, industrial, bourgeois and capitalist order - a modern society.

Key-words: historical archaeology; commercial tableware; modernity; masculinity.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO 09

1 UMA BUSCA ARQUEOLÓGICA POR INTERAÇÕES E REDES HETEROGÊNEAS 19
1.1 MASCULINIDADE HEGEMÔNICA E CULTURA MATERIAL 27
1.2 ARQUEOLOGIA HISTÓRICA E MODERNIDADE 31

2 PRAÇA BRIGADEIRO SAMPAIO: UM SÍTIO ARQUEOLÓGICO URBANO E O SEU LIXO MODERNO 35
2.1 OS USOS URBANOS DO LUGAR: DE CEMITÉRIO A QUADRÍCULAS DE INTERVENÇÃO ARQUEOLÓGICA 35
2.2 PORTO ALEGRE: MODERNIDADE E LIXO 47

3 ENTRE A PENA DO LICITADOR E A COTAÇÃO DO PROPONENTE: PROCURANDO A LOUÇARIA COMERCIAL NAS FONTES ESCRITAS .. 54
3.1 A LOUÇARIA DE MESA NOS DOCUMENTOS LICITATÓRIOS 56
3.1.1 Editais de concorrência pública para fornecimento de materiais 60
3.1.2 Editais de concorrência pública para arrendamento ou instalação de cafés, bares e/ou restaurantes 65
3.1.3 Propostas para fornecimento de materiais 68
3.1.4 Propostas para arrendamento ou instalação de café, bar e/ou restaurantes 71
3.1.5 Propostas para fornecimento de refeições preparadas 77
3.1.6 Editais de leilão 78
3.2 A LOUÇARIA COMERCIAL NOS DOCUMENTOS LICITATÓRIOS 80

4 A LOUÇARIA COMERCIAL EXUMADA DA PRAÇA: PASTAS, MORFOLOGIAS, DECORAÇÕES E OUTROS ATRIBUTOS 95
4.1 O PROBLEMA DAS CATEGORIZAÇÕES CERÂMICAS NO SÉCULO XX 95
4.2 A AMOSTRA ARQUEOLÓGICA DA LOUÇARIA COMERCIAL 108
4.3 FORMAS, PASTAS E DECORAÇÕES 111
4.4 FAIXAS, FRISOS E REFORÇOS DE BORDA: IDENTIFICANDO A LOUÇARIA COMERCIAL 117
4.5 XÍCARAS E PIRES: CONSIDERAÇÕES SOBRE ALGUNS ATRIBUTOS DE UM GRUPO MAJORITÁRIO 132
4.5.1 Sobre as xicrinhas e pires pequenos: casas de café, fábricas de louça e outros atributos 136
4.5.2 Xícaras e pires médios 146

5 OBJETOS CONSTRUINDO HOMENS: XICRINHAS PARA CAFÉ E MASCULINIDADE HEGEMÔNICA 153
5.1 MUITO ALÉM DA LOUÇARIA COMERCIAL: OS DIVERSOS OBJETOS DA MASCULINIDADE HEGEMÔNICA 161
5.2 XICRINHAS À BRASILEIRA: QUANDO PESSOAS CRIAM OBJETOS 165
5.3 XICRINHAS PARA CAFÉ E PARA A MASCULINIDADE: QUANDO OBJETOS CRIAM PESSOAS 174

PALAVRAS FINAIS 179

REFERÊNCIAS 181

APÊNDICES 195

INTRODUÇÃO

As louças comerciais analisadas nesta pesquisa são oriundas do sítio arqueológico Praça Brigadeiro Sampaio (RS.JA-10), em Porto Alegre/RS. Esta praça, localizada no Centro Histórico de Porto Alegre/RS, é atualmente delimitada pela Rua dos Andradas, Rua General Portinho e Av. Presidente João Goulart. A Praça Brigadeiro Sampaio faz parte de um conjunto de sítios arqueológicos históricos e urbanos que compõem o Centro Histórico do município de Porto Alegre. Com uma área de 2,14 km^2 e 36.844 habitantes (OLIVEIRA, 2005, p. 9), o Centro Histórico de Porto Alegre abriga, entre outros, os seguintes sítios arqueológicos históricos: Mercado Público Central (RS.JA-05), Praça Rui Barbosa (RS.JA-06), Praça Parobé (RS.JA-19), Largo Glênio Peres (RS.JA-28) (TOCCHETTO; SYMANSKI; SANTOS, 1999), Praça da Alfândega (RS.JA-23) e Praça Júlio Mesquita (RS.JA-68).

Do século XVIII – quando se tem notícia das primeiras ocupações coloniais na região – até os dias atuais, a área da atual Praça Brigadeiro Sampaio e adjacências foram impactadas por sucessivas intervenções a fim de transformar o espaço segundo diferentes interesses sociais. O sítio arqueológico sofreu, até hoje, três intervenções arqueológicas: a primeira em 1996, a segunda em 2010/2011 e a terceira em 2013.[1] Todas as três campanhas arqueológicas resultaram na exumação de um depósito arqueológico formado durante o século XX. A presente pesquisa, entretanto, priorizou os materiais arqueológicos oriundos da segunda campanha (2010/2011),[2] já que, neste caso, o depósito arqueológico foi escavado em maior extensão, gerando uma grande quantidade de fragmentos arqueológicos e revelando o grande potencial interpretativo dos materiais arqueológicos exumados.

O meu interesse em trabalhar com louças surgiu da predominância dessa categoria de artefatos na coleção arqueológica exumada na segunda campanha de intervenções na praça – cerca de 60% do total de fragmentos recuperados. Conforme argumento no capítulo 2, a louçaria comercial aqui analisada corresponde a um período de deposição possivelmente situado entre o início da década de 1930 e meados da década seguinte. De modo igualmente instigante, se delineava a

[1] A terceira intervenção arqueológica, iniciada em 2013, está em andamento.
[2] A segunda intervenção arqueológica, na qual fiz parte da equipe de trabalhos, foi realizada em virtude das obras para a instalação de uma linha de transmissão subterrânea da Companhia Estadual de Energia Elétrica (CEEE).

possibilidade de estudar a louçaria de produção nacional, já que a quase totalidade das peças com marca de fabricante indicava um forte consumo de louças brasileiras.

No âmbito da arqueologia histórica nacional e internacional, há inúmeros trabalhos que têm as louças de mesa como objeto de estudo. Diante da expressão numérica dos fragmentos e do reconhecido potencial que as louças apresentam para investigações socioculturais sobre o passado, decidi priorizar estes objetos. Eu poderia, é verdade, ter escolhido as louças de mesa domésticas, mas acabei, de certa forma, seduzido pelas numerosas xicrinhas de café e pratos com logotipos de estabelecimentos comerciais. Sendo assim, resolvi aliar o estudo das louças de mesa – objetos em grande medida associados ao cotidiano das pessoas – ao estudo do contexto público da sociabilidade urbana, contexto pouco pesquisado pela arqueologia histórica brasileira. Interessei-me em explorar o potencial informativo da arqueologia sobre práticas sociais eminentemente modernas, públicas e urbanas no Brasil do século passado.

SOBRE AS FONTES: DOCUMENTAÇÃO LICITATÓRIA, LOUÇAS ARQUEOLÓGICAS, REPORTAGENS JORNALÍSTICAS E FILMES

O meu trabalho, de imediato, foi definir alguns critérios para identificar as louças arqueológicas possivelmente empregadas em estabelecimentos comerciais porto-alegrenses. Eu peço que atentem ao fato de eu não estar trabalhando com louças provenientes de uma área de descarte exclusiva de um hotel, bar, restaurante ou café. Se assim fosse, diante de um contexto arqueológico mais específico, minha tarefa talvez fosse facilitada. À primeira vista, a louçaria comercial estava reduzida a menos de 15 fragmentos, pois eram os que apresentavam logotipo de estabelecimentos comerciais locais. Eu precisava, como disse, definir critérios e encontrar outros atributos menos explícitos que pudessem caracterizar a louçaria comercial e identificar suas peças na coleção arqueológica.

Sendo assim, como comumente se procede em pesquisas de arqueologia histórica, eu intensifiquei a investigação em documentos escritos e imagéticos a fim de tentar complementar e ampliar a amostra arqueológica possivelmente empregada em estabelecimentos comerciais (BEAUDRY, 1996). Nesta busca pelas louças comerciais, foram os documentos licitatórios que melhor me informaram sobre alguns importantes atributos que caracterizavam a louçaria comercial utilizada na

primeira metade do século XX. Os editais de licitação pública, assim como as propostas de preço enviadas pelas firmas participantes do certame, foram documentos importantíssimos neste processo de identificação das louças comerciais e o contexto na qual estavam sendo empregadas. Alguns destes documentos licitatórios, por exemplo, apresentam ricas descrições sobre as dimensões, capacidades volumétricas, morfologias, pastas, decorações, valores, etc.

Devo dizer, ainda, que a identificação da louçaria comercial não resolve completamente os meus problemas. Como a documentação licitatória mostra, a louçaria comercial estava sendo consumida em grandes quantidades por hospitais, quartéis, escolas militares, presídios e outras instituições públicas. Neste sentido, a louçaria comercial identificada no depósito arqueológico pode ter sido utilizada em bares, cafés, restaurantes e hotéis, mas, por outro lado, pode ter sido também empregada em presídios, quartéis e hospitais porto-alegrenses. Podemos, ainda, aventar a possibilidade das louças identificadas com atributos comerciais terem sido utilizadas em contexto doméstico. Os hotéis, bares ou restaurantes, ao substituírem suas louças, poderiam doar ou vender a baixo custo a louçaria aos seus funcionários (REVISTA HOTÉIS, 2007).

De qualquer forma, além da documentação licitatória – que evidencia o uso de louças comerciais em bares, cafés e restaurantes estabelecidos em ministérios do governo federal e estações de trem, por exemplo –, há alguns documentos imagéticos que nos permitem visualizar a louçaria comercial em contextos igualmente bem específicos. Imagens extraídas de filmes e jornais ilustram banquetes realizados em clubes e restaurantes de hotéis e reforçam a existência de atributos identificados nas fontes arqueológicas e nas fontes escritas. Desta maneira, as fontes escritas e imagéticas apresentaram um destacado potencial nesse difícil processo de delimitação da amostra arqueológica possivelmente associada a estabelecimentos comerciais porto-alegrenses.

Defendo que no âmbito das louças de mesa comerciais de meados do século XX eram freqüentes os vasilhames minimamente decorados (brancos e lisos ou decorados em faixas e/ou frisos). Tais recipientes visavam romper com decorações que remetiam a uma atmosfera doméstica e informal, como florais matrimoniais e cenas clássicas, angelicais e femininas (WEISS, 2011). Segundo Weiss (2011), que trabalhou com louças comerciais de um hotel na África do Sul, esta alteração do apelo visual das louças comerciais acontece aproximadamente após o ano de 1880.

Com base nestas considerações de Weiss, parecem existir alguns paralelos entre África do Sul e Brasil. Embora de maneiras diferentes, ambos os países foram impactados pela expansão do capitalismo, do imperialismo e do colonialismo (DECCA, 2009, p. 158). Estes movimentos internacionais provavelmente tenham acirrado progressivamente a diferenciação entre espaços públicos e espaços privados, espaços masculinos e espaços femininos e, conseqüentemente, tenham interferido sobre o apelo visual das louças comercias em diferentes partes do mundo. As louças comerciais encontradas em contexto brasileiro, a julgar pela documentação (arqueológica, escrita e imagética) levantada pela presente pesquisa, encontram-se, assim, em aparente convergência com uma tendência de caráter internacional.

O "reforço" da louçaria é outro importante atributo na identificação de recipientes provavelmente empregados em estabelecimentos comerciais. Os recipientes de louça que apresentam bordas reforçadas, segundo entendo, são artefatos fabricados a fim de atender o mercado dos hotéis, bares, cafés, restaurantes, hospitais, escolas e quaisquer outras instituições que fizeram uso intenso e constante da louçaria de mesa em seu cotidiano. A fim de atender às especificidades destes ambientes, a indústria produzia, entre outros equipamentos e objetos, fogões e refrigeradores comerciais, assim como louças de mesa reforçadas.

A marca de fabricação dos recipientes foi outro atributo usado a fim de identificar as louças comerciais. Segundo consta na bibliografia consultada, fábricas de louças nacionais como a Porcelana D. Pedro II, a Porcelana Mauá e a Porcelana São Paulo foram indústrias que tiveram linhas de produção voltadas ao mercado dos restaurantes, bares, hotéis e demais estabelecimentos públicos (não domésticos) (PILEGGI, 1958; PEREIRA, 2007; CARVALHO, 2008). Assim sendo, as logomarcas destas fábricas foram usadas como elementos que, associadas a outros atributos, indicam o provável uso das louças em estabelecimentos comerciais.

A logotipia de estabelecimentos comerciais observada em algumas louças de mesa é o elemento que mais seguramente aponta o uso destas peças em contexto comercial. A logotipia encontrada nas louças de mesa foi importante porque auxiliou na identificação do estabelecimento público, sua localização e o perfil do público freqüentador. A julgar pela documentação licitatória consultada e por alguns fragmentos arqueológicos exumados do sítio arqueológico, era comum o hábito de personalizar a louçaria de mesa com logotipos e, ao que parece, este hábito não se

restringia aos bares, cafés ou restaurantes, sendo igualmente observado em hospitais, institutos de aposentadoria e órgãos como a Câmara dos Deputados.

"Pinçar" louças de mesa comerciais dentre mais de cinco mil fragmentos de louça de um depósito arqueológico não foi uma tarefa fácil e, evidentemente, pode guardar alguns equívocos. Acredito, todavia, que a análise conjugada das diversas fontes utilizadas permitiu uma caracterização preliminar destas louças que auxiliará trabalhos futuros de arqueologia urbana do século XX.

OS CAMINHOS DA PESQUISA

Originalmente, quando elaborei o meu projeto de pesquisa para concorrer a uma vaga no Programa de Pós-Graduação em Antropologia (PPGA) da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), tinha em mente trabalhar com cultura material e ideologia. Para ser mais específico, eu pretendia estudar como as louças de mesa produzidas por fábricas nacionais poderiam servir de suporte para os discursos ideológicos da nascente burguesia industrial.

O célebre projeto de arqueologia histórica de Mark Leone, *Archaeology in Annapolis*, é um exemplo vívido de uma pesquisa que almejou cotejar cultura material e a visão marxista de ideologia. Mark Leone, em sua pesquisa arqueológica desenvolvida no jardim de William Paca, examina como a posição de poder do rico proprietário de terras na colônia britânica de Maryland se baseia tanto no exercício da lei quanto da jardinagem e paisagismo (RENFREW e BAHN, 2007, p. 450). Patentemente influenciado pelos escritos de Louis Althusser, Georg Lukács e Jürgen Habermas, Mark Leone e seus colaboradores buscaram demonstrar como "as ideologias atuais influenciam a visão dos arqueólogos e do público sobre as sociedades passadas" e, além disso, "como as ideologias dominantes no século XVIII moldaram o traçado e a construção do jardim residencial de Paca, assim como a organização espacial e a construção de cidades inteiras [...]" (PATTERSON, 2007, p. 71).

Todavia, meu ingresso no PPGA e o início das aulas propiciaram uma série de reflexões acerca do meu projeto inicial. Motivado por minha orientadora, a professora Loredana Ribeiro, passamos a discutir quais as implicações, os limites ou as conseqüências que uma análise pautada pelo conceito de ideologia poderia acarretar à execução da pesquisa. No decorrer das orientações e das aulas do

mestrado, tomei conhecimento de das reflexões críticas dirigidas ao trabalho de Mark Leone e alguns inconvenientes de se trabalhar com o conceito de ideologia.

Apesar das controvérsias (PATTERSON, 2007, p. 71), comumente a tentativa de Mark Leone de associar cultura material e a visão marxista de ideologia é alvo de censuras. Segundo os críticos, "em nenhum lugar Leone discute a interpretação que os observadores fazem do jardim, e como suas interpretações diferem em classe, gênero, etnicidade, ou outros interesses – em suma, seus objetivos como agentes sociais ativos" (JOHNSON, 2010, p. 155). Em resumo, "a suposição é que todos de Annapolis partilhavam a mesma visão do jardim de Paca" (BEAUDRY; COOK; MROZOWSKI, 2007, p. 81). Outro problema apontado no trabalho de Leone é a pouca atenção dada ao "contexto histórico específico no qual o jardim serviu, supostamente, a funções ideológicas" (HOODER apud BEAUDRY; COOK; MROZOWSKI, 2007, p. 82). Nesse sentido, como afirma Johnson (2010, p. 155), "a vida de Paca é tratada como um exemplo das tendências que o autor está discutindo, ao invés de uma única conjuntura". Mark Leone, ao aplicar o modelo baseado na teoria da ideologia dominante, descuida-se ao não considerar "the question of the individual, and of understanding human intentionality and agency" (JOHNSON, 2006, p. 121). Com base nas teorias da agência humana, o trabalho de Leone "nega aos grupos subordinados a habilidade de formular suas próprias ideologias" (BEAUDRY, COOK e MROZOWSKI, 2007, p. 82).

As orientações, assim como os textos discutidos em sala de aula, acabaram evidenciando uma questão preocupante no meu projeto de pesquisa original: a ênfase nos discursos ideológicos promovidos pelos fabricantes nacionais de louças de mesa sem compromisso com as pessoas que consumiram essa louçaria. Se estiver correta a idéia de que a burguesia industrial brasileira, em meados do século XX, buscava consolidar ou impor um discurso ideológico a partir da fabricação de louças de mesa, posso supor, igualmente, que havia incontáveis grupos sociais ignorando, rejeitando ou aceitando a propagação da ideologia burguesa. Igualmente, parecia importante refletir sobre o que, de fato, formava o "tecido social" onde circulavam as idéias burguesas. Pensei, a partir disso, que seria interessante que a pesquisa contemplasse outras vozes, grupos ou atores que compuseram o social. Por fim, ao invés de pensarmos em valores ideológicos que emanam de um grupo social e inevitavelmente se espraiam e dominam os demais grupos, é interessante considerarmos as "acomodações alcançadas por paralelismos, ou mesmo

oposições, interesses e, não menos importante, áreas de conflito" (STEDMAN JONES apud BEAUDRY, COOK e MROZOWSKI, 2007, p. 92).

Até aqui, de fato, fui muito genérico com relação ao meu objeto de estudo e sobre a forma como ele será problematizado. Minha proposta, diante da mudança na orientação teórica, é compreender de que forma as louças de mesa empregadas em estabelecimentos comerciais porto-alegrenses participaram ativamente na formação e manutenção de grupos sociais identificados com um estilo de vida próprio e que estilo de vida seria este. Assim, com base na abordagem do ator-rede, estudei as louças comerciais não como representações ou reflexos da modernidade novecentista, mas como agentes ou partícipes que interagiram com os atores humanos e, conseqüentemente, deram forma, coesão e existência a determinados grupos sociais (LATOUR, 2012; LAW, [s.d.]). Dito de outra forma, busquei compreender como a louçaria comercial atuou na formação de sujeitos, e encontrei sobretudo sujeitos alinhados com um estilo de vida moderno, masculino, elitista e urbano na Porto Alegre de meados do século XX. A presente pesquisa pontua a ação e os vínculos estabelecidos entre uma série de atores humanos e não humanos no constante trabalho de construção e manutenção de uma masculinidade hegemônica. A condição de hegemonia ou dominação – a mecânica do poder (LAW, [s.d.]) –, longe de ser algo dado ou determinado, é efeito e, por isso, merece ser explicada.

O estudo das masculinidades vem na esteira do ativismo intelectual de gerações de feministas preocupadas com as relações entre mulheres e homens. A exemplo dos estudos feministas, a construção das masculinidades – das diferentes formas de ser homem – passou a ser encarada como um processo histórico e cultural que não está relacionado a fatores biológicos que possam conferir um caráter essencialista ou universalizante à constituição dos homens (KIMMEL, 1998). A construção das masculinidades, neste sentido, está relacionada a variáveis socioculturais e a questões que envolvem a construção das subjetividades do indivíduo, da sua pessoalidade, da sua identidade social (KIMMEL, 1998; RIBEIRO, 2014).

A construção social das masculinidades não se dá sobre nuvens, mas implica um processo eminentemente relacional que articula homens e homens, homens e mulheres e homens e objetos. Sendo assim, eu gostaria de destacar que a construção de uma masculinidade hegemônica – cercada de prestígio social e

privilégios (MACHADO e SEFFNER, 2013) – nasce da relação com formas subalternas de masculinidade (KIMMEL, 1998) e, ainda, da relação travada entre os homens e o mundo material, ou seja, da relação entre atores humanos e não humanos. Com base na abordagem do ator-rede, que supõe a simetrização entre sujeitos e objetos (NANSI, [s.d.]), tentei observar de que forma as louças comerciais atuaram na formação e manutenção de grupos sociais identificados com um estilo de vida moderno, masculino, elitista e urbano (GIDDENS, 2002).

Esta discussão arqueológica sobre masculinidade hegemônica está inevitavelmente ancorada sobre a temática da modernidade. A modernidade é um fenômeno social global que teve início no ocidente e é indissociável do capitalismo, do colonialismo, do eurocentrismo, do patriarcalismo e do industrialismo (GIDDENS, 1991; ORSER, 1996; KUMAR, 1997; THOMAS, 2004; GONZÁLEZ-RUIBAL, [s.d.]). De modo geral, as sociedades modernas caracterizam-se pelas constantes e aceleradas irrupções de novas idéias, tecnologias e instituições (GIDDENS, 1991; KUMAR, 1997). O estudo arqueológico de uma sociedade moderna nos possibilita perceber os movimentos ou conexões globais que constituem a "modernização" de uma cidade, assim como as ações e reações dos habitantes locais a um processo que é global (FUNARI, JONES, HALL, 1999, p. 15).

O estilo de vida moderno, masculino, elitista e urbano, na Porto Alegre de meados do século XX, constrói-se no diálogo entre o local e o global, não através de um processo impositivo e unilateral que destitui de ação os indivíduos da chamada periferia do mundo capitalista. É verdade que os grandes centros urbanos brasileiros estão se modernizando na primeira metade do século XX, que eles estão sendo influenciados por um ideal de urbanismo moderno e de práticas sociais modernas que em grande medida fluem no sentido Europa-América-Latina. Contudo, não podemos desprezar que estes "países periféricos" se organizam num diálogo que envolve tendências globais e as realidades locais. Exemplo disso, como veremos em momento oportuno, é o caso das xicrinhas para café. Se alguns homens brasileiros freqüentavam assiduamente os cafés com seus chapéus, ternos, sapatos e gravatas (vestimenta de influência européia), vivenciando um estilo de vida moderno e de influência européia, isso não significa uma sujeição completa a um projeto global de "modernização" via capitalismo, pelo contrário. A possível invenção brasileira das xicrinhas para café, que defendo nesta pesquisa, revela muito sobre a criatividade, a não passividade e o referido diálogo com estas "forças" globalizantes que

presumivelmente acachapam as diferenças entre os povos. A julgar pelas xicrinhas, seus usos e significados, a modernidade brasileira não foi cópia fiel de um modelo de modernidade propagado pelos centros europeus.

ORGANIZAÇÃO DO TEXTO

No primeiro dos cinco capítulos da dissertação discuto e articulo os principais conceitos teóricos que orientaram a execução da pesquisa.

No segundo capítulo, trato sobre as sucessivas ocupações da área onde hoje está assentado o sítio arqueológico Praça Brigadeiro Sampaio, assim como discuto sobre o período de formação do depósito arqueológico e reflito sobre o processo de formação de um depósito de lixo em uma área urbana em meados do século XX.

No terceiro capítulo, apresento alguns atributos tecno-morfológicos, decorações, volumetrias e dimensões da louçaria comercial identificada a partir da documentação licitatória. Este capítulo é essencial, pois, conforme penso, serve de base para muitas das inferências concernentes à louçaria comercial feitas nesta dissertação.

No quarto capítulo, apresento a louçaria comercial exumada da camada arqueológica do século XX. Em linhas gerais, a louçaria comercial exumada do depósito arqueológico é composta por peças minimamente decoradas (brancas e lisas; faixas e/ou frisos), por peças que apresentam características tecno-morfológicas peculiares (reforços e espessura extra grossa), por peças fabricadas por indústrias nacionais identificadas como importantes fornecedoras de louça comercial e, finalmente, por peças que apresentam logotipia de estabelecimentos comerciais. Feita a delimitação da amostra a partir destes atributos, observou-se a predominância de formas como as xícaras pequenas para café, os pires pequenos, os pires médios e as xícaras médias. De modo geral, todos os artefatos que figuram entre os quantitativamente dominantes são empregados no consumo de bebidas quentes.

No capítulo cinco avalio de forma mais minuciosa as xícaras pequenas para café, de significativo predomínio numérico na coleção. As xícaras, como observou Souza (2012, p. 22), são recipientes que se adéquam perfeitamente a um estilo de vida moderno. Recipiente com funcionalidade bastante específica, empregado especialmente no consumo do café, a xicrinha está relacionada a um estilo de vida

moderno observado nos grandes centros urbanos brasileiros na primeira metade do século XX. Mais do que isso, proponho que a xicrinha para café tenha sido uma invenção brasileira ocorrida no século XX. É possível que tenha sido no Brasil, país que possui uma relação histórica com a produção e o consumo do café, que tenha surgido uma xícara específica para o consumo desta bebida.

Finalmente, ainda no capítulo 5, detenho-me sobre a agência da louçaria comercial e outros objetos no processo de formação e manutenção de grupos sociais identificados com um estilo de vida masculino, elitista e moderno. Busquei mostrar que a louçaria comercial – sobretudo as xicrinhas para café – atuava em conjunto com outros objetos na formação de uma masculinidade hegemônica. Ou seja: os ternos, os sapatos, os chapéus, as bengalas e as xicrinhas para café são atores sociais que atuaram pragmaticamente na construção de sujeitos urbanos.

1 UMA BUSCA ARQUEOLÓGICA POR INTERAÇÕES E REDES HETEROGÊNEAS

Existe uma produção historiográfica bastante diversificada que versa sobre a modernização da cidade de Porto Alegre durante a primeira metade do século XX. A cidade, nesse período, experimenta a expansão industrial (FORTES, 2001), reformas urbanas importantes como a abertura e alargamento de grandes avenidas (FRANCO, 1992), a edificação do novo porto e o sensível melhoramento da zona portuária (ALVES, 2005), assim como a construção dos primeiros arranha-céus e a verticalização da paisagem urbana (MACHADO, 2002).

Sobretudo na zona central da cidade, a intensificação do processo de modernização urbanística estava paralelamente associada às práticas sociais e às novas experiências vividas pelos diferentes grupos sociais porto-alegrenses. Os cafés, os restaurantes, os bares, os clubes, os cinemas e os hotéis foram espaços públicos tipicamente urbanos que "concentraram [as mais variadas] formas de sociabilidade, exibindo a difusão de um estilo de vida relacionado ao Ideário da Modernidade e suas influências no *ethos* e visão de mundo dos grupos sociais urbanos [...]" (LEWGOY, 2009, p. 7).

Não é descabido, portanto, trazer à baila alguns aspectos da discussão envolvendo a arqueologia histórica e o mundo moderno. Para Charles Orser (1996, 2002), o estudo do mundo moderno pode ser encarado como um foco privilegiado para a arqueologia histórica. Elementos como o colonialismo, o eurocentrismo, o capitalismo e a modernidade são, em maior ou menor grau, muito relevantes às pesquisas em arqueologia histórica (ORSER, 1996, p. 57). Assim, ao associarmos a arqueologia histórica ao estudo do mundo moderno, surgem algumas questões espinhosas e de difícil resolução: o que é a modernidade, quando começou e quais são suas manifestações materiais (ORSER, 2002, p. 409)?

Para Giddens (2002, p. 21), a modernidade pode ser compreendida, de modo geral, como as "instituições e modos de comportamento estabelecidos pela primeira vez na Europa depois do feudalismo, mas que no século XX se tornaram mundiais em seu impacto". Já para Kumar (1997), a noção de modernidade, conforme a concebemos atualmente, surge apenas na segunda metade do século XVIII. Para ambos os estudiosos, contudo, a noção de modernidade é constituída invariavelmente pela confluência do capitalismo e do industrialismo.

Embora existam esforços nesse sentido, conceituar o fenômeno social denominado modernidade não é algo muito simples. A modernidade, esse "fenômeno perturbador e tumultuado" (GIDDENS, 2002, p. 21), para além de ser considerada como uma fase da história que sucede o período medieval no ocidente, caracteriza-se, grosso modo, pela emergência dos estados-nação, pelo capitalismo, pela industrialização, pelos melhoramentos implementados nas comunicações e transportes, pelo mercantilismo, pelo controle da violência pelo Estado, pela intensificação da vigilância e fiscalização pelo Estado, pelos embates políticos constantes, pelo crescimento populacional das cidades e, ao menos no ocidente, pelo declínio da tradição e convicção religiosa (THOMAS, 2004, p. 2).

De fato, como alertou Orser (1996, p. 82), encontrar o dia, o ano ou tentar estabelecer um marco histórico que sinalize os primórdios do mundo moderno é uma tarefa sem propósito. Desse modo, antes de buscarmos compreender a modernidade como uma unidade monolítica, com delimitações temporais rígidas, seria mais adequado pensá-la enquanto processo (THOMAS, 2004, p. 3). Assim, conforme Hall e Silliman (2006, p. 2),

> [...] arqueologia histórica versa sobre um processo mais que uma era ou condição. Ao invés de introduzir uma "idade" arqueológica clássica, "período" histórico ou mesmo uma noção de "povo com escrita" como condição primordial para a disciplina, [pode-se] explorar diferentes perspectivas sobre os processos que formaram e moldaram a modernidade, e a forma pela qual o passado é compreendido na perspectiva do presente.

Giddens (1991, p. 14), embora reconheça as continuidades entre o tradicional e o moderno e como ambos não devem ser tomados isoladamente, prefere sublinhar as "descontinuidades" inauguradas pelas sociedades modernas. Nestas, segundo o autor, o ritmo e a rapidez das mudanças assumem um caráter extremo e, além disso, desenvolvem "ondas de transformação social [que] penetram através de virtualmente toda a superfície da Terra" (GIDDENS, 1991, p. 16). De fato, como explica Giddens (1991), a questão do dinamismo e da celeridade em criar e adotar o novo pode ser explicado, entre outras coisas,[3] pelo "conhecimento reflexivamente aplicado" (GIDDENS, 1991, p. 50).

[3] Segundo Anthony Giddens, o dinamismo da modernidade é provocado pela "separação do tempo e espaço", pelo "desencaixe dos sistemas sociais" e pela "ordenação e reordenação reflexiva" do conhecimento.

> Em todas as culturas, as práticas sociais são rotineiramente alteradas à luz de descobertas sucessivas que passam a informá-las. Mas somente na era da modernidade a revisão da convenção é radicalizada para se aplicar (em princípio) a todos os aspectos da vida humana, inclusive à intervenção tecnológica no mundo material (GIDDENS, 1991, p. 49).

Nesse sentido, a reflexividade da vida social moderna pressupõe permanentes intervenções do conhecimento socialmente produzido sobre as ações dos indivíduos ou grupos sociais. As práticas sociais, conforme Giddens (1991, p. 49), são constantemente examinadas, revisadas e reformadas "à luz da informação renovada", produzindo uma perturbadora sensação de incerteza, efemeridade e fugacidade, destoando, assim, da resistência e do não investimento em mudanças rápidas e drásticas observadas em certos grupos tradicionais (GIDDENS, 1991, p. 48).

Não podemos perder de vista, contudo, que as práticas sociais tidas como modernas – e a materialidade que lhe condiz – coexistem ou são diretamente influenciadas pela persistência ou insistência de hábitos ou tecnologias pretéritos ou tradicionais (GONZÁLEZ-RUIBAL, 2012, p. 106). Nesse sentido, a arqueologia do mundo moderno, essa "arqueologia de nós mesmos", como escreveu Hall e Silliman (2006, p. 6), parece sensível às pretensões de "transcender as convencionais fronteiras" (FUNARI, JONES, HALL, 1999, p. 8) e suavizar as dicotomias entre passado e presente, alcançando um entendimento do processo global no qual a sociedade moderna foi constituída. Com base nisso, pensar em processo de formação da modernidade implica em admitir o caráter politemporal das sociedades, reconhecendo que "[...] todo agrupamento de elementos contemporâneos pode juntar elementos pertencentes a todos os tempos" (LATOUR, 1994, p. 74).

A arqueologia histórica, uma vez dedicada a compreender os aspectos globais e as especificidades dos contextos locais (FUNARI, JONES, HALL, 1999, p. 15), revela-se como uma proeminente disciplina acadêmica, pois, além de "enfatizar a natureza das conexões globais no mundo moderno" (HALL; SILLIMAN, 2006, p. 6), abre espaço às reflexões sobre as inumeráveis formas pelas quais os diversos povos "reagiram a estas realidades globais de uma forma ativa e reflexiva" (FUNARI, JONES, HALL, 1999, p. 15). A idéia, portanto, é tentar desconstruir os preconceitos, as dicotomias, as metanarrativas totalizantes, a inofensibilidade dos atores, a noção equivocada de processo unilateral (transferência centro-periferia) e, além disso, perceber o quanto a "história é complexa e individualizada e que não há razão para

imaginar que eventos ocorridos em um lugar serão igualmente repetidos em outros" (ORSER, 1996, p. 76).

O debate é extenso, mas, para os propósitos desse trabalho, é importante ressaltar que, a partir da segunda metade do século XVIII, a noção de modernidade implicava no

> [...] rompimento completo com o passado, um novo começo baseado em princípios radicalmente novos. E significava também o ingresso em um tempo futuro expandido de forma infinita, um tempo para progressos sem precedentes na evolução da humanidade (KUMAR, 1997, p. 91).

A modernidade inaugurou a "idéia de continuação ininterrupta de coisas novas [isto é] uma revolução permanente de idéias e instituições" (KUMAR, 1997, p. 92). Conforme Kumar (1997, p. 96), o progresso, a razão, a verdade, a revolução, a ciência, etc. são temas cruciais relacionados à modernidade. O autor ressalta, porém, o quanto a noção de modernidade "é tanto uma questão de idéias e atitudes quanto de técnicas" (KUMAR, 1997, p. 94). Krishan Kumar (1997, p. 95) é enfático ao assumir que, a exemplo das sociedades ocidentais, qualquer sociedade que pretendesse ser vista pelas demais como moderna deveria industrializar-se. Para ele,

> [...] modernidade e industrialismo estão estreita, se não intrinsecamente ligados. Nossa própria imagem de modernidade é formada em bom grau por elementos industriais. É difícil pensar no mundo moderno sem nos lembrarmos de aço, vapor e velocidade (KUMAR, 1997, p. 95).

Não há dúvida que o mundo moderno é ocupado por elementos como o aço, as máquinas, os equipamentos de comunicação e pelas arrojadas construções arquitetônicas que invadem os centros urbanos. Contudo, para compreendermos a constituição do mundo moderno é necessário destacarmos a importância da sociabilidade das coisas na formação deste mundo moderno. Assim, como sugeriu John Law [s.d.], a modernidade pode ser pensada como efeito de uma rede heterogênea de objetos e pessoas, onde seria impensável a formação e a manutenção desse mundo moderno sem a atuação conjunta de coisas e pessoas.

A teoria do ator-rede infla-se contra as diversas percepções dicotômicas da realidade. O que podemos perceber, de imediato, é que esta abordagem contesta a dicotomização sujeito/objeto, mas, além disso, sugere revisões críticas sobre o olhar

que polariza sociedade/natureza, presente/passado e sujeito/sociedade. Esta percepção dicotomizada da realidade, que trabalha com categorias estanques, é resultado da “Grande Divisão” empreendida durante o processo de constituição da modernidade (LATOUR, 1994). Contrariando o pensamento dos grupos pré-modernos, “que foram acusados de misturar horrivelmente as coisas e os humanos (LATOUR, 1994, p. 44), nasce a equivocada tendência moderna em investir fragorosamente na separação radical de elementos que são indissociáveis, como, por exemplo, os sujeitos e os objetos.

Uma prática arqueológica guiada por uma perspectiva não moderna, como a do ator-rede, deve buscar “descentrar os humanos como seres autônomos e independentes [...] e admitir o reconhecimento não moderno (amoderno) de que as coisas são parte igualmente importante do ser” (WEBMOOR, 2007, p. 300). Escapar das concepções dicotômicas da realidade não é uma tarefa fácil, contudo apostar na simetrização entre humanos e não humanos há de ser uma atitude que propiciará, no mínimo, a revisão da indesejável cisão entre pessoas e objetos. Em hipótese alguma, a idéia de simetrização entre humanos e não humanos pauta-se no sentido de homogeneizar pessoas e coisas, de tratá-las como entidades indiferenciadas ou que tendem à indiferenciação. Pelo contrário, reconhece-se que pessoas e coisas são exponencialmente diferentes (NANSI, [s.d.]), mas, apesar disso – e por isso –, enredam-se e integram-se em ações colaborativas e não oposicionais, descortinando-se, assim, o ator híbrido, o ator-rede (OLSEN, 2003, p. 88).

Como escreveu Latour, “o ‘ator’, na expressão hifenizada ‘ator-rede’, não é a fonte de um ato e sim o alvo móvel de um amplo conjunto de entidades que enxameiam em sua direção” (LATOUR, 2012, p. 75). Com base nisso, a ação de um ator social é invariavelmente mediada pela ação de diversos agentes, como objetos, plantas, animais e outras pessoas. Os objetos, segundo esta abordagem, são atores ou partícipes que, ao lado dos humanos, agem no curso da ação. Assim sendo, é necessário abrirmos os olhos e observarmos que “a continuidade de um curso de ação raramente consiste de conexões entre humanos ou entre objetos, mas, com muito mais probabilidade, ziguezagueia entre umas e outras” (LATOUR, 2012, p. 113).

A prática social, desta maneira, é concebida através da relacionalidade e da contínua performance entre coisas e pessoas (THOMAS, 1999, p. 17). É este aspecto que fundamenta o entendimento de que o social não é uma força externa e

reguladora ou uma coisa homogênea na qual estamos inseridos. O social, ao contrário, é um resultado, “é um tipo de conexão entre coisas que não são, em si mesmas, sociais” (LATOUR, 2012, p. 23). Fica evidente, assim, o caráter relacional, performático e provisório que envolve a formação e a manutenção dos grupos sociais (ou agregados, como quer Bruno Latour). É a mediação entre pessoas e coisas que possibilita a formação e constante manutenção dos diferentes agrupamentos sociais (LATOUR, 2012, p. 62).

Aceitar a simetrização entre as pessoas e as coisas significa distribuir ao mundo não humano um conceito muito caro e essencial ao mundo humano, ou seja, o conceito de agência (MILLER, 2005, p.11). Não obstante, é preciso deixar claro que a idéia de agência do mundo não humano não supõem “que os objetos fazem coisas ‘no lugar’ dos atores humanos [...]” (LATOUR, 2012, p. 109). Assumir tal proposição como verdadeira seria tomar uma atitude assimétrica, pois apenas se inverteriam os papéis sem que atingíssemos a desejada redistribuição da capacidade de agência de um modo mais democrático e inclusivo (WEBMOOR, 2007, p. 302).

A agência dos objetos, na perspectiva do ator-rede, dá-se a partir da redistribuição do poder de ação. Como já vimos, as práticas sociais ou qualquer atividade cotidiana banal envolvem uma orquestração generalizada de ações humanas e não humanas. Nesse sentido, a materialidade está intimamente envolvida na ação social, ela é socialmente importante porque pode iniciar, conservar ou tornar possível práticas e processos que seriam inviáveis sem a ação conjunta dos objetos (FAHLANDER, 2008, p. 136). Grosso modo, deve-se assumir que seria quase nula a possibilidade de alguém conseguir fazer algo sozinho. O sucesso de uma ação individual – de um único ator – implica na ação de outros atores humanos, assim como de outros atores não humanos. Nessa perspectiva, o êxito, o sucesso, a fama e o poder resultam de um número absurdo de agências que, sem dúvida, ultrapassam as agências humanas (OLSEN, 2003, p. 100).

Mas, no final das contas, para que servem todos estes argumentos sobre dar crédito à ação dos objetos, sobre prestar atenção nestas misturas de coisas e pessoas (WEBMOOR, 2007, p. 302)? Segundo a visão latouriana, tais preocupações se configuram como pressupostos básicos para compreendermos o modo como se formam os agregados sociais e se estabelecem as relações de poder e dominação. Para Latour (2012, p. 57), “há inúmeras maneiras de tornar a definição

de grupo uma coisa finita e segura, tão segura e finita, ao fim e ao cabo, que parece o objeto de uma definição não problemática". Problematizar a formação dos agregados sociais implica, de fato, em explicar os "vários modos que lhes dão existência" (LATOUR, 2012, p. 59). Cabe ao analista, então, explicar como os agregados sociais se constituem ou, em outras palavras, como apresentam coesão, durabilidade, adesão etc. (LATOUR, 2012, p. 60).

Será preciso, para entendermos a estabilidade – ou o desmantelamento – dos agregados sociais, buscarmos os "veículos, ferramentas e instrumentos" (LATOUR, 2012, p.60) que são mobilizados a fim de atingir esta estabilidade que formam os grupos. Nesse sentido, a formação, a existência, a manutenção ou o desmantelamento dos agregados sociais se dá a partir da interação entre inúmeros atores humanos e não humanos. Assim, longe dos grupos sociais serem resultado de "forças sociais" ou fruto de uma criação arbitrária dos pesquisadores sociais, são, antes de tudo, resultado de associações momentâneas e constituídos "por laços incertos, frágeis, controvertidos e mutáveis" (LATOUR, 2012, p. 50).

É importante salientar, na perspectiva da simetrização, a ação dos atores humanos e não humanos na constituição da Porto Alegre "moderna" em meados do século XX. De início, como mero exemplo dessa relação, poderíamos explorar o caso de um afamado edifício-hotel da capital. O Edifício Frederico Mentz, entre as décadas de 1930 e 1950, foi ocupado pelo badaladíssimo Novo Hotel Jung (AGUIAR, 1998, p. 53). Esse edifício-hotel foi considerado pelos seus contemporâneos um símbolo da *modernidade*, do *progresso* e do *crescimento* da capital gaúcha. O Novo Hotel Jung e outros renomados hotéis de Porto Alegre, "eram importantes espaços de sociabilidade, pois hospedavam as personalidades políticas, jornalistas, músicos e artistas de teatro de passavam pela cidade" (MONTEIRO, 2006, p. 44).

Não há problema algum em aceitar que o edifício ocupado pelo Novo Hotel Jung seja um símbolo ou represente o fino da modernidade porto-alegrense. Ou, ainda, que esse hotel fosse um espaço de sociabilidade para diversos grupos sociais. A questão, contudo, é refletir sobre os meios práticos pelos quais o edifício-hotel tornou-se símbolo da modernidade ou espaço de sociabilidade urbana. É preciso perceber a miríade de atores humanos e não humanos que aparecem conectados e agindo na construção desse símbolo social que está associado à modernidade em Porto Alegre.

Em 1932, o escritor e jornalista Reynaldo Moura (apud MACHADO, 2002, p. 10) relata suas impressões sobre o surgimento dos arranha-céus e a verticalização da paisagem urbana em Porto Alegre. De acordo com ele,

> Cimento Portland
> Ferro “made in U.S.A.”
> [...]
> É o arranha-céu
> Já há disso em Porto Alegre. São do outro mundo para os naturais.
> O turista não os percebe.
> [...]
> O arranha-céu é o filme em série.
> É a coca misturada com o cimento dos engenheiros modernos.

Em convergência com a citação acima, Machado (2002, p. 7) explica que estas novas edificações se tornaram possíveis graças

> [...] as inovações tecnológicas e os novos materiais que revertem situações construtivas anteriores, estimulando novas experimentações com destaque para um elemento central: o elevador que pode ser considerado como [...] o grande emancipador de todas as superfícies horizontais situadas acima do térreo.

O edifício-hotel torna-se símbolo da modernidade e do progresso da cidade de Porto Alegre a partir de uma série de inovações tecnológicas, que, conseqüentemente, revelam a participação ativa de atores não humanos, tais como: o cimento portland nacional, o ferro importado, o concreto armado, o elevador, etc. As técnicas e as ciências, de acordo com Latour (1994, p. 9), não são “marginais [e não] manifestam apenas o puro pensamento instrumental e calculista, aqueles que se interessam por política ou pelas almas [não] podem deixá-las de lado”. Sendo assim, pensar sobre o social ou sobre a modernidade em Porto Alegre na primeira metade do século XX, implica na perscrutação das “tramas de ciência, política, economia, direito, religião, técnica e ficção (LATOUR, 1994, p. 8).

Sob este enfoque, a agência dos objetos assume um caráter inegavelmente prático e que destoa de uma agência pautada por significações, simbolismos e representações atribuídas por atores humanos (OLSEN, 2003; FAHLANDER, 2008). O estudo social do mundo material, no que concerne à arqueologia, decorre da tentativa de concorrer com abordagens interpretativas que apostam na agência dos objetos somente no âmbito do discurso e da consciência humana (FAHLANDER, 2008, p. 127). Os objetos, longe de serem meros portadores de mensagens

simbólicas, de metáforas e de signos, são capazes de “autorizar, permitir, conceder, estimular, ensejar, sugerir, influenciar, interromper, possibilitar, proibir, etc.” (LATOUR, 2012, p. 109). Escapar de uma análise humanocêntrica é, entre outras coisas, considerar que não se estuda o mundo material somente a fim de alcançar algo não material (simbólico), mas, sim, deixar que os objetos, através de sua concretude, expressem-se como agentes que tiveram poder causal e/ou explicativo nos processos envolvendo a formação, manutenção ou desmantelamento do social (OLSEN, 2003, p. 90).

É evidente, como salientou Fredrik Fahlander (2008) , que é somente em algumas situações que os objetos apresentam o seu potencial de agir socialmente, “no sentido de estimular, provocar ou determinar a ação social” (FAHLANDER, 2008, p. 134). Já que o mundo material, dependendo da situação, não pode ser reduzido ao campo do discursivo ou da consciência humana (GONZÁLEZ-RUIBAL, [s.d.], p. 27), o mesmo pode ser observado, conforme Fahlander (2008), com relação à sua sociabilidade. É importante não tomarmos atitudes desatinadas e reconhecermos que sociabilidade e significância podem ser espectros de uma mesma coisa, podem coexistir. De um modo ou de outro, os objetos cumprem o seu papel de mediadores entre o discurso/significância e o mundo real, assim como algo que integra, media, constrói, mantém ou dissolve pragmaticamente os diferentes grupos sociais (THOMAS, 1999).

1.1 MASCULINIDADE HEGEMÔNICA E CULTURA MATERIAL

Partindo-se do pressuposto de que o uso do conhecimento arqueológico pode ser útil na luta conjunta pela ampliação de horizontes mais inclusivos, que pode desafiar os atuais preconceitos e pode ajudar na promoção de uma sociedade menos opressiva, eu gostaria de discorrer sobre alguns tópicos teóricos envolvendo o estudo das masculinidades e sua relação com a cultura material.

Comparado aos estudos sobre as mulheres e as feminilidades, o estudo dos homens e das masculinidades é algo relativamente incipiente no Brasil (MACHADO e SEFFNER, 2013). O estudos sobre masculinidades ganham fôlego especialmente em virtude do árduo trabalho executado por feministas mundo afora. A literatura anglofônica comumente divide o movimento feminista em três ondas: na primeira onda, entre 1880 e 1920, as mulheres conquistaram a “emancipação pública e

grandes direitos políticos, educativos e trabalhistas" (GILCHRIST, 1999, p. 2). A segunda onda de reivindicações feministas emerge no final da década de 1960. Neste momento, a pauta é dirigida às relações pessoais entre homens e mulheres, questionando a desigualdade "em relação à sexualidade, reprodução e à realização na vida pública e privada" (GILCHRIST, 1999, p. 2). Foi a partir da segunda onda que algumas teóricas do feminismo mostraram o interesse em investigar as origens da opressão feminina, debruçando-se sobre a teoria do patriarcado e suas explicações universalistas que implicavam na sujeição da mulher ao homem (GILCHRIST, 1999, p. 2). A terceira onda, por fim, desenvolve-se durante a década de 1990 e foi influenciada pelos discursos pós-modernos que enfatizam a diferença, o pluralismo e o interesse por abordagens culturais e simbólicas. A terceira onda do movimento feminista rejeitou a existência de características ou atributos essenciais que venham caracterizar ou tipificar homens ou mulheres (GILCHRIST, 1999, p. 2). Com base nesta abordagem, as diferenças entre homens e mulheres se estendem às "diferenças entre homens e mulheres de diferentes sexualidades, etnicidades e classes sociais" (GILCHRIST, 1999, p. 3).

Aconteceu, assim, uma significativa mudança de paradigma entre as perspectivas da segunda e da terceira onda feminista. Se as ativistas e intelectuais da segunda onda investiam na luta pela igualdade entre homens e mulheres, as da terceira onda passaram a perceber que a tônica da discussão deveria ser deslocada para as diferenças de gênero (GILCHRIST, 1999). O gênero, desde a segunda onda, era considerado como uma construção social, pertencente ao âmbito da cultura. Contudo, para estas intelectuais feministas, gênero seguia como uma categoria apartada da noção de sexo – este considerado como pertencente à esfera do biológico (GILCHRIST, 1999). A maioria das feministas da segunda onda, segundo Linda Nicholson, "aceitaram a premissa de fenômenos biológicos reais a diferenciar homens e mulheres, usados de maneira similar em todas as sociedades para gerar uma distinção entre masculino e feminino" (NICHOLSON, 2000, p. 3). Para esta pesquisadora, o equívoco de algumas feministas da segunda onda foi não ter substituído a categoria sexo (biológico) por gênero (cultura), já que "'sexo' não pode ser independente do 'gênero', [...] sexo deve ser algo que possa ser subsumido pelo gênero" (NICHOLSON, 2000, p. 2).

A superação da dicotomia sexo e gênero foi um passo importante nos estudos sobre as feminilidades e masculinidades, pois possibilitou-nos pensar a construção

cultural do corpo, afastando os determinismos biológicos e a tendência a ver o sexo como algo dado ou definido naturalmente (NICHOLSON, 2000). Dito de outro modo, abre-se a possibilidade dos indivíduos atuarem sobre a construção de seus próprios corpos, onde o sexo será apenas mais um dos elementos usados na elaboração de um processo mais complexo que é a formação do gênero (NICHOLSON, 2000).

A generificação, que envolve a construção das masculinidades e das diferentes formas de ser homem, é um processo que está intimamente relacionado a uma série de variáveis socioculturais (KIMMEL, 1998). A formação das masculinidades, longe de estar assentada sobre bases biológicas, essencialistas e universalizantes, é uma construção social que oscila conforme as diferentes culturas ao longo do tempo (KIMMEL, 1998, p. 104). Deve ser dito, ainda, que as masculinidades não resultam somente da contínua relação simbólica e histórica entre homens e mulheres (MACHADO e SEFFNER, 2013, p. 357), mas são construídas, também, a partir das relações de homens com outros homens (KIMMEL, 1998, p. 104).

Sendo assim, a relação estabelecida entre os homens de diferentes classes sociais, etnias ou faixas etárias (KIMMEL, 1998; ZARANKIN e SALERMO, 2010) ocasiona a construção simultânea de masculinidades hegemônicas e subalternas (KIMMEL, 1998; MACHADO e SEFFNER, 2013). De acordo com Machado e Seffner (2013, p. 357),

> Diferentes masculinidades se constroem no mesmo espaço social e ao longo da história. O modo de viver masculino que desfruta da maior concentração de privilégios, num dado sistema de relações de gênero, será considerado a forma de masculinidade hegemônica.

A masculinidade hegemônica, como pontuou Aragão (2012, p. 2), não é um "destino necessário" ou algo rigorosamente imposto a todos os homens de uma sociedade qualquer, mas, ao contrário, "é o resultado histórico das disputas entre diversos projetos de vida masculina" (ARAGÃO, 2012, p. 2). Nesse sentido, ser homem, ou melhor, constituir-se enquanto homem alinhado a formas hegemônicas de masculinidade é um processo "concomitante à produção da pessoa, da pessoalidade, eminentemente social, fluido e contínuo" (RIBEIRO, 2014), algo que está potencialmente relacionado à formação da identidade social (KIMMEL, 1998, p. 104).

Como vimos até aqui, formação, construção e constituição são palavras chaves para pensarmos, por exemplo, as formas hegemônicas de masculinidade. O interessante, contudo, é tentarmos visualizar as maneiras como estas construções são de fato efetivadas. A construção de formas hegemônicas de masculinidade se dá apenas no âmbito do discurso? Do ponto de vista do pragmatismo cotidiano, como se deu, por exemplo, a construção da masculinidade hegemônica em Porto Alegre em meados do século XX?

Conforme penso, é possível que uma abordagem arqueológica – principalmente quando orientada pela perspectiva do ator-rede – venha oferecer uma leitura particular, enfatizando o papel ativo dos objetos na constituição destas masculinidades. Nesse sentido, a construção das masculinidades não escapa ao modo como os humanos (neste caso, homens) interagem com as dimensões não humanas da vida social (RIBEIRO, 2014). Como veremos nesta pesquisa, a formação de uma masculinidade hegemônica em meados do século XX se dá na relação entre homens/mulheres, homens/homens, mas, também, na relação entre homens e objetos: homens e seus paletós, homens e seus sapatos, homens e seus chapéus, homens e seus cigarros, homens e seus carros, homens e suas xicrinhas para café.

A relação entre homens (gênero masculino) e objetos, além de uma relação generificada (RIBEIRO, 2012), é uma relação generificante; uma relação que, penso eu, facilmente evidencia e prioriza uma lógica contrária ou subversiva, onde, neste caso, os objetos estão construindo os sujeitos, e não o contrário (OLSEN, 2003, p. 100). De acordo com Roy Wagner (2012),

> Há uma moralidade das 'coisas', dos objetos em seus significados e usos convencionais. Mesmo as ferramentas constituem menos dispositivos utilitários puramente 'funcionais' do que uma espécie de propriedade humana ou Cultural comum, relíquias herdadas que obrigam seus usuários a aprender a usá-las (WAGNER, 2012, p. 192).

Nesse sentido, muitos foram os homens e mulheres porto-alegrenses que, em meados do século XX, tiveram que aprender a moralidade, os princípios ou as lógicas envolvidas no uso de certos objetos. A invenção da masculinidade hegemônica, por exemplo, foi resultado de um conjunto ordenado de ações que, inevitavelmente, contou com o uso consciente de diversos objetos. Ao usarem gravatas, camisas, paletós e ao sentarem-se em mesas de cafés no centro da

cidade, alguns homens estavam incorporando a sua personalidade toda a potência da materialidade. Sendo assim, ao aprenderem a usar estes objetos, os homens estavam "secretamente aprendendo" a usar a si próprios (WAGNER, 2012, p. 193).

Como vimos, toda a discussão sobre a construção da masculinidade hegemônicas e o envolvimento da cultura material neste processo é permeada pela noção de formação da identidade. Para o âmbito da modernidade novecentista, Giddens (2002) nos apresenta um conceito que será recorrentemente utilizado nesta pesquisa, ou seja, o conceito de *estilo de vida*. Segundo Giddens (2002, p. 79),

> Um estilo de vida pode ser definido como um conjunto mais ou menos integrado de práticas que um indivíduo abraça, não só porque essas práticas preenchem necessidades utilitárias, mas porque dão forma material a uma narrativa particular da auto-identidade.

A adoção de um estilo de vida implica na escolha de práticas rotinizadas, "rotinas incorporadas em hábitos de vestir, comer, modos de agir e lugares preferidos de encontrar os outros" (GIDDENS, 2002, p. 80). Estas escolhas, de acordo com Giddens (2002, p. 80), "são decisões não só sobre como agir mas também sobre quem ser". Com base nisso, estilo de vida, quando aplicado nesta pesquisa, apresenta-se em consonância com a noção de que os indivíduos apresentam desejo, vontade e atuam na formação das masculinidades e de quaisquer outros tipos de subjetividades.

1.2 ARQUEOLOGIA HISTÓRICA E MODERNIDADE

Se, sob o método do ator-rede, existe a imprescindível necessidade do pesquisador e da pesquisadora rastrear as "pistas deixadas pelas atividades [dos atores] na formação, manutenção e desmantelamento de grupos" (LATOUR, 2012, p. 51), é possível que tal metodologia venha render bons resultados quando aplicada em pesquisas de arqueologia histórica. A arqueologia histórica trabalha com diversas opções documentais onde estão relatadas as ações dos atores. No caso desta pesquisa, os atores estão inseridos nos editais de licitação pública, documentos alfandegários, em crônicas, reportagens e propagandas jornalísticas, filmes e no lixo da população porto-alegrense. A arqueologia histórica – campo da arqueologia no qual se insere esta pesquisa –, propicia aos pesquisadores e às

pesquisadoras inúmeras opções documentais que possibilitam a investigação e a visualização das atividades realizadas por estes atores e o inegável enriquecimento da pesquisa arqueológica.

Mesmo não existindo um consenso em torno da definição de arqueologia histórica (DEAGAN, 2008), parece-me pertinente indicar uma importante característica deste campo da arqueologia, ou seja, “el estudio de los comportamientos humanos mediante restos materiales, para los que la historia escrita afecta su interpretación” (DEAGAN, 2008, p. 64). Sendo assim, nota-se o quanto a prática da arqueologia histórica está impregnada desta relação entre as fontes arqueológicas e as fontes escritas. É bem verdade, como salientou González-Ruibal (2008), que as pesquisas arqueológicas, sobretudo as dirigidas ao estudo do passado recente, podem contar com o uso de diferentes tipos de fontes. Além de textos, desenhos, plantas e outras fontes tradicionais, pode-se fazer o uso de novas fontes, como as mídias digitais e audiovisuais (GONZÁLEZ-RUIBAL, 2008, p. 252). Diante de tantas possibilidades documentais, é desejável que pesquisadores e pesquisadoras se empenhem em uma prática arqueológica criativa que, além do emprego de novas fontes, busquem novas maneiras de abordar e integrar as fontes (novas ou tradicionais) a fim de produzir relatos e interpretações mais ricas sobre o passado (GONZÁLEZ-RUIBAL, 2012, p. 110; LITTLE, 2006, p. 389).

A relação entre as fontes arqueológicas e as fontes escritas e/ou imagéticas pode estar pautada por uma condição de “interdependência e complementaridade ou independência e contraditoriedade” (LITTLE, 2006, p. 402). Ambas as possibilidades são viáveis, contudo, “a adoção de uma ou de outra depende das questões que estão sendo levantadas e do viés interpretativo da pesquisa” (LITTLE, 2006, p. 402). A forma como abordo a documentação escrita nesta pesquisa está deveras relacionada à condição de complementaridade ou interdependência entre as fontes escritas e/ou imagéticas e as fontes arqueológicas. Trata-se de uma leitura arqueológica da documentação escrita e imagética, com a intenção de estabelecer um contexto histórico específico, identificar objetos, ampliar os dados arqueológicos e interpretar o registro arqueológico de forma mais eficiente (BEAUDRY, 1996). Nesse sentido, penso que existem diversas formas da arqueologia histórica empregar as fontes escritas a fim de estabelecer esta criativa e exitosa relação de complementaridade entre textos, imagens e objetos. Assim, o uso de fontes escritas como inventários (DEETZ, 1977), livros de receita (SCOTT, 1997), manuais de

etiqueta (LIMA, 1995), textos literários (LIMA, 1995) ou os diários de um capitalista industrial (SOUZA, 2010), transcendem descrições óbvias ou estéreis sobre os objetos (DEETZ, 1977, p. 231).

As fontes escritas e/ou imagéticas, nesse sentido, auxiliam na prática de uma arqueologia histórica antropologicamente orientada (BEAUDRY, 1996, p. 476; STEVENSON, 2001, p. 53), dinamizando a desenvoltura dos pesquisadores e das pesquisadoras, aguçando a percepção de que a materialidade é parte fundamental das relações que nos constituem enquanto humanos. Como afirmou Julian Thomas, sobre o caráter inerentemente relacional da vida social humana, "o mundo material não é extrínseco [às] relações e artefatos estão implicados nas maneiras pelas quais criamos, damos sentido e levamos nossas vidas diárias" (THOMAS, 1999, p. 19). A arqueologia histórica, ao conjugar o uso de diversas fontes, pode atingir um entendimento holístico das relações sociais vividas por diferentes grupos sociais e, sobretudo, tentar compreender o papel da materialidade na formação do social.

Sendo assim, parece-me que é absolutamente compreensível e desejável que, quando possível, estabeleça-se uma relação de interdependência e complementaridade entre objetos, textos, fotos, desenhos, fontes orais e filmes, de modo que a pesquisa arqueológica esteja apta a descrever, compreender e interpretar a ação dos atores, suas escolhas, suas incertezas e seus problemas, ou seja, toda a riqueza e complexidade do mundo moderno.

Diante disso, a arqueologia histórica apresenta um grande potencial para pensar a modernidade e, conseqüentemente, participar das discussões em torno dos grandes problemas do mundo moderno (GONZÁLEZ- RUIBAL, [s.d.], p. 3). O mundo moderno, na primeira metade do século XX, estava intrinsecamente relacionado ao capitalismo, ao colonialismo, ao patriarcalismo, aos regimes totalitários, a duas grandes guerras que massacraram milhares de pessoas e a dois ataques nucleares (GONZÁLEZ-RUIBAL, [s.d.], p. 4; GIDDENS, 1991, p. 6). Foi no século XX que o lado sombrio da modernidade foi evidenciado de forma inequívoca e transparente (GIDDENS, 1991, p. 17). Foi no seio da modernidade novecentista que acontecimentos horrendos e funestos – no âmbito político, militar, econômico, ambiental, etc. – alimentaram a percepção de que "o mundo em que vivemos hoje é um mundo carregado e perigoso" (GIDDENS, 1991, p. 20).

A arqueologia histórica, ao trabalhar com temáticas concernentes ao "lado sombrio" da modernidade, tem a potencialidade de, a partir de uma leitura que

privilegia a cultura material, “criar novos passados, novos conhecimentos, novas verdades e, ainda, usar a diferença do passado para desafiar e reestruturar o lado sombrio da modernidade” (GONZÁLEZ-RUIBAL, [s.d.], p. 5). Talvez seja pertinente pensar um sítio arqueológico novecentista como uma arena, onde, provavelmente, os arqueólogos e as arqueólogas se depararão com contextos arqueológicos que expressam várias formas de dominação, exploração, repressão, alienação, violência, etc. (GONZÁLEZ-RUIBAL, [s.d.]).

É evidente que tais temáticas só poderão ganhar visibilidade e relevância sob a ação das mãos e das mentes dos arqueólogos e das arqueólogas. Discutir-se-á violência, repressão, dominação e suas implicações no presente se assim for desejado. Isso demonstra o caráter eminentemente político da arqueologia (McGUIRE, 2008; GONZÁLEZ-RUIBAL, 2012). Foi a partir da década de 1980 que se propagou uma extensa produção acadêmica sobre qual seria o papel da arqueologia no mundo. A arqueologia feminista, pós-processualista, marxista, dos povos indígenas e toda sorte de “arqueologias alternativas” passaram a criticar o cientificismo da arqueologia processual ou histórico-cultural, recrudescendo a percepção de que a arqueologia é uma prática social e política plenamente integrada ao seu contexto social (McGUIRE, 2008; GONZÁLEZ-RUIBAL, 2012).

As construções e os usos do passado são feitas de escolhas, lutas políticas e ideológicas: a produção arqueológica é, portanto, uma fábrica de ideologias (McGUIRE, 2008, p. 16). Podemos, no âmbito do nosso modestíssimo trabalho arqueológico, reforçar o uso da violência, reforçar o uso da repressão, reforçar atitudes preconceituosas e toda a forma de apatia e inofensibilidade dos atores sociais. Mas, se assim quisermos, podemos usar nossas construções do passado para promover a liberdade e a autonomia das pessoas, para promover a desconstrução de naturalizações toscas e obscenas, para promover a consciência democrática e, no final das contas, demonstrar – a partir de experiências passadas – que “outro mundo é possível” (GONZÁLEZ-RUIBAL, 2012, p. 108).

2 PRAÇA BRIGADEIRO SAMPAIO: UM SÍTIO ARQUEOLÓGICO URBANO E O SEU LIXO MODERNO

2.1 OS USOS URBANOS DO LUGAR: DE CEMITÉRIO A QUADRÍCULAS DE INTERVENÇÃO ARQUEOLÓGICA

A ocupação colonial da área atualmente ocupada pela Praça Brigadeiro Sampaio está relacionada ao primeiro cemitério da cidade (OLIVEIRA; CAPPELLETTI; OZÓRIO, 1998; OLIVEIRA, 2005). É possível que o cemitério localizado nessa área esteja associado ao intervalo compreendido entre os anos de 1725 e 1752, período que antecede a chegada dos casais açorianos. Assim sendo, os indivíduos sepultados nesse primeiro campo-santo teriam sido peões, tropeiros, soldados ou pessoas que de alguma forma transitaram ou viveram nessa área de posse do sesmeiro Jerônimo de Ornellas (OLIVEIRA, 2005).

No início do século XIX, a área em estudo estava situada na denominada Praia do Arsenal, que, segundo Franco (1992, p. 364), era um "local ermo e de mau aspecto nos primórdios da vila, que primeiro se assinalou por hospedar a forca na ocasião das execuções de condenados à morte". Além da temida forca, a Praia do Arsenal foi ocupada por prédios públicos[4], estaleiros, serrarias e por pessoas pobres (TOCCHETTO; SYMANSKI; SANTOS, 1999).

Na segunda metade dos oitocentos, o nome do logradouro é alterado para Praça do Arsenal e, em 1858, é construída e inaugurada a Praça da Harmonia (OLIVEIRA; CAPPELLETTI; OZÓRIO, 1998). A edificação dessa praça estava inserida nos planos de urbanização elaborados pelo Presidente da Província, o Conselheiro Ângelo Muniz da Silva Ferraz (FRANCO, 1992). Além da Praça da Harmonia, Ângelo Ferraz projetou a construção de um cais, almejando uma reconfiguração completa da área da Praia do Arsenal.

Segundo o Presidente da Província (apud FRANCO, 1992, p. 364), "o distrito onde esta praça e cais se estão construindo serve em geral de residência às classes pouco abastadas e pobres, e como tal parecia votado ao mais completo abandono [...]". Diante disso, a construção da praça e do cais visava à urbanização e

[4] Segundo Oliveira (2005), em 1774, na Praia do Arsenal, é iniciada a construção do Arsenal, do Palácio do Governo e de outros prédios públicos.

higienização de uma área que “era o ponto mais destacado para a visão dos que entravam no porto, e o que mais penúria exibia” (FRANCO, 1992, p. 364).

Em 1865, devido ao estado de degradação na qual se encontrava a praça, foi realizada uma intensa arborização no logradouro para novamente atrair a população ao repouso e à distração junto ao Lago Guaíba (FRANCO, 1992, p. 365). Os melhoramentos na praça prosseguiram, pois, em 1878, foi autorizada a instalação de um rinque de patinação, tiro ao alvo, uma arena para briga de galos e venda de comidas, bebidas e sorvetes (OLIVEIRA; CAPPELLETTI; OZÓRIO, 1998).

Dessa forma, a partir de 1878,

> [...] a praça encontra um momento de especial relevância para os moradores da cidade, ponto obrigatório de lazer urbano e local onde também se realizavam eventos como bailes de máscara, teatro, ópera, retretas de bandas de música, atrações circenses e patinação artística. Ainda neste ano muda-se o seu nome para Praça Martins de Lima” (OLIVEIRA; CAPPELLETTI; OZÓRIO, 1998).

A partir de 1890, a praça deixa de ser uma opção de lazer urbano às boas famílias da cidade e passa a ser um local de encontro de escritores, poetas, jornalistas, intelectuais, amantes e suicidas (OLIVEIRA; CAPPELLETTI; OZÓRIO, 1998; OLIVEIRA, 2005). Em 1917, devido ao estado de abandono da praça, outra reforma foi executada; porém, no início da década de 1920, “este local torna-se canteiro de obras para construção do atual porto, o que transforma drasticamente o espaço” (OLIVEIRA, CAPPELLETTI, OZÓRIO, 1998).

Não por acaso a praça foi escolhida como canteiro de obras. A utilização desse logradouro se justificava por sua localização bastante privilegiada. Diante da necessidade de produção dos blocos para a edificação do novo cais, a praça serviu como local adequado para se instalar a oficina de blocos. Conforme Alves (2005, p. 142), “o local da oficina devia possuir área suficiente para a secagem dos blocos, além de ter ligação ferroviária com a pedreira [localizada na ponta do Dionísio] e fácil acesso ao rio, tanto para o recebimento dos materiais como para o transporte dos blocos prontos”.

Em 1930, após o término das obras de construção do porto, o logradouro passou a se chamar Praça 3 de Outubro (FRANCO, 1992, p. 365). A mudança de nome, do ponto de vista urbanístico e estético, não significou nada. O local permaneceu ocupado por galpões e, nota-se, foi descumprido o protocolo assinado

“entre a Prefeitura Municipal, por seu Intendente Dr. José Montaury ‘e pelo estado pelo Dr. José Pereira Parobé’, em que ficou estabelecido uma vez terminadas as obras, seria devolvida a área toda ajardinada [...]” (PETERSEN FILHO, 1984, p. 383).

Imagem 01 – Detalhe do mapa topográfico do Município de Porto Alegre (1939-1941).
Em vermelho, possíveis pavilhões remanescentes do canteiro de obras da década de 1920.

Fonte: Mapoteca da Secretaria Municipal de Planejamento
de Porto Alegre apud OLIVEIRA, 2012, p. 33.

Com base no mapa topográfico do Município de Porto Alegre, referente ao intervalo entre 1939 e 1941 (imagem 01), nota-se que a área onde hoje está estabelecida a Praça Brigadeiro Sampaio estava ocupada por algumas poucas construções na zona próxima à esquina das ruas Andradas e General Salustiano. É provável que tais edificações representadas no mapa topográfico estivessem associadas aos galpões remanescentes do canteiro de obras construído no início da década de 1920.

Contudo, a partir do ano de 1944, é iniciado um novo ciclo de ocupação do território da antiga praça. Conforme os escritos de Petersen Filho (1984, p. 395),

> Nunca é demais lembrar que em 1944 o Comando da 3ª Região Militar pediu uma pequena área, a título precário e provisório, para a instalação de emergência de uma padaria, e apesar dos pareceres contrários dos técnicos, foi a mesma cedida [...].

O fato é que a partir de meados da década de 1940, a área desocupada foi alvo de investidas do Exército Nacional e de outros órgãos públicos estaduais. Conforme as recorrentes denúncias de Petersen Filho (1984, p. 384), logo após a ocupação de parte da praça pelo Exército,

> [...] começaram a surgir na Praça da Harmonia outros galpões. E quando a Prefeitura abriu os olhos lá estavam, sem cerimônia localizados um Regimento Moto Mecanizado da 3ª Região e oficinas do Departamento Autônomo de Estradas de Rodagem, órgão do Estado. Quem concedeu licença para estas construções? Ninguém sabe. A verdade é que surgiram como cogumelos e ninguém teve força de impedir esta ocupação de um próprio da Municipalidade um próprio do povo de Porto Alegre.

Desta forma, área da praça foi sendo gradualmente ocupada, de modo que, em 1955, conforme o registro fotográfico realizado pelos fotógrafos Léo Guerreiro e Pedro Flores, a área já estava completamente ocupada pelos galpões e pavilhões (imagem 02 e 03).

Imagem 02 – Em vermelho, vista aérea da área ocupada pelos pavilhões (1955).

Fonte: Acervo do Museu Joaquim José Felizardo / Fototeca Sioma Breitman.

Imagem 03 – Em vermelho, vista aérea da área ocupada pelos pavilhões (1958).

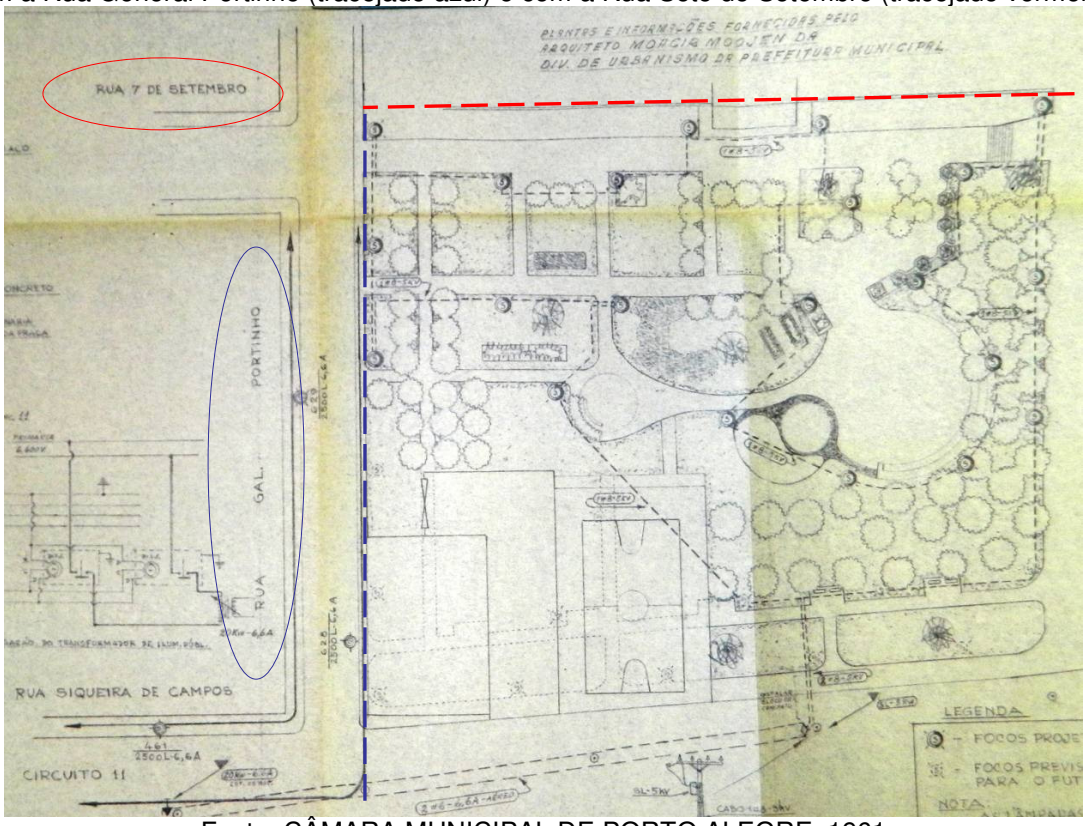
Fonte: Acervo do Museu Joaquim José Felizardo / Fototeca Sioma Breitman.

Em 1959, após os esforços da Câmara Municipal de Porto Alegre, da imprensa e da população local, a municipalidade inicia a retomada de parte da área ocupada pelo Exército Nacional. Conforme Petersen Filho (1984, p. 388),

> Como foi anunciado pela imprensa local, nos últimos dias do mês de julho, o ilustre general Osvino Alves convidou os membros da Comissão Especial para uma nova visita do local, pois era seu desejo que ela conhecesse o andamento das demolições, e nesta ocasião acompanhado pelo Presidente Aldo Sirângelo, percorremos toda a área já desocupada e os trabalhos da retirada do material.[5]

A área que estava sendo devolvida à municipalidade não correspondia exatamente ao local onde ficava a tradicional Praça da Harmonia, ou seja, alinhada a Rua dos Andradas. Observa-se no Projeto de Iluminação Pública da Praça da Harmonia, de 1961, que o lote liberado pelas forças armadas estava alinhado com as ruas General Portinho e Sete de Setembro (imagem 04) (CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, 1961).

Imagem 04 – Projeto de iluminação pública da Praça da Harmonia (1961). Alinhamento do terreno com a Rua General Portinho (tracejado azul) e com a Rua Sete de Setembro (tracejado vermelho)



Fonte: CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, 1961

[5] É provável que esta Comissão Especial esteja relacionada ao Processo 486, de 18 de maio de 1959, onde o Vereador Aldo Sirângelo requer reconstituída a Comissão Especial para estudar a recuperação da Praça da Harmonia.

Em janeiro de 1960, foi realizada uma solenidade pública nessa área e, sob o olhar de “altas autoridades civis, militares e povo” (PETERSEN FILHO, 1984, p. 393), foi entregue simbolicamente o terreno à prefeitura. Nessa ocasião, o Comandante do III Exército, o General Osvino Ferreira Alves, ao final do seu discurso, diz: “Espero, Sr. Prefeito, poder comparecer brevemente ao ato inaugural da nova velha Praça da Harmonia” (CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, 1960, p. 180).

Contrariando a expectativa do general e demais pessoas, a área da antiga praça não foi urbanizada de imediato. Em 1961, apesar do “estudo de urbanização se [encontrar] aprovado [...]” (CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, 1961), a praça seguia aguardando a execução do ajardinamento e iluminação. Em um registro fotográfico aéreo, feito em 1965, a área desocupada pelo III Exército aparece ainda sem indícios de paisagismo (imagem 05). Em julho do mesmo ano, o poder público municipal voltou a denominar “Praça da Harmonia” o logradouro público até então designado por “Praça 3 de Outubro” (CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, 1965).

Imagem 05 – Vista aérea da praça (1965).
Em vermelho, a área aparentemente não urbanizada.

Fonte: Acervo do Museu Joaquim José Felizardo / Fototeca Sioma Breitman.

Porém, em 1968, outro registro fotográfico aéreo possibilita visualizar a praça finalmente ajardinada (imagem 06). Com base nisso, pode-se supor que o estado de abandono do terreno por parte do município tenha oscilado entre cinco (1960-1965) e oito anos (1960-1968).

Imagem 06 – Vista aérea da praça (1968). Em vermelho, a praça ajardinada.

Fonte: Acervo do Museu Joaquim José Felizardo / Fototeca Sioma Breitman.

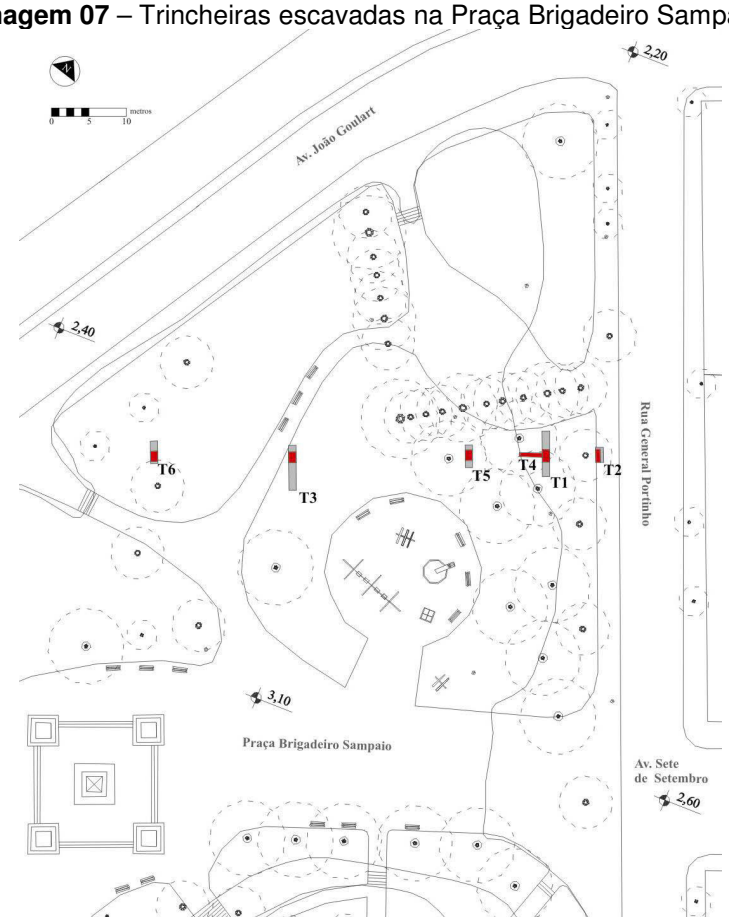
Em maio de 1970, o logradouro outra vez tem seu nome alterado. Passou-se a chamar, desde então, Praça Brigadeiro Sampaio; uma homenagem ao militar cearense morto na Guerra do Paraguai e Patrono da Arma de Infantaria (CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, 1970). Na década de 1970, além da alteração toponímica, parte da praça foi afetada pela abertura da Av. Presidente João Goulart. Entretanto, algumas instalações do exército ainda persistiram na esquina das ruas General Portinho e Andradas. Segundo o levantamento aerofotogramétrico realizado em 1982 (OLIVEIRA, 2012, p. 36), verifica-se que a área da Praça Brigadeiro Sampaio estava totalmente livre dos pavilhões militares, assumindo, desta maneira, a configuração espacial idêntica a observada hoje.

O histórico acima buscou apresentar algumas das alterações ocorridas na área em estudo ao longo do tempo. A intenção fundamental dessa retrospectiva histórica foi fornecer subsídios mínimos para, a partir daí, esboçar algumas reflexões sobre o depósito arqueológico do século XX, encontrado na Praça Brigadeiro Sampaio.

A primeira intervenção arqueológica decorrida nessa praça estava associada ao Projeto Museu de Rua da Rua da Praia, vinculado ao Programa Corredor Cultural da Prefeitura Municipal de Porto Alegre (TOCCHETTO; SYMANSKI; SANTOS, 1999,

p. 86). Essa pesquisa arqueológica, ocorrida em outubro de 1996, tinha como objetivo localizar o antigo cais oitocentista que delimitava a Praça da Harmonia com o lago Guaíba e “desenvolver um plano de paisagismo e urbanização da área, demarcando espaços de significado histórico” (TOCCHETTO; SYMANSKI; SANTOS, 1999, p. 86).

Imagem 07 – Trincheiras escavadas na Praça Brigadeiro Sampaio.



Fonte: OLIVEIRA, 2005, p. 109.

Nessa ocasião, foram abertas seis trincheiras a fim de evidenciar o alinhamento e as condições do cais construído em 1858 (imagem 07) (OLIVEIRA; CAPPELLETTI; OZÓRIO, 1998). Para além do fato de ter sido encontrado o antigo cais da Praça da Harmonia, salienta-se que nas trincheiras n.º 03 e 06 os pesquisadores verificaram a presença de uma camada arqueológica de “lixo queimado do início do século XX” (OLIVEIRA, 2005, p. 108). As trincheiras n.º 03 e 06, assim como as demais, foram abertas no patamar central da Praça Brigadeiro

Sampaio[6] e, de acordo com o perfil estratigráfico (OLIVEIRA, 2005, p. 111), a camada preta com concentração de lixo do século XX e carvão inicia a ± 61,5 cm de profundidade, oscilando entre ± 55,3 cm e ± 15,3 cm de espessura.[7]

Ainda com relação ao depósito arqueológico do século XX, foram exumados, junto à porção noroeste das trincheiras n.º 3 e 6, "fragmentos de louça, vidro, objetos de metal e couro. Este parece ter sido um local onde foi depositado lixo que sofreu queima e, portanto, apresentando quantidade de carvão" (OLIVEIRA; CAPPELLETTI; OZÓRIO, 1998, p. 84).

A segunda intervenção arqueológica foi realizada em virtude das obras para a instalação de uma linha de transmissão subterrânea da Companhia Estadual de Energia Elétrica (CEEE). Em agosto de 2010, antes do início da obra, foram abertas manualmente quatro sondagens na Praça Brigadeiro Sampaio. Apenas na escavação da sondagem de número 01 foi evidenciada a camada de lixo do século XX – localizada entre 10 cm e 40 cm de profundidade (OLIVEIRA, 2012, p. 39).

Em fevereiro de 2011, foi realizada a escavação mecânica no interior da área correspondente à antiga Praça da Harmonia. Nessa área, identificada como *"trecho 8"*, verificou-se a presença da camada de lixo do século XX, entre 12 cm e 25 cm de profundidade (OLIVEIRA, 2012, p. 96). Nesse mesmo trecho, sobre a estrutura que delimitava a antiga Praça da Harmonia com o Lago Guaíba, também foi encontrada a camada de lixo do século XX – entre ± 10cm e 40 cm de profundidade (OLIVEIRA, 2012, p. 95).

Nos meses de fevereiro e maio de 2011, foi escavado o *"trecho 9"*. Esse trecho está demarcado pela estrutura que delimitava a antiga Praça da Harmonia com o Lago Guaíba e as proximidades da atual esquina das ruas General Portinho e Presidente João Goulart (OLIVEIRA, 2012). Nesse trecho, também escavado mecanicamente, foi evidenciada a presença da camada de lixo do século XX (OLIVEIRA, 2012, p. 100).

Sendo assim, com base em dois trabalhos arqueológicos executados na Praça Brigadeiro Sampaio, constatou-se a presença de um depósito arqueológico formado durante o século XX. Ambos os trabalhos apresentados acima, que

[6] A Praça Brigadeiro Sampaio atualmente possui três patamares: o mais alto, junto da Rua dos Andradas; o intermediário, no centro da praça; e o mais baixo, junto da Av. Presidente João Goulart.
[7] Dados referentes ao perfil estratigráfico nordeste da trincheira n.º 3.

notoriamente objetivaram encontrar estruturas ou lixeiras coletivas do século XIX, não se propuseram a estudar a lixeira em questão.

O primeiro trabalho, de 1996, coordenado pela arqueóloga Fernanda Bordin Tocchetto, não expressou um recorte temporal mais estreito à camada de lixo encontrada, apenas atribuindo o período de formação de tal camada ao século XX (OLIVEIRA; CAPPELLETTI; OZÓRIO, 1998). Já o segundo trabalho, coordenado pelo arqueólogo Alberto Tavares Duarte de Oliveira, entre os anos de 2010 e 2011, prestou-se a estabelecer uma data limite para a formação do depósito arqueológico. Conforme consta no Relatório Técnico Final, apresentado ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), o depósito arqueológico "possivelmente foi formado no momento de finalização do aterro da área. A partir dos dados históricos e das informações arqueológicas inferimos que esse depósito de lixo foi formado provavelmente em 1944" (OLIVEIRA, 2012, p. 139). A datação relativa do depósito arqueológico foi obtida principalmente através das logomarcas das louças nacionais. Por intermédio de um catálogo de louças nacionais (CARVALHO, 2008), foi elaborado um gráfico de barras que apresenta os intervalos de produção de oito logomarcas. Sendo assim, com base na interpretação do gráfico de barras, a formação do depósito "não deve ultrapassar o ano de 1944" (OLIVEIRA, 2012, p. 160).

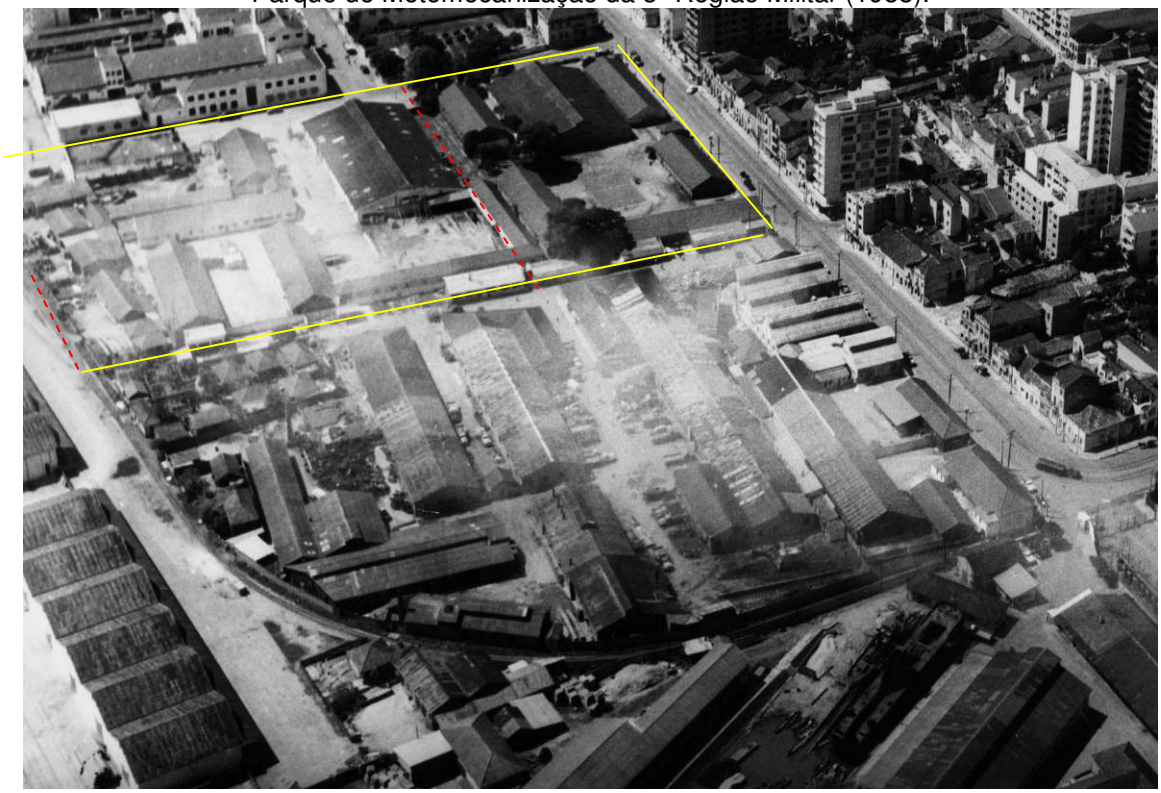
O intervalo entre o ano de 1930 e meados da década de 1940 configura-se como um dos momentos em que existe possibilidade da praça ter sofrido deposições de lixo ou aterro. O mapa topográfico do Município de Porto Alegre (imagem 01), referente ao período entre 1939 e 1941, ilustra a praça após o término das obras do atual cais do porto, em 1930. Nesse período, conforme o mapa topográfico, a área da antiga praça aparece praticamente desocupada, com apenas algumas poucas edificações. A prefeitura municipal parece não ter executado nenhum plano de reurbanização da área, permitindo, dessa forma, que eventuais descartes de lixo ocorressem.

No intervalo entre meados da década de 1940 e o ano de 1959, período que corresponde à intensa ocupação da área (imagem 02 e 03), parece-me pouco provável que estivesse em curso a formação de um depósito arqueológico. O registro fotográfico abaixo (imagem 08), realizado em 1958, permite-nos visualizar a área da antiga praça apinhada de galpões. O quadrilátero formado pelas linhas

tracejadas em vermelho, na ocasião, era ocupado pelo Parque de Motomecanização da 3ª Região Militar (CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, 1960, p. 179).

Sendo assim, com base nas fotos e sabendo que o exército (com suas noções de disciplina e hábitos de higiene) estava ocupando esse lugar, não faz sentido pensar que nesse período estivesse ocorrendo descartes de lixo nesse local.

Imagem 08 – Vista aérea do terreno ocupado pelos pavilhões. Entre as linhas vermelhas, galpões do Parque de Motomecanização da 3ª Região Militar (1958).

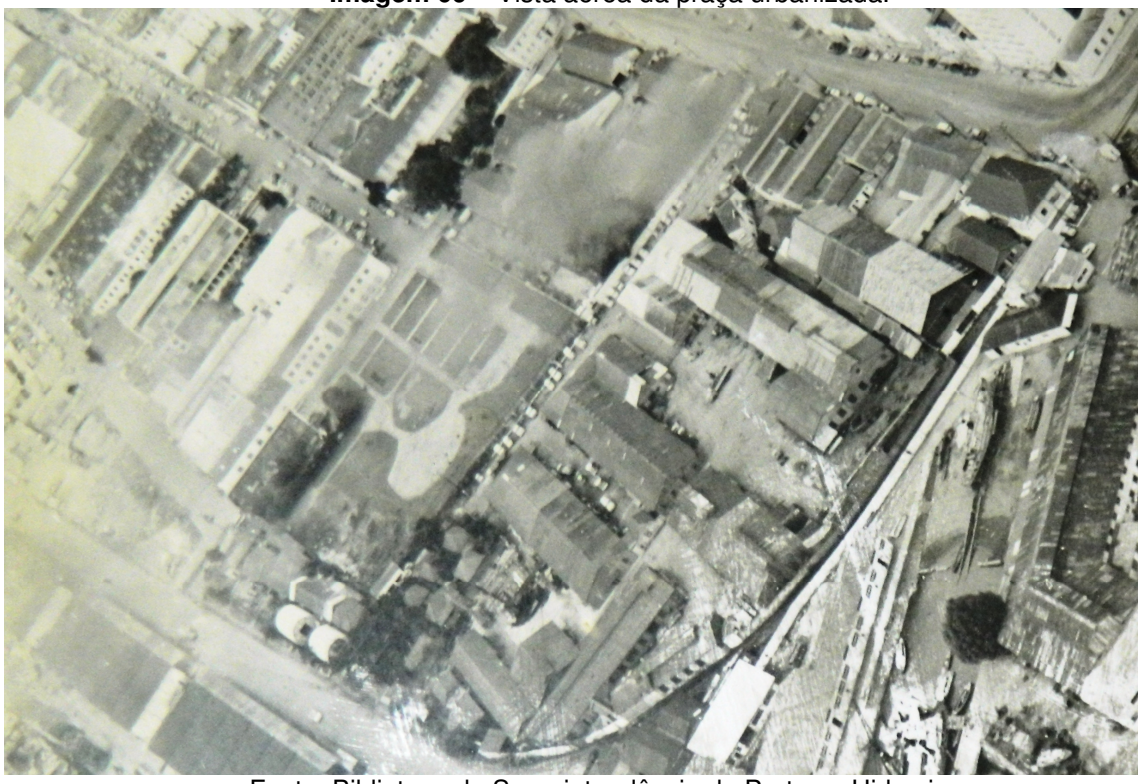


Fonte: Acervo do Museu Joaquim José Felizardo / Fototeca Sioma Breitman.

Entretanto, em 1960, quando a prefeitura recupera a área antes ocupada pelo Parque de Motomecanização da 3ª Região Militar, inicia-se outro momento em que pode ter ocorrido a formação do depósito arqueológico. Em 1965, conforme a imagem 05, a área está aparentemente não urbanizada. Isso nos leva a pensar que o poder público municipal não executou a urbanização da praça de imediato, logo após a retomada da área. Sugiro, com base na documentação histórica, que o terreno tenha ficado no mínimo cinco anos (1960-1965) em situação de abandono, propiciando, assim, uma condição favorável à formação do depósito arqueológico.

Nota-se que em 1968 (imagem 06) o terreno recuperado junto ao Exército já havia sido urbanizado pela prefeitura. Contudo, é possível que mesmo após a urbanização da praça, ainda ocorressem eventuais descartes nesse local.

Imagem 09 – Vista aérea da praça urbanizada.



Fonte: Biblioteca da Superintendência de Portos e Hidrovias.

No registro fotográfico acima (imagem 09), de autoria de José Abrão, a praça é melhor visualizada. Observa-se, na extremidade esquerda da praça, a existência de alguns galpões e, imediatamente à direita deles, há uma faixa de terreno que aparentemente não está ajardinado. Existe um nítido contraste entre a área ajardinada e essa faixa de terreno não urbanizado; algo que aparenta um terreno baldio. Não se pode descartar a possibilidade de que mesmo após a efetiva urbanização da praça, o local ainda fosse alvo de descartes de lixo ou depósito de aterro.É provável que somente na década de 1970, com a abertura da Av. Presidente João Goulart e a remoção da maior parte dos pavilhões daquela área, que os possíveis descartes de lixo ou aterro tenham sido extinguidos.

Tentei mostrar, até aqui, as transformações espaciais ocorridas no local onde hoje está localizada a Praça Brigadeiro Sampaio e, também, salientar que existem alguns momentos mais propícios à formação do depósito arqueológico do século XX. Como veremos na próxima seção este capítulo, a partir da documentação histórica consultada e tendo como base a já referida datação relativa realizada por Oliveira (2012), é muito provável que o processo de formação do depósito arqueológico tenha, de fato, iniciado em 1930 e interrompido em meados da década de 1940 (possivelmente em 1944).

2.2 PORTO ALEGRE: MODERNIDADE E LIXO

A modernidade sobrevive da indissociável relação entre a promessa e o risco. Promessas de progresso, crescimento, transformação, autotransformação, poder e satisfação coexistem com a ameaça de destruição "de tudo o que temos, tudo o que sabemos, tudo o que somos" (BERMAN, [s.d.], p. 11). Com base neste entendimento, percebe-se que a vida moderna "possui uma beleza peculiar e autêntica, a qual, no entanto, é inseparável de sua miséria e ansiedade intrínsecas, é inseparável das contas que o homem moderno tem que pagar" (BERMAN, [s.d.], p. 175). Deste modo, ao debruçar-me sobre a Porto Alegre "moderna", eu gostaria de manter vivo o salutar sentimento de entusiasmo e crítica à modernidade. Não gostaria de conduzir meu raciocínio segundo "rígidas polarizações ou totalizações achatadas" que não reconhecem as ambigüidades e contradições do ideário moderno e ter, ao final, que levantar a bandeira do "entusiasmo cego e acrítico" (BERMAN, [s.d.], p. 24) ou da severa crítica que desnuda uma modernidade "decadente, oca, viciada [e] espiritualmente vazia [...]" (BERMAN, [s.d.], p. 181).

É inegável que a modernização da Porto Alegre novecentista se deu a partir da expansão industrial (FORTES, 2001), de grandes reformas urbanísticas (FRANCO, 1992; ALVES, 2005), da verticalização da paisagem urbana (MACHADO, 2002), de passeios públicos iluminados, de pessoas elegantemente vestidas freqüentando cafés, cinemas e teatros, de veículos automotores transitando em ruas pavimentadas, do embelezamento da cidade (parques, praças e jardins), da higiene das ruas e dos corpos (LIMA e CARVALHO, 2011), etc. Tudo isso faz parte do *show*, do *glamour*, do deslumbre, do brilho e do triunfo do mundo moderno (BERMAN, [s.d.], p. 169).

Por outro lado, não podemos fechar os olhos para o potencial destrutivo, decadente ou degradante do mundo moderno. A modernidade, de fato, caracteriza-se pela produção e pelo consumo, mas, também, pela destruição. Contudo, esta faceta destrutiva da modernidade é geralmente relegada à omissão (GONZÁLEZ-RUIBAL, 2008, p. 3). A metáfora baudelairiana recupera esta dimensão destrutiva da modernidade de forma exemplar:

> Temos aqui um homem – ele deve apanhar na capital o lixo do dia que passou. Tudo o que a grande cidade deixou de fora, tudo o que perdeu, tudo o que despreza, tudo o que destrói – ele registra e coleciona.

> Coleciona os anais da desordem, o Cafarnaum da devassidão, seleciona as coisas, escolhe-as com inteligência; procede como um avarento em relação a um tesouro e agarra o entulho que nas maxilas da deusa indústria tomará a forma de objetos úteis ou agradáveis (BAUDELAIRE apud BENJAMIN, 2000, p. 15).

Nas palavras do poeta, o lixo, o entulho, o descarte e a destruição são centrais na vida do trapeiro urbano e do poeta moderno. É possível que a metáfora possa ser estendida ao trabalho arqueológico, já que arqueólogos e arqueólogas interessados no "reino da degradação" (GONZÁLEZ-RUIBAL, 2008, p. 4) estabelecido pela modernidade tomarão o lixo como um precioso tesouro produzido no seio da vida moderna.

Em Porto Alegre de meados do século XX, este processo contraditório de "modernização" da cidade pode ser facilmente detectado. Como exemplo, trago uma fotografia publicada no Almanach do Correio do Povo, em 1941. Em uma das páginas da referida publicação, sob o título "PORTO ALEGRE MODERNA", vê-se duas imagens: a primeira delas ilustra um trecho da Praça Senador Florêncio, os edifícios do Clube do Comércio, Imperial e Caixa Econômica. É uma fotografia de pouca profundidade, onde se visualizam pelo menos um veículo automotor, um bonde, um posto de gasolina e diversos edifícios em segundo plano. Na segunda imagem (imagem 10), evidencia-se, junto à orla do Guaíba, uma fila de armazéns localizados no novo cais do porto, prédios da zona central da cidade e, ao longe, em segundo plano, chaminés fumegantes. Ambas as imagens, grosso modo, são veículos propagandísticos que almejam divulgar a "modernização" da cidade.

Entretanto, penso que a imagem 10 seja bastante propícia a pensarmos metaforicamente sobre a omissão do lado degradante da vida moderna e o papel da arqueologia frente esta questão. O ponto que eu gostaria de destacar é o seguinte: o fotógrafo posiciona sua máquina fotográfica e registra a cena que melhor valoriza os prédios, os armazéns, o cais e as embarcações, ou seja, o progresso. Contudo, em algum ponto daquela foto, um lugar que a objetiva da câmera não alcança, um lugar que eu não vejo, que vocês não vêem e que ninguém vê, deposita-se o lixo, o entulho, o descarte da cidade moderna. Este lugar existe, ele está lá – eles sabiam, nós sabemos –, mas, como mágica, o olhar dirigido da modernidade consegue ocultar. Se os ideólogos da modernidade dominaram os meios de omitir a indecente decadência de um depósito de lixo que se formava nas bordas da zona central de Porto Alegre, não faltaram arqueólogos e arqueólogas a chafurdarem este local

transitório, trazendo à luz uma antiga ferida, local onde a cidade moderna escondeu o seu lixo, os seus fantasmas e as decepções de uma promessa não cumprida.

Imagem 10 – Vista dos pavilhões do novo cais do porto. Em segundo plano, próximo à seta vermelha, localização aproximada do local onde estava ocorrendo as deposições de lixo.

Fonte: ALMANACH DO CORREIO DO POVO, 1941, p. 40.

Em certo sentido, a arqueologia, ao concentrar-se sobre a degradação e a decadência, pode escrever relatos alternativos sobre a modernidade (GONZÁLEZ-RUIBAL, 2008, p. 5), relatos que busquem ultrapassar algumas omissões nos discursos escritos e imagéticos, esclarecendo sobre o processo de modernização da cidade. O caso do depósito de lixo da Praça Brigadeiro Sampaio talvez possa ser pensado segundo esta perspectiva. As intervenções arqueológicas realizadas na praça evidenciaram uma camada estratigráfica formada pelo descarte de lixo em um logradouro público em meados do século XX (provavelmente entre 1930 e 1944). Já havia, nesta época, coleta de lixo, assim como era de conhecimento geral que o descarte e o acúmulo de lixo em logradouros públicos eram práticas ilegais e nocivas à saúde pública.

Embora os textos e imagens levantados por esta pesquisa não informem especificamente sobre o processo de formação do depósito de lixo neste logradouro público, sugiro que na década de 1940 o emprego do lixo para o aterramento de áreas baixas da cidade fosse uma prática comum. A cidade de Porto Alegre,

segundo os alguns documentos consultados no Arquivo Histórico da Câmara Municipal de Porto Alegre, estava buscando resolver o problema da produção acelerada de lixo e encontrar meios adequados para o descarte deste material. A série de ofícios trocados entre o Poder Legislativo e o Poder Executivo, onde o primeiro cobra as soluções do segundo, dá a impressão da gravidade do problema.

O Poder Legislativo, por meio dos vereadores municipais, exige uma cidade limpa, saudável, com praças e jardins verdejantes, isto é, um lugar com "contornos de cidade civilisada" (CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, 1947a). Esse diálogo é bastante interessante, pois, via de regra, o Legislativo Municipal – com sua ótica fiscalizadora – aponta-nos toda a ineficiência e tudo aquilo que impedia a cidade de "civilizar-se" ou "modernizar-se". Por outro lado, o Executivo, principalmente na fala da Administração da Limpeza Pública, coloca-nos a par de toda a precariedade material e as dificuldades relacionadas ao problema da limpeza urbana: "falta de pessoal como de material apropriado para tal fim" (CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, 1947a).

A condenável prática de realizar aterramentos com lixo é vista com preocupação por alguns vereadores que denunciam o fato do

> [...] lixo [ser] escondido em locais em que devem ser aterrados. Culmina por acentuar que esta prática vem desde o tempo do Brasil Imperial... [...] Não é com lixo que devem ser feitos os aterros nos centros urbanos. Os detritos e a matéria orgânica em decomposição devem ser incinerados e não deixados expostos, conforme técnica moderna. Não mais se admite depósitos que sirvam de geradores de epidemias e outros flagelos. Deve-se preservar a saúde pública desta ameaça latente (CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, 1948a).

Sobre a situação caótica da limpeza urbana em Porto Alegre, o Diretor da Administração da Limpeza Pública confessa que "o sistema quasi empírico, que se arrasta desde o tempo de D. Pedro, é infelismente o que temos ainda na nossa cidade presentemente, isto é, esconder o lixo nos locais onde é aproveitado como aterro". O diretor, além disso, insiste na precariedade material e "no afanoso e desorganizado serviço de Administração da Limpeza Pública [onde] à Administração da Limpeza, falta tudo" (CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, 1947b).

A fim de contornar esta difícil situação, o Executivo propõe a compra de diversos equipamentos para incrementar o serviço de limpeza pública. Na exposição de motivos, o prefeito justifica o gasto público e se refere à preocupante "situação

das ruas, quintais, terrenos balidos, onde o lixo está aos montes [e nas sargetas] exibindo estagnações nauseabundas". O texto revela o quanto "são obsoletos os materiais ainda empregados no atual e péssimo serviço – Não satisfazem pela precariedade de condições técnicas e baixa capacidade [...]". Sobre as câmaras de fermentação de lixo, o texto informa que "é tratado apenas 1/5 do lixo recolhido da cidade. O que é mais grave é que os 4/5 restantes não consumidos de qualquer forma, tem destino diferente, não recomendável, como servindo de aterro nas zonas baixas da cidade" (CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, 1948b).

Esconder o lixo nas áreas baixas da cidade, além de remontar a um imaginário não moderno, está associado à visível precariedade financeira da prefeitura. Em um ofício assinado pelo Prefeito Ildo Meneghetti, onde se rebate as solicitações da Câmara dos Vereadores para o aterramento de várias ruas da região do Quarto Distrito, o prefeito confirma a falta de recursos financeiros para comprar 21.400 metros cúbicos de terra necessários ao aterramento de cinco logradouros públicos, despesa orçada em Cr$ 353.100,00 (CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, 1948d).

Com base nestes textos, penso que existem grandes possibilidades da prefeitura municipal ter empregado lixo a fim de aterrar o logradouro público em estudo. Como vimos, entre 1930 e meados da década de 1940, o terreno em análise ficou aparentemente desocupado e sujeito a descartes de lixo. Não posso apontar se o depósito de lixo foi formado paulatinamente, após sucessivas deposições, ou formado de forma abrupta. De qualquer modo, eu sugiro que o aterramento do logradouro tenha sido realizado a fim de preparar o terreno para os galpões militares que se estabelecem na praça a partir de 1944 (PETERSEN FILHO, 1984, p. 395).

A falta de recursos financeiros aliada ao hábito "não moderno" de usar o lixo como aterro, escondendo-o em zonas baixas e periféricas da cidade, parece estar bem evidenciada na documentação consultada. Entretanto, o local onde foi encontrado o depósito de lixo é um local muito próximo da zona central de Porto Alegre. Atualmente são apenas seis ruas que separam a Praça da Alfândega (o coração da cidade) da Praça Brigadeiro Sampaio. A prefeitura e/ou os moradores estariam descaradamente descartando lixo em um local que hoje é considerado o centro da cidade?

É muito provável que entre as décadas de 1930 e 1940, aquela área da cidade – apesar da proximidade com o centro – fosse considerada uma zona

periférica. A proximidade com a casa de correção (e o iminente perigo de fuga dos encarcerados), além da proximidade com a usina termelétrica, talvez criasse uma atmosfera desagradável ao local. Um dado interessante sobre a desvalorização deste ponto da cidade é observado a partir de um laudo de avaliação de imóvel elaborado pela prefeitura municipal. Segundo o laudo, um terreno situado à Rua General Salustiano – localizado nas cercanias da praça, do presídio e da termelétrica – não era tratado como estando localizado no Bairro Centro, mas no Bairro Ponta da Cadeia (CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, 1948e). Além disso, o palmo do terreno da Rua General Salustiano foi avaliado a um valor muito inferior a um terreno localizado na Rua João Alfredo, em um bairro mais afastado do Centro da Cidade (CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, 1948e).[8]

Desta maneira, penso que a zona da praça em estudo, no período compreendido entre 1930 e meados da década de 1940, represente muito bem este lado sombrio e degradante da modernidade porto-alegrense (GIDDENS, 1991; GONZÁLEZ-RUIBAL, 2008). Se os porto-alegrenses construíram espaços de sociabilidade vinculados a vivências e práticas modernas, é também verdade que construíram espaços obscuros, malditos, sujos e freqüentados por pessoas não orientadas segundo um estilo de vida moderno e elitista. Nota-se que a construção de um logradouro abandonado, tomado de lixo e sua aura obscura não está dissociada da face gloriosa do processo de modernização. O lixo e a degradação deste espaço (e de muitos outros) é resultado direto da acelerada produção e consumo de bens que caracterizam uma sociedade moderna (GONZÁLEZ-RUIBAL, 2008, p. 3). Não existe oposição na relação entre progresso e risco (BERMAN, [s.d.]; GIDDENS, 1991). Enquanto o centro da cidade dá sinais de progresso e "modernização", o lixo pulula a céu aberto, ocasionando *riscos* à saúde pública, mau cheiro e toda espécie de danação.

Ao que parece, a construção destes espaços periféricos se dá em relação ao centro da cidade, e vice-versa. O centro é o local dos cafés, bares, restaurantes, cinemas, teatros e, por extensão, o local onde é construída a masculinidade hegemônica. Por outro lado, as áreas periféricas, como a Ponta da Cadeia, são os lugares marginais, que abrigam o lixo, a cadeia e a usina fumarenta. Neste sentido,

[8] Conforme o referido laudo, o valor do palmo de frente de um terreno padrão na Rua João Alfredo (Bairro Cidade Baixa) era de Cr$ 1.200,00. Já na Rua General Salustiano (Bairro Ponta da Cadeia), o palmo de frente foi avaliado em Cr$ 1.000,00.

se o centro e o lugar por excelência de uma masculinidade que vive conforme um estilo de vida moderno e elitista, a Ponta da Cadeia está associada aos homens encarcerados, trabalhadores braçais, catadores de lixo e outras formas de masculinidade subalterna.

3 ENTRE A PENA DO LICITADOR E A COTAÇÃO DO PROPONENTE: PROCURANDO A LOUÇARIA COMERCIAL NAS FONTES ESCRITAS

Novos questionamentos sobre o passado exigem novos tipos de documentação ou a releitura de textos oficiais de novas maneiras (BURKE, 1992, p. 25). Como o objeto de estudo desta pesquisa são as louças de mesa empregadas em estabelecimentos comerciais (cafés, bares, restaurantes, hotéis, etc.) porto-alegrenses em meados do século XX, é evidente que eu deveria sair em busca de fontes escritas que me auxiliassem a estabelecer um diálogo com as centenas de fragmentos arqueológicos que estavam em análise. Eu não desejava que a amostra arqueológica associada ao uso comercial se restringisse apenas aos fragmentos que apresentam logomarcas de cafés e hotéis, por exemplo. Embora o meu interesse pela louçaria comercial tenha surgido destes materiais arqueológicos com logomarca, eu buscava ampliar a amostra arqueológica possivelmente associada aos estabelecimentos comerciais porto-alegrenses.

Em outras palavras, era preciso identificar outros atributos que me permitissem olhar para um prato completamente branco em faiança fina e dizer: “Este prato possivelmente foi utilizado em um estabelecimento comercial”. Foi necessário, portanto, investigar a maneira como era tratada e descrita a louçaria de mesa empregada por alguns estabelecimentos comerciais brasileiros no século XX de modo que eu conseguisse ampliar minha percepção e realizar uma razoável distinção entre louças comerciais e louças domésticas.

Assim sendo, os documentos licitatórios (editais e propostas de preço) propiciaram-me o contato com dezenas de textos legais que expressam toda sorte de descrições e relatos sobre as louças de mesa utilizadas em âmbito comercial e público (não doméstico). Estes documentos escritos foram terminantemente decisivos na escolha dos principais atributos observados durante o processo de seleção e de constituição da amostra arqueológica possivelmente associada aos cafés, bares e restaurantes porto-alegrenses. Foi a partir dessa documentação licitatória que eu pude me aproximar das louças comerciais e do universo no qual elas faziam parte. Conheci, assim, algumas características e, em alguns casos, algumas especificidades morfológicas e decorativas das louças de mesa empregadas em estabelecimentos comerciais.

Para além dos atributos morfológicos e/ou decorativos, os documentos licitatórios me ajudaram a visualizar o modo como a louçaria de mesa foi empregada em alguns estabelecimentos comerciais: quais os tipos de recipientes eram utilizados para o consumo de determinadas bebidas, quais eram os preços destas bebidas e, em alguns casos, quais as bebidas eram consumidas em determinadas refeições. Igualmente importante para os propósitos desta pesquisa é como alguns documentos abordam o uso de certos recipientes de louça para afirmar distinções sociais entre diferentes grupos e, ainda, sobre a esperada conduta dos fregueses e a manutenção da ordem e asseio em alguns estabelecimentos comerciais.

O principal objetivo desse capítulo é pensar a louçaria de mesa comercial pelo viés da documentação licitatória. No meu entendimento, essa reflexão sobre a louçaria de mesa implica em explorar a documentação no sentido de tentar extrair dela os elementos ou atributos que auxiliem na seleção, identificação e interpretação dos materiais arqueológicos, assim como compreender a forma como alguns recipientes de louça foram usados em contexto comercial.

Neste sentido, vale lembrar uma antiga e surrada frase de Langlois e Seignobos (2003 [1897], p. 59): “Los documentos son irreemplazables; sin ellos, no hay historia”. É verdade, contudo, que em 1897, quando foi editado *Introduction aux études historiques*, a concepção de documento histórico era bastante distinta da compreensão de documento que temos atualmente (PETERSEN, 1998, p. 40). Em grande medida, foi o movimento dos *Annales*, a partir da década de 1930, que, influenciado pelos escritos de Karl Marx, contribuiu à formação de um conceito mais abrangente de documento histórico (BURKE, 1997; SILVA e SILVA, 2008, p. 159). Nesse sentido, no decorrer do século XX, a concepção de documento “deixou de ser apenas o registro político e administrativo” (SILVA e SILVA, 2008, p. 159) – ao gosto da historiografia positivista – e passou a abarcar “os mais diversos [registros] do pensamento e da ação humana para compreender as sociedades do passado” (BARROS, 2005, p. 203). Apesar das transformações conceituais que a noção de documento sofreu com o passar do tempo, a premissa de Langlois e Seignobos (2003) segue irretocável. Refiro-me, assim, à inviabilidade de empreender qualquer narrativa histórica minimamente comprometida com os procedimentos acadêmicos ou científicos sem o uso de documentos adequados aos objetivos de uma pesquisa.

A arqueologia, compreendida de forma bastante abrangente como uma “disciplina que estuda as relações entre as pessoas e as coisas em qualquer tempo

ou lugar" (SKIBO e SCHIFFER, 2008, p. 6), faz parte de um rol de disciplinas acadêmicas que inevitavelmente usa diversas categorias documentais a fim de produzir narrativas, compreender o social, gerar conhecimento científico, etc.

3.1 A LOUÇARIA DE MESA NOS DOCUMENTOS LICITATÓRIOS

Os documentos licitatórios aqui analisados são uma rica fonte de estudo sobre a cultura material. Como veremos a seguir, as exigências legais forçaram muitos órgãos da Administração Pública a divulgarem os editais de licitação e as propostas de preço ofertadas pelos participantes do certame. De modo geral, ambos os tipos de documentos podem apresentar listagens dos mais variados tipos de produtos: ferramentas, alimentos, medicamentos, maquinários, móveis, materiais elétricos, fardamentos e vestuários, produtos de limpeza e higiene, louças e uma série de objetos de uso cotidiano. É comum, embora não seja uma regra, que a descrição dos produtos constantes nos documentos licitatórios divulgados em jornais oficiais apresente as características básicas do produto, como: dimensão, peso, preço (especialmente nas propostas de preço), marca, uso pretendido, etc.

Antes de discorrer sobre a valiosa contribuição dos documentos licitatórios na análise das louças de mesa, farei algumas breves considerações sobre os procedimentos licitatórios no Brasil. O processo licitatório, com base na Lei n. 8.666/1993, é entendido como um

> [...] procedimento administrativo obrigatório aos entes da administração direta e indireta que pretendam alienar, adquirir ou locar bens, realizar obras ou serviços, outorgar concessões, permissões de obra, serviço ou de uso exclusivo de bem público, e que deve permitir ampla participação de interessados na apresentação de propostas, a fim de selecionar a que mais atende ao interesse público, em função das condições pré-fixadas no edital de convocação (SCHNEIDER, 2010, p. 157).

Apesar do conceito citado acima se referir à legislação do ano de 1993, a história da licitação no Brasil remonta ao século XIX (OLIVEIRA, [s.d.]). Coube ao Decreto n. 2.926, de 14 de novembro de 1862, criar as primeiras normas referentes às "arrematações dos serviços a cargo do então Ministério da Agricultura, Comércio e Obras Públicas" (OLIVEIRA, [s.d.], p. 1). De acordo com Oliveira ([s.d.], p. 1),

> Após o advento de diversas outras leis que trataram, de forma singela, do assunto, houve uma primeira tentativa de se consolidar as normas atinentes ao procedimento licitatório em âmbito federal, o que se fez por meio do Código de Contabilidade da União, Decreto n. 4.536, de 28.01.22.

É importante salientar que o decreto de 1922, além de tentar normatizar o processo licitatório em âmbito federal, não se pautava unicamente pelo critério do preço mais baixo. Embora o preço mais baixo figurasse como um importante critério a ser considerado, o Decreto n. 4.536/1922 apresentava brechas que permitiam à comissão julgadora adotar outros critérios além do preço (MUHR, 1986, p. 8). Como oportunamente observou Ernst Muhr (1986, p. 5),

> [...] o Regulamento do Código da Contabilidade Pública da União, [não] mandava escolher invariavelmente a proposta mais barata, pois permitia que, por "outras razões, de preferência antecipadamente assinaladas no edital", outra proposta, ainda que não a mais barata, pudesse ser escolhida.

Na década de 1960, os procedimentos licitatórios passaram por novas transformações. Com o intuito de aperfeiçoar as contratações públicas,

> [...] em 1967, houve uma sistematização do tema, através do Decreto-Lei n. 200 [...], o qual estabeleceu a reforma administrativa no âmbito federal, posteriormente estendida às Administrações dos Estados e Municípios, por meio da Lei n. 5.456, de 20.06.68 (OLIVEIRA, [s.d.], p. 1).

Na segunda metade da década de 1980, às vésperas da promulgação da Constituição Federal de 1988, são assinados os Decretos-Lei n. 2.300/1986, 2.348/1987 e 2.360/1987. Tais decretos inauguraram "o Estatuto Jurídico das Licitações e Contratos Administrativos, reunindo normas gerais e especiais relacionados à matéria" (OLIVEIRA, [s.d.], p. 2). Entretanto, somente a partir da Carta Constitucional de 1988 que a "licitação recebeu status de princípio constitucional, de observância obrigatória pela Administração Pública direta e indireta de todos os poderes da União, Estados, Distrito Federal e Municípios" (OLIVEIRA, [s.d.], p. 2). Atualmente, a Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, "estabelece normas gerais sobre licitações e contratos administrativos [...] realizados pela Administração Pública [e caracteriza-se] como a mais importante fonte de informação sobre o tema" (OLIVEIRA, [s.d.], p. 2).

A licitação, essa "sucessão ordenada de atos, mediante os quais a administração seleciona a proposta mais vantajosa para a compra do seu interesse"

(MUHR, 1986, p. 5), possui duas etapas específicas que, para os propósitos deste trabalho, merecem destaque: o edital de convocação e a divulgação e análise da(s) proposta(s) de preço(s).

O edital é um “ato escrito publicado em jornais de grande circulação e afixado em lugar público [...] com aviso ou comunicação emanados de autoridade competente” (GUIMARÃES, 2005, p. 91). Pelo menos desde 1922, com a sanção do Decreto 4.536, ficou determinado que “a concurrencia publica far-se-á por meio de publicação no Diario Official, ou nos jornaes officiais dos Estados [...]” (BRASIL, 1922). Sendo assim, é por meio do edital que os órgãos da Administração Pública divulgam o interesse em comprar bens ou contratar serviços de particulares.

Na etapa de divulgação e análise das propostas de preços, após a abertura dos envelopes lacrados, os órgãos da administração tornam público o nome de cada um dos proponentes participantes da licitação, assim como os produtos (ou serviços) ofertados e seus respectivos valores. Não raro, estas informações são publicadas em forma de ata, apontando o local onde os interessados se reuniram para apreciar as propostas, indicando os representantes da comissão julgadora, os representantes das firmas concorrentes e, quando o caso, o nome dos proponentes impugnados.

Desta forma, terminada parte das explicações, escreverei um pouco sobre a forma como lidei com os editais de licitação e as propostas de preço utilizados nesta pesquisa. Na tabela 01 (apêndice), as informações estão dispostas da seguinte maneira: número da linha, o órgão da Administração Pública responsável pela licitação, o tipo de documento (edital, proposta de preço, etc.), a data de publicação no jornal e, por fim, o jornal em que o documento foi veiculado (Diário Oficial da União – DOU, Diário Oficial do Estado de São Paulo – DOSP).

Foram consultados 40 editais/propostas de preço, publicados entre os anos de 1919 e 1961 (tabela 01 – apêndice). Desse total,

- 27 são editais de concorrência para fornecimento de materiais;
- 05 são editais de concorrência para arrendamento ou instalação de cafés, bares e/ou restaurantes;
- 04 são propostas para fornecimento de materiais;
- 02 são propostas para arrendamento ou instalação de cafés, bares e/ou restaurantes;

- 01 proposta para fornecimento de refeições preparadas;
- 01edital de leilão.

Eu persegui, durante a leitura destes 40 editais/propostas de preço, alguns dados específicos dos documentos e das louças de mesa. A fim de organizar todos estes dados extraídos, foi elaborada uma tabela eletrônica com os seguintes campos:

- Jornal de publicação (DOU, DOSP, etc.);
- Data de publicação;
- Órgão responsável pelo edital;
- Tipo de documento (edital de concorrência, proposta de preço, edital de leilão, etc.);
- Tipo de artefato (xícara para café, prato fundo, terrina, travessa, etc.);
- Pasta (granito, porcelana, pó de pedra, etc.);
- Decoração (branco, liso, friso azul, espiga, listado, etc.);
- Inscrição no artefato (sigla ou nome, logotipo, etc.);
- Marca de fabricante;
- Dimensão/capacidade volumétrica;
- Quantidade;
- Unidade (peça, dúzia, par, etc.);
- Valor;
- Observação.

Desta maneira, a partir dos dados sistematizados nesta tabela, eu gostaria de realizar alguns apontamentos gerais sobre as louças de mesa descritas nos documentos licitatórios. A separação da documentação escrita entre editais de licitação e propostas de preço, do modo como propus acima, é algo que ultrapassa o didatismo. Um edital de licitação e uma proposta de preço correspondem a etapas diferentes do processo licitatório e, por isso, merecem ser tratados como documentos que apresentam peculiaridades distintivas. Diante do mais simplório exercício de leitura analítica dessa documentação (LITTLE, 2006, p. 392), pode-se

perceber quanto um edital e uma proposta de preço diferem no que concerne à autoria e objetivos.

Baseado nisso, apontarei, caso a caso, algumas características gerais que, segundo o meu julgamento, são importantes. Vejamos:

3.1.1 Editais de concorrência pública para fornecimento de materiais

É por meio dos editais de concorrência para fornecimento de materiais que os órgãos da Administração Pública divulgam e informam aos interessados as características da louçaria que pretendem comprar. Observa-se, nestes editais, desde as descrições mais singelas até as mais ricas em detalhes. Nesse sentido, há editais, como o publicado pela Escola de Estado Maior, onde a descrição de um dos itens é sumária ao extremo, informando apenas a intenção em adquirir "prato para sobre-mesa" (DIARIO OFFICIAL, 1937, p. 3104). Contrastando com esta situação, trago o exemplo do edital de concorrência aberto pela Seção do Material da [Secretaria do] Trabalho, Indústria e Comércio, publicado, em 1951, no Diário Oficial do Estado de São Paulo. Nesta concorrência administrativa (N. 8-51), manifestou-se o interesse em comprar "8 (oito) duzias de chícaras p/ café, de porcelana 'Mauá' ou 'Pedro II', de 1ª escolha, c/ friso azul" (DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO, 1951b, p. 23).

Não existe uma regra que determine a forma como as louças devem ser descritas nos editais, por isso as descrições variam muito conforme os propósitos dos diferentes licitadores. Se algumas descrições se limitam simplesmente ao tipo de artefato (prato para sobremesa, xícara para café, caneca, etc.), sem informar a pasta, decoração, capacidade volumétrica e dimensões, outras são mais elaboradas, sugerindo, inclusive, a marca de fabricação. Portanto, conforme penso, esta diversidade de descrições e atributos trazidos por estes editais é que tornam esta documentação tão rica para o estudo da louçaria de mesa, especialmente das louças empregadas em locais públicos.

Em certos editais, há a preocupação em informar a capacidade volumétrica e/ou dimensão da louçaria. Em junho de 1920, o Ministério da Justiça e Negócios Interiores, abre uma concorrência a fim de comprar, entre outras coisas, "louças e porcellanas" para algumas de suas repartições dependentes. De todo o edital, destaco alguns itens, como: 5 "assucareiros de granito para meio litro"; 15 "bacias de

granito de 0,33 cent. de bocca" e 5 "jarros de granito de 0,30 centimetros de alto" (DIARIO OFFICIAL, 1920, p. 10748). Já em 1949, a Comissão de Aquisição de Material da Secretaria Geral da Educação e Cultura publica a concorrência n. 77, convocando os interessados a participarem do edital de compra de 20.000 "caneca[s] de porcelana forte, branca, lisa, de 0.008 de diâmetro com as iniciais P.D.F." e 20.000 "prato[s] fundo[s], de 22 cms., em porcelana branca, forte lisa com as iniciais P.D.F." (DIÁRIO OFICIAL, 1949, p. 1953).

As descrições das louças em alguns editais nos possibilitam, ainda, conhecer aspectos interessantíssimos sobre o possível uso das louças de mesa em espaços públicos (não doméstico) como marcas de distinção entre os sujeitos sociais (BOURDIEU, 2007, p. 14). Refiro-me ao fato de que certas descrições de artefatos aparecem acompanhadas de complementos que sugerem para que grupo, dentro da hierarquia de dada instituição, estava sendo comprada a louça.

Para exemplificar, trarei à baila o edital de concorrência publicado pelo Hospital Central do Exército, em 1925. Neste edital, na seção correspondente à louçaria, encontra-se os seguintes itens: "chicaras pó de pedra, modelo do hospital, c/ pires, para praças, duzia" e "Pratos rasos de granito, grosso, para praças, duzia" (DIARIO OFFICIAL, 1925a, p. 7335; DIARIO OFFICIAL, 1925b, p. 6906).

Outro caso interessante, nesta mesma linha de raciocínio, é oriundo não de um edital de concorrência, mas do regulamento de um hospital. Peço licença, portanto, para usar este documento, já que ele é bastante significativo. No ano de 1911, sob o governo do Presidente da República Hermes da Fonseca, foi aprovado o regulamento para o Hospital Central do Exército (DIARIO OFFICIAL, 1911, p. 4106). Como parte constituinte deste regulamento, há uma "Tabella da quantidade, com a designação do tempo de duração, dos utensilios e mais objectos que devem ser fornecidos a este hospital pelo Conselho Economico" (DIARIO OFFICIAL, 1911, p. 4126). Não pretendo transcrever os dados da tabela na íntegra, pois o que eu gostaria de frisar é a maneira como está descrita a louçaria de mesa. Leiam, por favor.

> Assucareiro de porcellana (para officiaes);
> Assucareiro de granito para praças;
> Bule de louça (porcellana) para officiaes;
> Chicara com pires de louça fina para officiaes (par);
> Chicara com pires de granito para praças (par);
> Pratos fundos de louça fina para officiaes;

> Pratos fundos de granito, para praças;
> Pratos rasos de louça fina, para officiaes;
> Pratos rasos de granito, para praças;
> Pratos travessos cobertos para comida, de louça fina para officiaes (sortidos);
> Pratos travessos cobertos de granito para praças (sortidos);
> Pratos travessos sem coberta para comida de officiaes (louça fina sortidos);
> Pratos travessos, sem coberta, de granito (para praças);
> Tigellas de louça fina para officiaes (sortidas);
> Tigellas de granito para praças (sortidas) (DIARIO OFFICIAL, 1911, p. 4126-4127).

Nota-se, a partir dos itens transcritos acima, a existência de uma relação entre a posição hierárquica dos militares dentro do hospital e o tipo de pasta da louça utilizada por indivíduos de diferentes patentes. Para os praças, isto é, "militar[es] de baixa patente, de recruta até primeiro-sargento; militar[es] que não [têm] patente de oficial" (LAROUSSE, 1992, p. 891), eram destinadas as louças fabricadas em *granito*. Já para o oficialato, ainda com relação à pasta, as descrições sugerem a utilização de louças fabricadas em *porcellana* e *louça fina*.

Retomarei os editais de concorrência para fornecimento de materiais para tentar demonstrar que, a exemplo dos casos acima, a aparente distinção entre sujeitos sociais não se fazia somente pela pasta da louçaria de mesa. A decoração, segundo meu entendimento, possivelmente também tenha sido empregada como um elemento distintivo. Embora seja muito difícil, a partir dos editais de compra, apontar com relativa segurança qual grupo de pessoas de uma instituição usou a louçaria solicitada, penso que alguns editais nos permitem atitudes interpretativas mais arriscadas.

Enquadro na situação acima o edital publicado pela Seção de Compras do Almoxarifado do Departamento de Saúde da Secretaria de Saúde Pública e da Assistência Social. A concorrência n. 77, publicada no Diário Oficial do Estado de São Paulo, em 24/07/1954, solicita a compra de

> 10 – Duzias de chicaras com pires para chá, porcelana gravada com frizo verde e ouro, com dizeres;
> 3 – Duzias de terrinas, porcelana gravada com frizo verde e ouro, capacidade de 3.100 grs., gravada com dizeres;
> 3 – Duzias de terrinas, porcelana gravada com frizo verde e ouro, capacidade de 2.100 grs., gravada com dizeres;
> 3 – Duzias de travessas razas, de 30 cm cada, porcelana gravada com frizo verde e ouro, com dizeres;
> 3 – Duzias de travessas razas, de 20 cm cada, porcelana gravada com frizo verde e ouro, com dizeres;
> 3 – Duzias de travessas fundas, de 30 cm cada, porcelana gravada com frizo verde e ouro, com dizeres;

> 3 – Duzias de travessas fundas, de 20 cm cada, porcelana gravada com frizo verde e ouro, com dizeres.
> [...] NOTA:
> a) – Os artigos de louça deverão ser de fabricação “Mauá” ou equivalente, de acordo com a amostra [...], tendo a seguinte gravação: Serviço de Medicina Social – Diretoria de Hospitais (DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO, 1954a, p. 38).

O que chama a atenção na transcrição acima é a conjunção de atributos que a fonte escrita nos fornece, permitindo-nos uma interpretação mais incisiva. Apesar das descrições atrelarem importantes atributos como pasta (porcelana), fabricante (Porcelana Mauá ou equivalente), decoração (friso verde e dourado) e inscrições nos objetos (Serviço de Medicina Social – Diretoria de Hospitais), abrindo uma brecha para todo o tipo de discussão, eu gostaria ressaltar como possivelmente a decoração tenha sido empregada como elemento de distinção entre sujeitos sociais.

Haja vista a exigência da louçaria possuir a gravação *Serviço de Medicina Social – Diretoria de Hospitais*, não me parece forçoso presumir que as louças foram utilizadas por pessoas que faziam parte do corpo diretivo ou que de alguma forma estavam relacionados a ele. Mesmo não podendo ser descartada a possibilidade de faxineiras ou contínuos, por exemplo, terem utilizado esta louçaria, há a explícita intenção de que as louças usadas pela diretoria do hospital fossem decoradas com frisos dourados e verdes.

A Câmara dos Deputados, através da Diretoria do Patrimônio, torna público, em 1952, o interesse em adquirir diversos itens de materiais de escritório, limpeza, ferragem e louças. Destaco, entre todos, os itens “Xícaras para café, com pires, frizo azul, marcadas ‘C.D.’, conforme modêlo (dúzias) [...]” e “Xícaras para café, com pires, frizo dourado, marcadas ‘C.D.’, conforme modêlo (dúzias) [...] (DIÁRIO OFICIAL, 1952, p. 3916)”. Poderíamos nos questionar sobre o que está envolvido na escolha em adquirir xícaras para café que apenas se diferenciam segundo a decoração. Quais pessoas – e em quais situações – estavam utilizando as xícaras para café com frisos azuis ou frisos dourados?

Em ambos os casos – Diretoria de Hospitais e Câmara dos Deputados – a solicitação de inscrição no corpo dos objetos nos permite, como já sugeri, uma pálida idéia sobre os usuários das louças descritas nos editais. Outra coincidência é o fato de ambos os editais solicitarem louças com frisos dourados. Neste caso, e respondendo superficialmente e parcialmente a questão colocada acima, parece-me

que a presença dos frisos dourados na louçaria está relacionada a uma condição de status e diferenciação entre sujeitos sociais em certas instituições.

Tentei, até aqui, demonstrar como o uso de editais de concorrência para fornecimento de materiais ajudam a pensar o uso da louçaria de mesa em diversas instituições públicas. Entretanto, não podemos perder de vista os riscos assumidos ao trabalhar com este tipo de fonte. Ainda que tais fontes sejam excelentes para análise das descrições e atributos das louças, é necessário reconhecer suas limitações.

Para ser mais específico, darei um exemplo. O Ministério da Justiça e Negócios Interiores, em 1920, publica um edital de concorrência para aquisição de diversas mercadorias e alimentos. Como sabemos, um ministério é uma organização hierárquica composta por diversas repartições, setores, departamentos, secretarias, etc. O processo licitatório, nesse caso, foi centralizado na "Directoria da Contabilidade", assim, somente com base no texto publicado no Diário Oficial da União – que pode ser uma versão resumida do edital de concorrência –, torna-se praticamente impossível pensar as louças presentes no edital na perspectiva de quem estava consumindo esta louçaria.

Há, neste edital, duas passagens que são significativas porque nos fazem pensar sobre o assunto. Lê-se, na primeira passagem, o seguinte: "[Concurrencia] a fornecimento às repartições dependentes, excepto à Brigada Policial do Districto Federal, Corpo de Bombeiros do Districto Federal e Directoria Geral de Saude Publica. [...]" (DIARIO OFFICIAL, 1920, p. 10746). Na segunda passagem, que diz respeito às condições fixadas aos concorrentes, lê-se: "os gêneros destinados á Colonia Correccional de Dous Rios serão entregues no cáes Pharoux e os da Colonia do Alienados de Jacarépaguá, em Cascadura" (DIARIO OFFICIAL, 1920, p. 10746).

Sendo assim, eu uso as transcrições acima a fim de alertar sobre as limitações e os perigos que certos editais nos impõem ao tentarmos examinar os possíveis usuários das louças que estão sendo compradas. Não devemos pensar que as louças compradas pelo Ministério da Justiça e Negócios Interiores, por exemplo, serão invariavelmente utilizadas pelo ministro, assessores e funcionários de alto escalão do governo. Pelo contrário, já que tal ministério é responsável pela compra de louças que serão utilizadas por presidiários, bombeiros e policiais.

3.1.2 Editais de concorrência pública para arrendamento ou instalação de cafés, bares e/ou restaurantes

Grosso modo, a diferença entre um edital para fornecimento de materiais e um edital para arrendamento ou instalação de cafés, bares e/ou restaurantes é o objeto da licitação. Neste tipo de edital, a Administração Pública concede a um particular, mediante concorrência pública, o direito de explorar um estabelecimento comercial nas dependências de uma repartição pública. O licitador, neste caso, não está comprando xícaras ou pratos, mas um serviço.

Para esta pesquisa, foram consultados cinco editais de concorrência pública para arrendamento ou instalação de cafés, bares e/ou restaurantes. Deste total, três são editais publicados pela Estrada de Ferro Central do Brasil, um publicado pela Alfândega do Rio de Janeiro e, por fim, um edital publicado pelo Ministério da Agricultura.

Com relação a certas exigências feitas aos proponentes, pode-se ressaltar a nítida preocupação de todas as contratantes com a manutenção da higiene do estabelecimento comercial. No edital n. 13, para a exploração de uma loja na Estação D. Pedro II, a Estrada de Ferro Central do Brasil determina, na cláusula "Limpeza do Local", que "O contratante ficará obrigado a manter permanentemente limpa e asseada a dependência alugada, bem como as suas imediações" (DIÁRIO OFICIAL, 1948a, p. 17864). Alguns editais são mais específicos e estendem as determinações quanto à higiene das pessoas e dos utensílios utilizados no estabelecimento comercial. É o caso, por exemplo, da décima segunda cláusula do edital publicado pelo Ministério da Agricultura, em 1942. Fica determinado que "O proponente ficará sujeito a toda e qualquer exigência da administração deste edifício, no que diz respeito a limpeza, higiene, pessoal e material [...]" (DIÁRIO OFICIAL, 1942, p. 2170). A mesma exigência é observada no edital n. 194, para a instalação de um bar-restaurante no edifício da Alfândega do Rio de Janeiro. Na condição "i", lê-se:

> O contrato ficará sujeito a tôda e qualquer exigência da Comissão Fiscal, no que concerne à limpeza, higiene, pessoal e material, devendo ser por ela feito o exame dos gêneros e alimentos preparados, quanto à qualidade e quantidade (DIÁRIO OFICIAL, 1950, p. 13010).

Alguns licitadores, ao publicarem seus editais, procuraram de antemão definir normas quanto à conduta dos fregueses e funcionários no estabelecimento comercial. No já citado edital aberto pelo Ministério da Agricultura para a instalação de um Café-bar e Restaurante, em 1942, a vigésima terceira cláusula do documento determina que "O contratante se obriga a retirar das dependências do Café-bar e Restaurante qualquer pessoa, bem como todo ou outro material que, a juizo da administração for julgado de permanência inconveniente" (DIÁRIO OFICIAL, 1942, p. 2171).

A Estrada de Ferro Central do Brasil, ao divulgar as "Bases para o contracto de arrendamento do botequim da Estação de Mogy", em 1919, resolve que o arrendatário

> Não permitirá [...] que sejam servidos em seu estabelecimento freguezes que não se achem decentemente vestidos e não consentirá dentro do mesmo agglomoração de pessoas, algazarras, desordem e praticas de actos offensivos á moral" (DIARIO OFFICIAL, 1919a, p. 18407).

Além de controlar a conduta dos fregueses no estabelecimento, o arrendatário deveria impor "aos empregados de servir, tratar os freguezes com toda a polidez e urbanidade, mesmo quando provocados" (DIARIO OFFICIAL, 1919a, p. 18407). Neste sentido, com base em alguns editais, é possível vislumbrar o tipo de público ao qual se destinavam alguns destes estabelecimentos comerciais. Restrições à vestimenta e ao comportamento dos clientes, conforme penso, visaram a criação de meios sutis de exclusão. O que é uma pessoa decentemente vestida? Ou, mais difícil ainda: o que é uma algazarra ou aglomeração de pessoas dentro de um botequim? Definir a decência do cliente, assim como a intensidade do vozerio dentro de um estabelecimento comercial que vendia toda a espécie de bebida alcoólica, é tarefa muito subjetiva. São a partir destes termos genéricos e subjetivos, presentes em um contrato de arrendamento, que a prática de atitudes preconceituosas encontra sua justificativa, permitindo a expulsão de absolutamente qualquer pessoa "desagradável" de um estabelecimento comercial.

De um modo ou de outro, todos os cinco editais de concorrência para arrendamento ou instalação de estabelecimento comercial fazem referência à louçaria de mesa. Alguns deles, como os publicados pela Estrada de Ferro Central do Brasil, em 1948, referem-se à louçaria de forma muito sucinta. No edital n. 13,

para concessão de licença para explorar a loja n. 5 (andar térreo) da Estação D. Pedro II, na 7ª cláusula, lê-se o seguinte: “Artigos que poderão ser vendidos pelo contratante: O local arrendado destina-se à exploração de negócio de venda de artigos de confeitaria, caldo de cana, cafe e chocolate em xícaras” (DIÁRIO OFICIAL, 1948a, p. 17864).

No edital n. 10, também publicado pela Estrada de Ferro Central do Brasil, a contratante convocava os proponentes interessados em explorar a loja n. 11, situada no subsolo da Estação D. Pedro II. Segundo o referido edital, “o local arrendado destina-se à exploração de negócio de venda de refrescos, sandwiches, artigos de pastelaria e café em xícaras” (DIÁRIO OFICIAL, 1948b, p. 16427).

O edital n. 194, publicado pela Alfândega do Rio de Janeiro, é mais completo e traz alguns dados relevantes relacionados à louçaria empregada no serviço de bar. Dentre as condições estipuladas pela contratante, lê-se, no item “d”, o que segue:

> Para o serviço de bar, os proponentes apresentarão preços unitários para os seguintes artigos:
> Café, chícara pequena (50 gramas);
> Café, chícara média (150 gramas);
> Chá, chícara (150 gramas);
> Mate, chícara (150 gramas) (DIÁRIO OFICIAL, 1950, p. 13010).

Para o serviço de restaurante não há especificações quanto ao tipo de louça, dimensões ou capacidade volumétrica. O edital apenas cita que as refeições servidas aos servidores da Alfândega serão constituídas de “1 prato de proteína animal; 1 prato amilácea ou raíz; 1 prato de verdura ou hortaliça cozida; 1 prato de salada crua [...]” (DIÁRIO OFICIAL, 1950, p. 13010).

No edital publicado pelo Ministério da Agricultura, em fevereiro de 1942, ainda para a instalação de um café, bar e restaurante, solicita-se aos interessados que enviem suas propostas

> [...] com os preços em algarismos e por extenso de cada um dos seguintes artigos:
> Café-bar:
> Café chicara pequena (50 gr.).
> Café chicara média (150 gr.).
> Chá chicara (150 gr.).
> Chocolate chicara (150 gr.).
> Ovomaltine e similar; chicara (150.).
> Mate chícara 150 gr. (DIÁRIO OFICIAL, 1942, p. 2170)

No edital publicado pela Alfândega de Rio de Janeiro, assim como o publicado pelo Ministério da Agricultura, as descrições nos possibilitam visualizar as capacidades volumétricas e os produtos consumidos em xícaras. Em ambos os editais, a xícara pequena de 50 gr. (equivalente a 50 ml) é utilizada exclusivamente para o consumo do café. As xícaras com capacidade de 150 gr. (150 ml) são empregadas no consumo de diversos tipos de bebidas, como: café (corresponde à xícara média), chá, mate, chocolate e Ovomaltine.

Algumas bebidas, como o chá-mate, por exemplo, eram consumidas em xícaras ou copos. No edital do Ministério da Agricultura, aparecem, em seqüência, os itens “Mate chícara 150 gr. [e] Mate copo (250 gr.)” (DIÁRIO OFICIAL, 1942, p. 2170). É provável que o chá-mate consumido em xícaras fosse feito com água quente e o mate gelado ou fresco fosse servido em copos. Na tabela de preços elaborada pela Comissão de Preços do Distrito Federal, na seção refrescos, lê-se: “Mate gelado, copo duplo, [valor em Cr$] 0,80 [e] Mate gelado, copo pequeno [valor em Cr$] 0,50” (DIÁRIO OFICIAL, 1947, p. 1096).

3.1.3 Propostas para fornecimento de materiais

A proposta para fornecimento de material é redigida pelo particular que mostrou interesse em participar do certame publicado via edital de concorrência pública. É na proposta para fornecimento de material que os diferentes proponentes apresentam suas ofertas à Administração Pública. O conteúdo das propostas, sem dúvida, está relacionado com o solicitado no edital de concorrência. As propostas de preço devem apresentar, invariavelmente, o nome do proponente, o tipo de artefato ofertado (prato, xícara, travessa, etc.) e o preço. Contudo, algumas propostas são mais completas, contando com a dimensão e capacidade volumétrica da louça, decoração, marca, quantidade e observações sobre a qualidade da louçaria.

Foram consultados, para a execução desta pesquisa, quatro atas ou mapas demonstrativos de algumas concorrências públicas. Assim, deixo claro que não tive acesso à proposta de preço em si, mas às atas que foram publicadas no Diário Oficial da União. Minha idéia ainda é perseguir as descrições destas louças e atributos como pasta, tipo de artefato, decoração, dimensão e capacidade volumétrica, marca, observações sobre o produto, etc. Porém, este tipo de documento, diferentemente dos editais de concorrência para fornecimento de

material, oferece-nos outras informações relevantes, como: o preço da louçaria e o nome do proponente.

Talvez seja a “Ata da Sessão Especial do Conselho Administrativo do Hospital dos Servidores do Estado [do Rio de Janeiro]” (DIÁRIO OFICIAL, 1944a, p. 15641) que traga a proposta de preço que conte com o maior número de informações sobre a louçaria ofertada. Segundo a referida ata, havia quatro empresas interessadas em fornecer talheres, baixelas, serviços de chá ou de café, louças e copos para o hospital: Metalúrgica Fracalanza Sociedade Anônima, Companhia Brasileira de Artefatos de Metal, Companhia Luz Steárica D. Pedro II e a Firma Henrique Fracalanza.

A empresa Companhia Luz Steárica D. Pedro II, uma portentosa fábrica de louças e, por isso, forte concorrente, foi considerada inidônea por não apresentar a documentação exigida no edital. Sendo assim, a proposta de preço da firma de Henrique Fracalanza foi a única oferta de louças a constar na ata.

Tabela 02 – Transcrição da proposta de preço de Henrique Fracalanza para fornecimento de louças para o Hospital dos Servidores do Estado do Rio de Janeiro.

Fracalanza – Representante: Henrique Fracalanza
Ao Hospital dos Servidores do Estado. – Nesta.
Proposta para fornecimento de louça – porcelana de primeira qualidade, alva, sem bolhas, procedente de Vista Alegre, Portugal, decorada em azul com frizo grosso (tarja externo e frizo interno, interrompido pela aplicação do emblema H.S.E. – asa das chícaras reforçada). O tipo B será confecionado com o emblema, sem os frizos.

Tipo “A”	**Diâmetro em cms**	**Pêso em grs**	**Quantidade**	**Preço unitário**	**Preço total**
Pratos rasos	23 a 25	650 a 760	4.000	42,90	171.600,00
Pratos fundos	23 a 25	670 a 820	2.000	42,90	85.800,00
Pratos de sobremesa	17,8	300 a 340	4.000	39,00	156.000,00
Chicaras de chá	8,2	125	4.000	25,50	102.000,00
Chicaras de café	4,8	76	4.000	21,20	84.800,00
Pires de chá	13,9	156	4.000	20,50	82.800,00
Pires de café	10,4	85	4.000	17,60	70.400,00
Tipo “B”					
Pratos rasos	23 a 25	650 a 760	600	38,20	22.920,00
Pratos fundos	23 a 25	670 a 820	300	38,20	11.460,00
Pratos de sobremesa	17,8	300 a 340	400	35,40	14.160,00
Chicaras de chá	8,2	125	400	23,80	9.520,00
Chicaras de café	4,8	76	800	19,50	15.600,00
Pires de chá	13,9	156	400	19,30	7.720,00
Pires de café	10,4	85	800	14,50	11.600,00
Total					845.580,00

(Oitocentos e quarenta e cinco mil e quinhentos e oitenta cruzeiros).

Fonte: DIÁRIO OFICIAL, 1944a, p. 15644.

Além da vultosa quantidade de 29.700 peças de louça, a proposta de preço acima (tabela 02) expressa quanto a descrição da louçaria é rica em detalhes e está muito bem especificada. Atributos como marca de fabricante, diâmetro, decoração e peso das peças são indícios valiosos que, num primeiro momento, auxiliam-nos no entendimento sobre as características morfológicas e decorativas das louças ofertadas ao hospital. Entretanto, eu acredito que estas especificações não devam ser restringidas ao universo hospitalar em questão, mas compreendidas como características morfológicas e decorativas comuns a certos ambientes na década de 1940, por exemplo. Com exceção de louças de mesa com funções hospitalares muito específicas[9] penso que o diâmetro de pratos, xícaras e pires ofertados ao hospital possa ser um indício confiável e talvez uma tendência no que tange à dimensão e decoração de determinados tipos de artefatos de mesa fabricados em louça.

Com relação aos pratos rasos e fundos ofertados pela firma de Henrique Fracalanza, nota-se que ambos os tipos apresentam valores idênticos. Isso também pode ser observado em na proposta de Ferreira, Seixas & Comp. ao 1º Regimento de Artilharia Montada. Na proposta de preço, publicada em 1931, a dita firma oferta

> Pratos rasos de granito nacional, um [quantidade], mil e quatrocentos réis, 1$400;
> Pratos rasos de granito inglez, um [quantidade], dous mil e cem réis, 2$100;
> Pratos fundos de granito nacional, um [quantidade], mil e quatrocentos réis, 1$400;
> Pratos fundos de granito inglez , um [quantidade], dous mil e cem réis, 2$100 (DIARIO OFFICIAL, 1931, p. 533).

De modo geral, as propostas analisadas apresentaram preços idênticos para pratos rasos e fundos, contudo isto não é uma regra. A proposta feita pelo negociante Salvador Guedes ao Patronato Agrícola “Artur Bernardes”, localizado na cidade de Viçosa/MG, chama a atenção por apresentar variações. Nesta ata de concorrência administrativa, Salvador Guedes oferta, entre outras coisas:

> Pratos fundos de 2 grossuras, de 2ª, um [quantidade], seis mil e trezentos réis, 6$300;
> Pratos fundos de 2 grossuras, de 1ª, um [quantidade], oito mil e trezentos réis, 8$300;

[9] Alguns artefatos de louça são empregados especificamente em ambientes hospitalares. Xícaras com bico para doentes (BRASIL, 1958, p. 21614) e pratinhos tipo *Feeding Cup* (BRASIL, 1955, p. 4183) são exemplos alguns exemplos.

> Pratos rasos de 2 grossuras, de 2ª, um [quantidade], cinco mil e novecentos réis, 5$900;
> Pratos rasos de 2 grossuras, de 1ª, um [quantidade], seis mil setecentos e cinquenta réis, 6$750 (DIÁRIO OFICIAL, 1941, p. 13491).

No caso acima, a variação de preço entre o prato fundo e o prato raso enquadrados na categoria "de 1ª" é da ordem de 18,67%. A diferença cai para 6,35% para os pratos fundos e rasos considerados "de 2ª". Se calcularmos a diferença entre pratos fundos de "primeira" e "segunda", atingiremos o índice de 24,09% e, entre os pratos rasos de "primeira" e "segunda", 12,59%. Neste sentido, diferente de algumas propostas onde os pratos fundos e rasos apresentam preços idênticos, esta proposta demonstra uma variação considerável entre tais tipos de artefatos.

3.1.4 Propostas para arrendamento ou instalação de café, bar e/ou restaurantes

É através deste tipo de documento que os particulares interessados em explorar uma concessão pública comunicam ao órgão licitador suas intenções e os preços cotados. As atas ou mapas demonstrativos que divulgam as propostas de preço são importantes por vários motivos, pois permitem-nos conhecer: o nome e algumas informações sobre o proponente; as descrições das refeições que eram consumidas em certos estabelecimentos comerciais; os valores dessas refeições; o tipo de recipiente em que alguns alimentos ou bebidas eram consumidos; descrições sobre a parafernália que o proponente pretende empregar no estabelecimento comercial (p. ex.: louçaria, talheres, fogões, refrigeradores, cafeteiras, mesas, cadeiras, balcões, etc.); e o uso de determinados tipos de louça para público específicos.

As propostas consultadas não apresentam regularidade quanto aos dados apresentados. Nas onze propostas publicadas pela Estrada de Ferro Central do Brasil, para o arrendamento do Botequim-restaurante da Estação Central, em 1919 (DIARIO OFFICIAL, 1919b, p. 9582), não há detalhamento, por exemplo, sobre a louçaria que será empregada no serviço de mesa. O mesmo não pode ser dito com relação às propostas publicadas para a instalação de um café, bar e restaurante no edifício-sede do Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio, em 1939 (DIÁRIO

OFICIAL, 1939, p. 17297). Nas propostas encaminhadas ao ministério, possivelmente por uma exigência do edital, as firmas concorrentes forneceram um razoável grau de detalhamento da louçaria, assim como os demais utensílios e móveis.

A fim de facilitar a leitura dos dados contidos nas propostas de preço para arrendamento ou instalação de café, bar ou restaurante, foram elaboradas duas tabelas. Ambas as tabelas contêm as colunas "bebida e recipiente", "cotação de preço dos proponentes" e "valor médio" da bebida.

Tabela 03 – Preço das bebidas consumidas em xícaras conforme as propostas de preço publicadas pela Estrada de Ferro Central do Brasil, em 1919.

Bebida e recipiente	**Cotação de preço dos proponentes (em réis)**											**Valor médio**
	Alfredo Corrêa Villaça	Álvaro Dixon	Antonio Cardoso da Silva	Carlos Ferreira	Chaves, Martins & Cia.	Cervejaria Brahma S.A.	Costa Mendes & Cia.	Edmundo Delmas	José Alves e C. José	José P. da Rocha	L. dos Santos	
Café, xícara pequena	$100	$100	$100	$100	$100	$200	$100	$100	$100	$160	$100	$114,54
Café, xícara grande	$200	$200	-	$200	$200	-	-	$200	-	-	-	$200
Chá, xícara grande	$400	$300	$300	$400	$300	$400	$400	$400	$300	$400	$500	$372,73
Chocolate, xícara grande	$600	$400	$300	$500	$400	$600	$400	$500	-	$600	$400	$470
Leite, xícara grande	$200	-	-	$200	-	-	-	-	$200	-	-	$200
Leite, copo ou xícara grande	-	$200	$300	-	$200	$400	$200	$200	-	$300	$200	$250

Ressalto, também, que nas tabelas só constam as bebidas consumidas em recipientes feitos de louça. Sendo assim, com as propostas de preços organizadas, podemos visualizar com facilidade algumas características dos recipientes que eram utilizados para o consumo de determinadas bebidas.

Nas propostas publicadas pela Estrada de Ferro Central do Brasil (tabela 03), em 1919, nota-se que bebidas como o café, o chá, o chocolate e o leite são todas consumidas em xícaras.[10] Observa-se, ainda, que existem dois tamanhos de xícaras: a pequena e a grande. Embora não esteja especificada qual a capacidade

[10] A respeito da descrição "leite, copo ou xícara grande", penso que, tal como o mate, o leite gelado ou fresco fosse consumido em copos e o leite quente em xícaras.

de ambos os tamanhos, todas as bebidas, segundo as propostas, podem ser consumidas nas xícaras grandes. Entretanto, a xícara pequena é usada exclusivamente para o consumo do café.

Tabela 04 – Preço das bebidas consumidas em xícaras conforme as propostas de preço publicadas pelo Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio, em 1939.

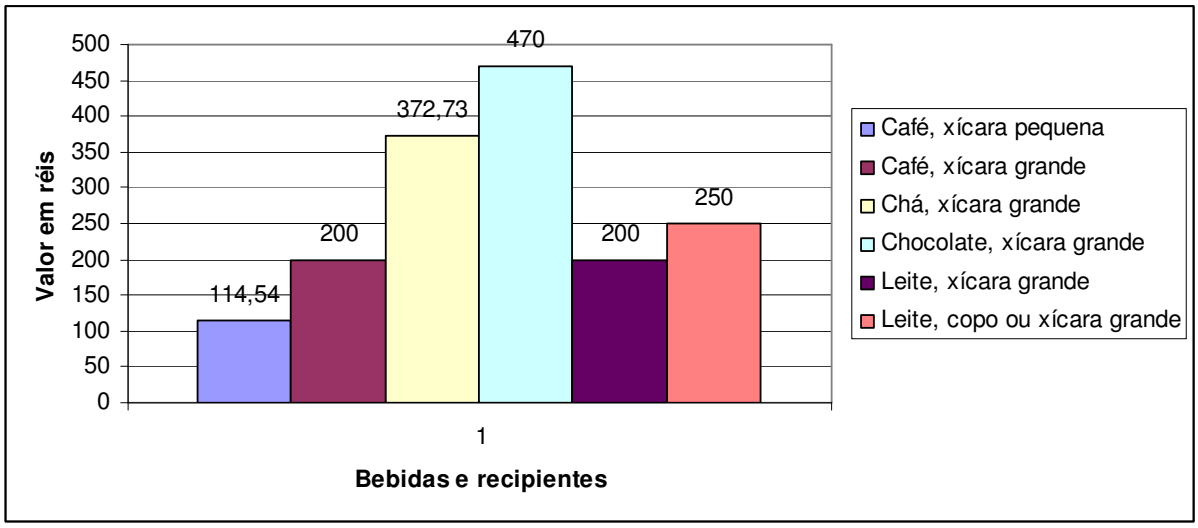
Bebida e recipiente	**Cotação de preço dos proponentes (em réis)**										**Valor médio**
	Albano Moreira	Domingos Brutuce Filho	Francisco da Silva	Jaime dos Santos	João S. da Cruz	Dumont & Forjaz	José F. Batista	Manoel G. Soares	Cezar Memolo	Rui de Almeida	
Café, xícara pequena (50g); p/ serventes e contínuos	$100	-	-	-	-	-	-	-	-	-	$100
Café, xícara pequena (50g); p/ funcionários em geral	$200	-	-	-	-	-	-	-	-	-	$200
Café, xícara pequena (50g)	-	$100	$100	$200	$100	$100	$100	$100	$200	$100	$122,22
Café, xícara média (150g)	$300	$300	$300	$300	$200	$300	$300	$300	$300	$300	$290
Chá, xícara média (150g)	$500	$400	$500	$400	$500	$400	$500	$500	$600	$500	$480
Chocolate, xícara média (150g)	$500	$500	$500	$600	$400	$400	$500	$500	$600	-	$500
Mate, xícara (150g)	-	$200	$200	$200	$200	$200	$200	$200	$200	$300	$211,11

Nas propostas divulgadas pelo Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio (tabela 04), em 1939, são evidenciadas descrições de apenas dois tamanhos de xícaras: a pequena e a média. Nas xícaras médias são consumidos o café, o chá, o chocolate e o mate; nas xícaras pequenas, somente o café. Estas propostas, diferentemente das anteriores, apresentam a capacidade dos recipientes. Segundo as dez propostas consultadas, a xícara pequena possui capacidade de 50 gramas (equivalente a 50 ml) e a xícara média a capacidade de 150 gramas (equivalente a 150 ml).

Apesar da diferença de vinte anos entre ambas as publicações (1919-1939), nota-se que nestes estabelecimentos comerciais a xícara pequena foi utilizada especialmente para o consumo do café. Porém, o restante das bebidas foi

consumido em recipientes que não apresentam diferenciação no que concerne à capacidade. Assim sendo, com base neste tipo de documentação, é impossível definir outros atributos para diferenciar xícaras “médias” ou “grandes”, empregadas no consumo do café, das xícaras usadas para o consumo do chá, do mate e do chocolate, por exemplo. Há uma preocupação, pela natureza da documentação, em estabelecer a capacidade do recipiente (quantidade de bebida que está sendo vendida) e seu respectivo valor (preço da bebida). Se nos orientarmos apenas pelo atributo capacidade do recipiente, teremos, talvez, uma percepção homogeneizada sobre os recipientes utilizados nestes estabelecimentos, uma vez que todas as bebidas – com exceção feita ao cafezinho – são consumidas em recipientes com capacidades idênticas. Diante disso, penso que existem duas possibilidades: a capacidade dos recipientes é a mesma, porém eles apresentam morfologias diferenciadas e não contempladas nesta documentação ou, pelo menos em certos estabelecimentos comerciais, não se fizesse a diferenciação entre xícaras para café, xícaras para chá ou xícaras para chocolate, sendo todas as bebidas consumidas, de fato, em um tipo único de recipiente.

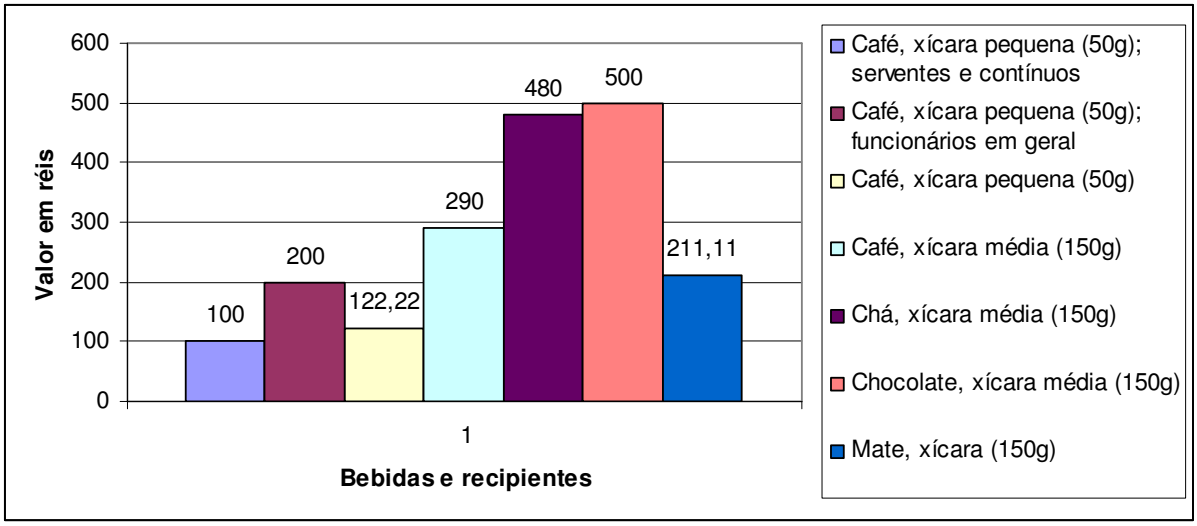
Gráfico 01 – Média dos preços das bebidas cotadas para a Estrada de Ferro Central do Brasil (1919)



As propostas de preço analisadas nos possibilitam, ainda, acessar o valor cotado pelos diferentes proponentes. Com base no gráfico 01, vemos que os preços médios para a venda de café, chá, chocolate e leite apresentam significativas variações. Das bebidas analisadas, o chocolate (xícara grande) é a bebida de maior

valor médio, seguido do chá (xícara grande) e do leite (copo ou xícara grande). O café e o leite (xícara grande) são as bebidas com valor médio mais baixo.

Gráfico 02 – Média dos preços das bebidas cotadas para o Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio (1939)



O valor médio das bebidas ofertadas para a instalação do café, bar e restaurante do Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio (gráfico 02), em 1939, também apresentam oscilação. O chocolate e o chá (xícara média de 150g) são os produtos que possuem os valores médios mais altos. O café (xícara média de 150g) é o terceiro produto mais caro, seguido pelo mate (xícara de 150g). O café consumido em xícaras pequenas, pela quantidade diminuta (50g), possui o valor médio mais baixo.

Os gráficos não alimentam dúvidas quanto à diferença de preço entre o chocolate, o chá e o café. Em 1919, a diferença entre a xícara grande de chocolate e a xícara grande de café era da ordem de 57,44%. Entre o chá (xícara grande) e o café (xícara grande), a diferença caía para 46,34%. Vinte anos depois, em 1939, a diferença entre o chocolate (xícara média de 150g) e o café (xícara média de 150g) estava na marca de 42% e entre o chá (xícara média de 150g) e o café (xícara média de 150g) era de 39,58%.

O meu desejo com todos estes números e gráficos é tentar ler algo que não está explícito na documentação. Se as descrições das propostas de preço consultadas não diferenciam, quanto à morfologia, as xícaras de café das xícaras de chá ou chocolate empregadas em estabelecimentos comerciais, talvez os preços das bebidas nos permitam algumas considerações. Se a cultura material pode ser

usada como elemento promotor de marcas de distinção entre os sujeitos sociais (BOURDIEU, 2007) e, como disse Bjørnar Olsen (2003, p. 90), “practically all material culture conveys social meanings”, não é algo descabido pensar que o chocolate e o chá – bebidas notoriamente mais caras que o café – fossem servidos em xícaras morfologicamente diferentes das xícaras grandes ou médias para café.

É fato, contudo, que estas propostas de preço consultadas não nos permitem apontar com clareza, em um contexto comercial, diferenças morfológicas entre as xícaras empregadas no consumo do café, do chá ou do chocolate (com exceção da xícara pequena para café). Entretanto, devo avisar que talvez uma das propostas se preste a este tipo de especulação de forma mais ou menos satisfatória. Trata-se da proposta de preço de Dumont & Forjaz, encaminhada ao Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio. Segundo o texto publicado, a empresa afirmava servir os clientes em:

> Chicaras para café – em porcelana branca, de primeira, tipo “Marajó”, com capacidade oficial de 50 cincoenta gramos.
> Chicaras médias – em porcelana branca de primeira, tipo “Palace”, com capacidade oficial de (150) cento e cincoenta gramas.
> Chícaras para chá e chocolate – em porcelana fina de primeira, tipo “Primor”, com capacidade oficial de (150) cento e cincoenta (DIÁRIO OFICIAL, 1939, p. 17299).

Nota-se que, com relação à capacidade das xícaras, não há nada de novo, pois existem apenas dois tipos: as xícaras com capacidade para 50 gramas (xícara pequena para café) e as xícaras com capacidade de 150 gramas (xícara média para café, xícara para chá e xícara para chocolate). O interessante da transcrição acima é que ela nos apresenta três diferentes tipos ou modelos de xícaras: o tipo “Marajó”, o tipo “Palace” e o tipo “Primor”. Estes tipos, segundo a minha leitura, não são distinguíveis segundo a capacidade do recipiente, já que o tipo “Palace” e o tipo “Primor” possuem a mesma capacidade, isto é, 150 ml. Estes tipos, como a descrição sugere, provavelmente estejam associados ao tipo de bebida consumida e, conforme o meu entendimento, às diferenças morfológicas entre os recipientes. Embora a documentação consultada não nos permita apontar diferenças morfológicas tangíveis entre as xícaras para café (150 ml) e as xícaras para chá e chocolate (150 ml), ela nos aponta alguns indícios no sentido de mostrar a existência de tais diferenças.

3.1.5 Propostas para fornecimento de refeições preparadas

Este tipo de documento possui semelhanças com as propostas para arrendamento ou instalação de café, bar e/ou restaurante. Em ambos os documentos, os proponentes ofertam seus preços para as bebidas e as comidas conforme o recipiente. A diferença entre os dois tipos de propostas é que a proposta para fornecimento de refeições preparadas descreve sucintamente o tipo de bebida e recipiente é utilizado em cada refeição.

Foram consultadas, para esta pesquisa, as propostas encaminhadas ao Conselho Administrativo da Escola Militar (Quartel em Realengo/RJ) que foram publicadas no Diário Oficial da União em janeiro de 1923. Participaram do certame seis concorrentes, todos interessados em "fornecer á Escola Militar, durante o anno de 1923, rações preparadas para officiaes, alumnos e praças" (DIARIO OFFICIAL, 1923, p. 1361).

Na tabela abaixo (tabela 05), com base na proposta de José Tavares Alves, estão organizadas as refeições segundo os postos militares. Nota-se que, com exceção à refeição destinada aos dias de festa nacional, todas as refeições do dia apresentam bebidas que são consumidas em xícaras. Mesmo que na descrição da ceia oferecida aos alunos ou oficiais em serviço e no almoço destinado aos oficiais não apareça a palavra xícara, é muito provável que em tal recipiente o café fosse servido.

É importante ressaltar que, outra vez, é feita referência a dois tamanhos distintos para as xícaras: as xícaras médias e as xícaras pequenas. O uso das xícaras médias está associado ao café, ao almoço e ao lunch, no caso das refeições destinadas aos alunos ou oficiais em serviço e aos praças. No entanto, a xícara pequena está relacionada apenas à sobremesa do jantar dos alunos ou oficiais em serviço e dos praças. Nas xícaras médias é consumido o café com leite, o café e o mate. Já nas xícaras pequenas, como comumente ocorre, é consumido apenas o café.

Tabela 05 – Refeições conforme a patente

	Refeições					
Patente	**Café**	**Almoço**	**Lunch**	**Jantar**	**Ceia**	**Refeição em dia de festa nacional**
Para alunos ou oficiais em serviço	Café com leite (xícara média), pão e manteiga, pela manhã;	Quatro pratos, café, mate (xícara média), pão e manteiga;	Café e mate (xícara média), pão e manteiga;	Cinco pratos, sobremesa, alternando doces e frutas, e café (xícara pequena);	Café, mate, pão e manteiga.	-
Para oficiais	-	Cinco pratos, sobremesa de doce e queijo, café, mate e pão	-	-	-	-
Para praças	Café simples ou mate (xícara média), pão e manteiga, pela manhã	Três pratos, café ou mate (xícara média), pão e manteiga;	Mate (xícara média), pão e manteiga;	Quatro pratos, sobremesa de frutas ou café (xícara pequena)	-	Um prato de carne de porco, queijo, goiabada, copo de cerveja ou meio de vinho nacional
Para alunos	-	-	-	-	-	Um prato de carne de porco ou peru, suplemento de doces secos ou em calda, copo de cerveja ou meio copo de vinho tinto

Fonte: DIARIO OFFICIAL, 1923.

3.1.6 Editais de leilão

De modo muito simplificado, um leilão pode ser definido como a “venda pública de coisa móvel ou imóvel àquele que oferece maior lance” (GUIMARÃES, 2005, p. 133). O leilão de bens móveis “é a modalidade de licitação aberta com ampla publicidade e indicada para venda de bens [...] inservíveis ou apreendidos, ou oriundos de penhora, e semoventes da administração” (SCHNEIDER, 2020, p. 163).

Para esta pesquisa, foi consultado somente um edital de leilão, publicado no Diário Oficial do Estado de São Paulo, em 1961. Este edital comunicava, a quem pudesse interessar, sobre a venda e arrematação dos bens arrecadados nos autos de falência do Bar e Restaurante Ao Bom Petisco Ltda., localizado em Ribeirão Preto/SP (DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO, 1961, p. 62). Neste documento, encontra-se a descrição de toda a espécie de objetos e equipamentos utilizados no bar e restaurante. Mesas e tampões de aço inoxidável, balcões revestidos de mármore, fogão a lenha (marca Wallig), fogão elétrico (marca Piepke-Simoni), moinho para café (marca Mimoso), estufa para salgados, filtro para água, liquidificador (marca Super-Arno), balança (marca Filizola), pratinhos de papelão, mesas envernizadas, cadeiras com assento de couro e banquetas para bar são alguns dos muitos itens descritos no referido edital. Com relação à louçaria descrita no edital, lê-se:

> Quarenta e cinco (45) xícaras para café, 23 pires para café, [...] 220 pratos rasos com marca “Ao Bom Petisco”, 9 pratos fundos com a marca “Ao Bom Petisco”, 12 pratos rasos, 50 pratinhos para sobremesa, 30 tijelas de porcelana Mauá, para coalhada [...] (DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO, 1961, p. 62).

Embora se trate dos bens de um estabelecimento comercial falido – que encerrou suas atividades de uma forma tão desgraçada –, a partir dos itens arrolados nesse edital de leilão é possível conhecer muitos objetos e equipamentos utilizados no cotidiano desse bar e restaurante. Minha pretensão é ressaltar quanto este tipo de edital é importante para nos aproximar dos utensílios ou equipamentos que eram empregados preferencialmente por consumidores do ramo comercial.

Em meados da década de 1940, fábricas como a Springer & Cia. Ltda. e Companhia Geral de Indústrias, por exemplo, anunciavam alguns de seus produtos tendo como público alvo o comércio. A Springer, em anúncio publicado em 1944, divulgava sua linha de “refrigeração comercial para bares, hoteis, restaurants, armazens, etc.” (ALMANAQUE DO CORREIO DO POVO, 1944, p. 109). Já a Companhia Geral de Indústrias, além dos fogões domésticos, anunciava os “Fogões de grandes dimensões, para hospitais, hotéis, colégios, quartéis, etc.” (ALMANAQUE DO CORREIO DO POVO, 1943, p. 61).

Nesse sentido, um edital de leilão de um estabelecimento comercial nos coloca em contato mais íntimo com a parafernália utilizada por estabelecimentos

comerciais. É possível tomarmos conhecimento das dimensões, da capacidade, da marca, da cor, etc. de diversos objetos e, a partir desse contato, compreender como alguns objetos e equipamentos empregados por estabelecimentos comerciais apresentavam particularidades diante dos equivalentes domésticos.

Se certas indústrias de fogões e refrigeradores estavam atentas ao mercado dos bares, restaurantes e hotéis, há de se observar que algumas fábricas de louças também seguiram esta tendência. No Bar e Restaurante ao Bom Petisco, por exemplo, algumas louças de mesa (30 tigelas para coalhada) foram identificadas como sendo da marca Porcelana Mauá. Fábricas de louças como a D. Pedro II, a Porcelana São Paulo (dos irmãos Teixeira) e a Porcelana Mauá foram, de fato, empresas que mantiveram linhas de produção voltadas ao fornecimento de louça de mesa para estabelecimentos comerciais (CARVALHO, 2008; PEREIRA, 2007).

Assim sendo, parece-me conveniente refletirmos e buscarmos alguns atributos que identifiquem a louçaria produzida especificamente para o uso em estabelecimentos comerciais. Se os fogões e refrigeradores usados em muitas casas comerciais não são os mesmos das residências, por que pensar que a louçaria de mesa seria?

3.2 A LOUÇARIA COMERCIAL NOS DOCUMENTOS LICITATÓRIOS

Foi, então, nos editais de licitação e nas propostas de preço onde encontrei algumas pistas interessantes sobre a louçaria utilizada em estabelecimentos comerciais. Na concorrência pública aberta pelo Departamento de Profilaxia da Lepra, da Secretaria de Saúde Pública e da Assistência Social do Estado de São Paulo, foram encontrados os primeiros indícios de uma louça de mesa própria para estabelecimentos comerciais. No edital de concorrência pública n. 1-A, de 1950, lê-se:

> 30 [item] – 100 [quantidade] – Dzs. [unidade] Pratos louça fundos, tipo hotel;
> 31 [item] – 100 [quantidade] – Dzs. [unidade] Pratos louça razos, tipo hotel;
> 32 [item] – 100 [quantidade] – Dzs. [unidade] Pratos louça sobre-mesa, tipo hotel" (DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO, 1950, p. 22).

Em 1951, a Seção de Compras da Divisão do Serviço de Tuberculose, em São Paulo/SP, publica o edital de concorrência pública n. 31. Neste edital, dentre os diversos itens, destaco os seguintes:

> 100 pratos rasos, de louça, tipo restaurante; 100 pratos fundos, de louça, tipo restaurante; [...] 740 xicaras para chá, de louça branca, tipo restaurante, com pires; 20 duzias de pires para xicaras de café, louça branca, tipo restaurante (DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO, 1951a, p. 28).

Para encerrar esta leva de exemplos, transcreverei parte do edital de concorrência pública n. 55. Neste edital, publicado pela Seção de Compras da Divisão do Serviço de Tuberculose, em 1951, há 53 itens. Copiarei, abaixo, apenas os itens de meu interesse.

> 37 [item] – 300 duzias de pratos de louça, fundos, tipo hotel; 38 [item] – 50 duzias de xicaras de café, com pires, tipo restaurante; 39 [item] – 300 duzias de pratos de louça, razos, tipo hotel; 40 [item] – 200 duzias de pratos de sobremesa, tipo hotel (DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO, 1951c, p. 17).

A partir do recorte dos três últimos fragmentos textuais, pode-se observar que junto de todos os itens de louça de mesa há a descrição “tipo hotel” ou “tipo restaurante”. Tais descrições servem como alcunhas que denotam um tipo específico de pratos ou xícaras. Estas alcunhas, de imediato, remetem-nos a estabelecimentos comerciais, tendo em vista o uso das palavras “hotel” e “restaurante”. As descrições presentes nos editais citados acima, ao que parece, permitem-nos pensar em pratos e xícaras que, por alguma razão, são diferentes dos pratos e xícaras utilizados em ambiente doméstico. Contudo, estas alcunhas não resolvem por completo o problema, pois seguimos desconhecendo os atributos morfológicos e/ou decorativos que marcaram esta louçaria comercial em meados do século XX.

Em 1949, a Divisão do Serviço de Tuberculose, através de seu setor de compras, divulgou o edital de concorrência administrativa n. 74. Este edital convocava os interessados a fornecerem louças, talheres, garrafas de vidro e bules à referida repartição pública. Com relação à louçaria, lê-se:

> 500 [quantidade] – Prato razo, em porcellana branca, reforçado, tipo restaurante; 500 [quantidade] – Prato fundo, em porcellana branca, reforçado, tipo restaurante; 500 [quantidade] – Prato de sobremesa, em

> porcellana branca, reforçado tipo restaurante (DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO, 1949, p. 17).

A transcrição acima, além da já conhecida alcunha “tipo restaurante”, traz-nos um novo e importante elemento associado à descrição da louçaria. Refiro-me, com efeito, à palavra “reforçado”. O reforço nas louças de mesa, longe de ser uma característica comum somente dos pratos, era também observado em recipientes como as xícaras. Conforme consta na proposta de preço da empresa de Henrique Fracalanza ao Hospital dos Servidores do Estado do Rio de Janeiro, a “asa das chícaras [cotadas era] reforçada” (DIÁRIO OFICIAL, 1944a, p. 15644).

O reforço da louçaria de mesa possivelmente siga a lógica de muitos outros produtos fabricados especialmente para o uso comercial. A Springer & Cia Ltda., em 1944, propagandeava suas sorveteiras, geladeiras, fiambreiras e refrigeradores aos comerciantes sob o *slogan* “QUALIDADE. EFICIÊNCIA. DURABILIDADE.” (ALMANAQUE DO CORREIO DO POVO, 1944, p. 109). Caso semelhante é observado na proposta de fornecimento de talheres, baixelas, serviço de chá e café, louças e copos que a Metalúrgica Fracalanza S/A enviou ao Hospital dos Servidores do Rio de Janeiro. Segundo o texto da proposta de preço, publicado em 1944, as baixelas “terão grande resistência contra pancadas e maus tratos infligidos às mesmas, o que é próprio em estabelecimentos dessa natureza” (DIÁRIO OFICIAL, 1944a, p. 15643). Os talheres, de igual maneira, também passam por um processo que resulta no reforço das facas, garfos e colheres. Conforme a proposta de preço para fornecimento de materiais, “além [da] prateação os talheres sofrem outra [cobertura] que é a do Reforço nas partes inferiores mais sujeitas ao desgaste por fricção” (DIÁRIO OFICIAL, 1944a, p. 15642). E, para finalizar, trago o exemplo da já citada concorrência administrativa n. 74, onde o órgão licitador solicitava vinte e quatro peças de “Bule de alumínio reforçado ‘Rochedo’, de 5 litros” (DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO, 1949, p. 17).

Sendo assim, a louçaria de mesa descrita como “tipo hotel”, “tipo restaurante” ou “reforçada”, segundo entendo, caracteriza-se por recipientes que apresentam reforços em partes mais suscetíveis de quebra durante o uso ou lavagem, como a alça das xícaras e borda dos pratos ou travessas, por exemplo. Veremos, na análise do material arqueológico, o que são estes reforços e qual a aparência morfológica destes recipientes com reforço. Entretanto, por ora, eu saliento que a documentação escrita parece não deixar dúvidas sobre a existência de uma louçaria de mesa

fabricada com fins comerciais em meados do século XX – assim como ocorreu com os refrigeradores, fogões, bules e talheres.

Até aqui, a louçaria “tipo hotel”, “tipo restaurante” ou “reforçada” foi evidenciada em documentos licitatórios publicados por órgãos da Administração Pública ligados à saúde. No entanto, eu pretendo trazer à tona uma série de propostas de preço que foram feitas ao Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio, no final da década de 1930, a fim de seguirmos perseguindo as descrições das louças de mesa empregadas em ambientes públicos (não doméstico).

Em 1939, foram encaminhadas ao Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio dez propostas de preço para a instalação de um café, bar e restaurante no edifício-sede do referido ministério. Das dez propostas, oito possuem descrições onde os proponentes sucintamente se apresentam à comissão julgadora. Estas apresentações são importantes porque nos permitem conhecer minimamente a experiência profissional das empresas ou particulares participantes do certame.

Na proposta de preço da assinada por Cézar Memolo, sócio-gerente da empresa Organização Técnica Brasileira Limitada, localizada em São Paulo/SP, o proponente assume-se como

> [...] sobejamente conhecido em São Paulo, na especialidade a que se dedicou e que é a de técnica dos serviços de café, bar e restaurante, tendo tido ocasião de receber encômios dos organizadores e convivas dos maiores banquetes realizados naquela cidade e no interior paulista.
> Tomou parte, como organizador, na maioria dos banquetes que tem sido oferecidos ao Sr. Interventor, Dr. Ademar de Barros, em suas excursões pelo “hinterland” bandeirante.
> Ainda como organizador, tem tido sob sua responsabilidade varias organizações do gênero, em diversas entidades de São Paulo, como: Grande Hotel d’Oeste (de onde foi gerente durante nove anos); Tenis Clube Paulista; Clube Clube de Regatas Tieté, Lince Ltda.; Clube Dramatico e Recreativo Royal, e, por ocasião das eleições, venceu a concorrência do Tribunal Eleitoral Regional de São Paulo para fornecimento de todas as mesas apuradoras (DIÁRIO OFICIAL, 1939, p. 17301).

Em outra proposta de preço, Albano Moreira dirige-se à comissão julgadora como

> [...] ex-gerente do Café e Bar Santa Cruz, à rua Pedro Américo ns. 2 e 4, de maio de 1928 a março de 1935, ex-sócio da firma A. Rocha & Moreira, estabelecida com o Armazém Tamoio, à rua Barão de Mesquita n. 141, de junho de 1935 a abril de 1938, atualmente gerente responsável do Bar e Restaurante do Instituto de Educação [...] (DIÁRIO OFICIAL, 1939, p. 17304).

Com base em ambas as transcrições acima, nota-se que alguns dos proponentes tinham grande experiência no ramo da "técnica dos serviços de café, bar e restaurante" – para usar a expressão de Cézar Memolo. As apresentações dos proponentes transmitem, em maior ou menor grau – dependendo da experiência particular de cada um –, quanto eles faziam parte do *métier* no qual estavam concorrendo. Além da Organização Técnica Brasileira Ltda. e de Albano Moreira, os proponentes Manoel Gomes Soares, José Ferreira Batista e Francisco da Silva já administravam outros cafés, bares e restaurantes instalados em repartições públicas.

Manoel Gomes Soares, que possuía "prática [...] adquirida através de anos de atividades" (DIÁRIO OFICIAL, 1939, p. 17305), era o "[...] administrador do Café, Bar e Restaurante do edifício-sede do Instituto de Previdência e Assistência dos Servidores do Estado [...]" (DIÁRIO OFICIAL, 1939, p. 17306). José Ferreira Batista, apesar de estar participando da concorrência pública, já explorava um ponto comercial "estabelecido a título precário com pequeno Café e Bar instalado provisoriamente no 13º andar do edifício do Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio [...]" (DIÁRIO OFICIAL, 1939, p. 17307). Francisco da Silva também exercia "sua atividade dentro do Ministério [...], desde a gestão do M. D. Dr. Lindolfo Color" (DIÁRIO OFICIAL, 1939, p. 17306), ou seja, desde 1930.

Dumont & Forjaz, Rui de Almeida e João Seabra da Cruz foram os únicos proponentes que não manifestaram ter experiência em administrar cafés ou restaurantes em repartições públicas, porém asseguravam ter conhecimento no ramo dos cafés e restaurantes. Dumont & Forjaz foi "arrendatário do Hotel Central, à avenida S. João [...], em S. Paulo, por largos anos" (DIÁRIO OFICIAL, 1939, p. 17301). Segundo as palavras do proponente Rui de Almeida, ele estava "[...] estabelecido desde o ano de 1935 com um café interno à Avenida Presidente Wilson 118, 2º andar sala 225/226 'Edifício Standard' [...]" (DIÁRIO OFICIAL, 1939, p. 17302). Já o concorrente João Seabra da Cruz diz-se "sócio contribuinte do Centro dos Proprietários de Hotéis, restaurantes e Classes Anexas do Rio de Janeiro (Sindicato Profissional) [...]" (DIÁRIO OFICIAL, 1939, p. 17308).

Independente da diversidade de experiências profissionais relatadas pelos concorrentes (administração de estabelecimentos comerciais concedidos ou não; organização de eventos, etc.), penso que estas propostas são interessantíssimas porque nos oferecem um quadro bem delimitado, onde fica claro que a maioria dos

proponentes possuía um razoável nível de inserção no mercado da administração e prestação de serviços em cafés, bares, restaurantes e similares. Eram pessoas e empresas habituadas a este tipo de comércio e que provavelmente dominassem com destreza os procedimentos para a manutenção destes estabelecimentos comerciais.

Nesse sentido, estas propostas possuem um valor especial, uma vez que está estabelecida uma clara relação entre proponentes especialistas nesse ramo comercial e uma repartição pública interessada em abrir um café, bar e restaurante em suas dependências. Estes proponentes, segundo o meu pensamento, possuem autoridade sobre o repertório prático e simbólico de boa parte dos objetos e equipamentos ofertados. Desta forma, com base na descrição da tralha comercial – sobretudo das louças de mesa –, podemos aprender a maneira como era manipulada a louçaria de mesa em um ambiente comercial no final da década de 1930.

Na tabela abaixo (tabela 06), estão as dez propostas de preço para instalação de café, bar e restaurante encaminhadas ao Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio, em 1939. Constam na tabela apenas o nome dos proponentes e as descrições e observações feitas às louças de mesa ofertadas.

Tabela 06 – Descrição das louças de mesa ofertadas conforme proponente.

Proponente	Descrição da louça de mesa
Dumont & Forjaz	*Louças – Em porcelana branca, artigo de 1ª qualidade.* Pratos rasos – em porcelana branca de primeira, com (0,24) vinte e quatro centímetros de diâmetro. Pratos fundos – em porcelana branca reforçada, de primeira, com (0,24) vinte e quatro centímetros de diâmetro. Pratos de sobremesa – em porcelana branca reforçada, de primeira, com 18 (dezoito) centímetros de diâmetro. Pratos para pão – em porcelana branca reforçada, de primeira, de feitio oval, com capacidades oficiais para (1) pessoa, medindo (19x14) dezenove centímetros de comprimento por quatorze centímetros de largura. Para (2) duas pessoas, medindo (23x16) vinte e três centímetros de comprimento por dezesseis centímetros de largura. Travessas fundas – em porcelana branca reforçada, de primeira, de feitio oval, com capacidades oficiais para (1) uma pessoa, medindo (19x14) dezenove centímetros de comprimento, por quatorze centímetros de largura. Para (2) duas pessoas medindo (23x16) vinte e três centímetros de comprimento por dezesseis centímetros de largura. Molheiras – em porcelana branca reforçada, de primeira, de feitio oval, com asa, para serviço de molhos (gratuitos) nas mesas do restaurante. Copos para ovos quentes – em porcelana branca, de primeira em feitio de calix, com capacidade de (2) ovos. Chicaras para café – em porcelana branca, de primeira, tipo “Marajó”, com capacidade oficial de 50 cincoenta gramos. Chicaras médias – em porcelana branca de primeira, tipo “Palace”, com

	capacidade oficial de (150) cento e cincoenta gramas. Chícaras para chá e chocolate – em porcelana fina de primeira, tipo "Primor", com capacidade oficial de (150) cento e cincoenta.
Organização Técnica Brasileira Ltda.	*Louça:* Chícaras de porcelana branca, reforçadas, tipo Rio [...], pratinho de louça, tipo Rio [...]. *Material de restaurante:* *Sala:* pratos de porcelana branca, tipo Rio, reforçados [...].
Rui de Almeida	*Louça:* *Para o salão*, este serviço será em porcelana decorada em filetes azul e ouro, cujos tipos e decoração serão uniformes para toda as peças. *Para o serviço externo*, será usado um serviço em branco da mesma porcelana havendo a mesma uniformidade. *Material para o gabinete do Sr. Ministro e diretores* – Para o Serviço no gabinete do Sr. ministro e diretores, será apresentado um material em tipo especial como seja: Louça em porcelana extra fina com desenhos simples mas de apresentação luxuosa [...].
Domingos Butruce Filho	Não fez referência a louças de mesa em sua proposta de preço.
Jaime dos Santos	*Relação de material a ser empregado no Restaurante-Café e Bar do Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio*: 12 dúzias de chícaras médias, de louça nacional, de 1ª qualidade. 12 dúzias de chícaras pequenas, louça de 1ª qualidade. 12 dúzias de pratos de sobremesa, louça nacional. 12 dúzias de pratos, sendo 6 dúzias fundos e 6 dúzias rasos, nacional. 5 dúzias de travessas, tipo inglês, fabricação nacional.
Albano Moreira	*Restaurante:* Travessas, pratos fundos e rasos em granito branco. *Café-bar*: Chícaras grandes e pequenas, brancas com barras azul e ouro. O material para serviço dos gabinetes dos Exmos. Srs. Ministro e Diretores, será feito com vasilhame especial confecionado em porcelana e cristal.
Manoel Gomes Soares	*O material a ser usado será:* a) louças de primeira qualidade; [...] c) o material ao serviço dos gabinetes do Sr. ministro e diretores será a louça em porcelana [...].
Francisco da Silva	O material de cozinha será do melhor possível e assim como as louças serão d fabricação nacional, cujo tipo será padronizado [...].
José Ferreira Batista	Louças nacionais de primeira qualidade.
João Seabra da Cruz	Não fez referência a louças de mesa em sua proposta de preço.

Fonte: DIÁRIO OFICIAL, 1939.

Dos dez proponentes, apenas dois não fazem referência alguma as características da louça de mesa ofertada. O restante das propostas apresenta algum tipo de especificação da louçaria, como dimensão, forma, decoração, tipo de pasta, procedência ou qualidade.

Poderíamos levantar várias questões das informações dispostas na tabela acima, contudo eu seguirei priorizando os atributos que possivelmente distingam, marquem ou tenham sido preferencialmente utilizados em louças comerciais. A louça reforçada, que já foi apresentada acima, foi evidenciada em duas propostas de preço. Na proposta da firma Dumont & Forjaz, com exceção dos pratos rasos, das

xícaras e copos para ovos quentes, toda a louçaria ofertada é dotada de reforço. Segundo o proponente, os pratos fundos, os pratos para sobremesa, os pratos para pão, as travessas fundas e as molheiras eram fabricados em “porcelana branca reforçada”.

A empresa Organização Técnica Brasileira Ltda., em sua proposta de preço, também oferta louças reforçadas. São xícaras de porcelana branca, reforçadas, tipo Rio e pratos de porcelana branca, tipo Rio, reforçados. Contudo, nota-se que nem todas as peças ofertadas por Dumont & Forjaz e pela Organização Técnica Brasileira Ltda. – assim como os demais concorrentes – são descritas como dotadas de reforço. Pode-se pensar, a partir disso, quanto o atributo “reforço” é algo opcional no âmbito comercial. Se as louças reforçadas estão associadas ao uso em hotéis, restaurantes, bares e cafés, isso não significa que as louças “sem reforço” não fossem utilizadas nestes ambientes, pelo contrário. Eu sugiro, a partir da documentação consultada, que o atributo “reforço” seja um indício que respalda o emprego da louçaria de mesa em estabelecimentos comerciais.

Além do atributo “reforço”, creio que a decoração possivelmente seja um elemento importante a ser observado na louçaria de uso comercial. Antes de retomar a tabela de propostas de preço encaminhadas ao Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio (tabela 06), a fim de analisar os aspectos decorativos das louças, eu gostaria de apresentar, de forma mais ampla, as decorações que foram evidenciadas com maior freqüência junto aos editais de concorrência para fornecimento de materiais.

Com base nos vinte e sete editais de concorrência pública para fornecimento de materiais, observa-se a existência de 16 diferentes designações para recipientes de louça, como: a) branca; b) branca e inscrição IAPB; c) inscrição IAPB; d) branca lisa; e) branca espiga; f) lisa; g) lisa e vitrificada com inscrições; h) branca com friso azul ou vermelho; i) friso azul e inscrição C.D.; j) friso azul; l) friso vermelho e inscrição IAPB; m) friso verde e ouro; n) friso dourado; o) listado; p) de cor; q) matizado.

Tabela 07 – Freqüência das decorações conforme os editais de concorrência pública para fornecimento de materiais

Órgão	Jornal	Data	Designação dos recipientes	Recipiente	Freqüência
Escola de Estado Maior	DOU	10/02/1937	Branca	Xícara para café, granito	3
				Xícara para café, porcelana	
				Xícara para café, nacional	
Saúde Pública e da Assistência Social, Departamento de Saúde, Divisão do Serviço de Tuberculose	DOSP	22/10/1949	Branca	Xícara para média com pires	5
				Xícara para café com pires	
				Prato raso	
				Prato fundo	
				Prato sobremesa	
Saúde Pública e da Assistência Social, Departamento de Saúde, Divisão do Serviço de Tuberculose	DOSP	24/05/1951	Branca	Xícara para chá com pires	2
				Pires para xícara café	
Secretaria de Segurança Pública, Força Policial do Estado de São Paulo, Oitavo Batalhão de Caçadores	DOSP	28/05/1944	Branca	Prato fundo	4
				Prato raso	
				Prato sobremesa	
				Travessa para arroz	
Secretaria de Segurança Pública, Força Policial do Estado de São Paulo, Oitavo Batalhão de Caçadores	DOSP	23/05/1944	Branca	Prato fundo	4
				Prato raso	
				Prato sobremesa	
				Travessa para arroz	
Serviço de Aprovisionamento	DOU	11/12/1935	Branca	Xícara grande	2
				Xícara pequena	
Instituto de Aposentadoria e Pensões dos Bancários	DOU	04/10/1958	Branca e inscrição IAPB	Xícara com bico para doentes	1
Instituto de Aposentadoria e Pensões dos Bancários	DOU	29/09/1958	Branca e inscrição IAPB	Xícara com bico para doentes	1
Instituto de Aposentadoria e Pensões dos Bancários	DOU	04/10/1958	Inscrição IAPB	Xícara para café com pires	8
				Xícara para chá com pires	
				Prato fundo	
				Prato raso	
				Prato sobremesa	
				Travessa funda 14x10	
				Travessa funda 33x24	
				Travessa rasa 33x24	

Instituto de Aposentadoria e Pensões dos Bancários	DOU	04/10/1958	Inscrição IAPB	Xícara para café com pires Xícara para chá com pires Prato fundo Prato raso Prato sobremesa Travessa funda 14x10 Travessa funda 33x24 Travessa rasa 33x24	8
Secretaria Geral de Educação e Cultura	DOU	19/03/1949	Branca lisa	Caneca Prato fundo	2
Justiça e Negócios do Interior, Diretoria do Serviço Social dos Menores	DOSP	06/07/1948	Branca espiga	Caneca	1
Escola de Estado Maior	DOU	10/02/1937	Lisa	Prato raso Prato sobremesa Prato fundo	3
Quarto Esquadrão do Quarto Regimento de Cavalaria Divisionário	DOU	10/12/1936	Lisa	Prato raso e fundo	1
Hospital dos Marítimos – Rio	DOU	11/03/1955	Lisa e vitrificada com inscrições	Prato fundo Prato raso Prato sobremesa Pratinhos (feeding cup) Pires para xícara de chá Pires para xícara média Pires para xícara de café Xícara para chá Xícara média Xícara para café	10
Saúde Pública e da Assistência Social, Departamento de Saúde, Divisão do Serviço de Tuberculose	DOSP	25/10/1952	Branca com friso azul ou vermelho	Xícara para café com pires Xícara para chá com pires	2
Câmara dos Deputados	DOU	12/03/1952	Friso azul e inscrição C.D.	Xícara para café com pires Xícara para chá com pires	2
Câmara dos Deputados	DOU	07/03/1952	Friso azul e inscrição C.D.	Xícara para café com pires Xícara para chá com pires	2
Câmara dos Deputados	DOU	28/03/1949	Friso azul e inscrição C.D.	Xícara para café com pires Xícara para chá com pires	2

Sanatório Militar de Itatiaia	DOU	19/12/1933	Friso azul	Prato raso Prato fundo Prato sobremesa	3
Serviço de Aprovisionamento	DOU	11/12/1935	Friso azul	Açucareiro Bule café Bule chá Xícara grande Leiteira Manteigueira Prato fundo ou raso Prato sobremesa Prato travessa fundo ou raso Sopeira	10
Trabalho, Indústria e Comércio	DOSP	14/06/1951	Friso azul	Xícara para café Xícara para chá	2
Instituto de Aposentadoria e Pensões dos Bancários	DOU	13/03/1958	Friso vermelho e inscrição IAPB	Prato raso Prato fundo Prato sobremesa Prato para pão Travessa individual para salada Manteigueira individual Xícara para café com pires Xícara para média com pires	8
Saúde Pública e da Assistência Social	DOSP	24/071954	Friso verde e ouro	Xícara para chá com pires Terrina 3.100 g Terrina 2.100 g Travessa rasa 30 cm Travessa rasa 20 cm Travessa funda 30 com Travessa funda 20 cm	7
Câmara dos Deputados	DOU	12/03/1952	Friso dourado	Xícara para café com pires	1
Câmara dos Deputados	DOU	07/03/1952	Friso dourado	Xícara para café com pires	1
Quarto Esquadrão do Quarto Regimento de Cavalaria Divisionário	DOU	10/12/1936	Listados	Prato raso, meia porcelana Prato raso, pó de pedra Prato fundo, meia porcelana Prato fundo, pó de pedra	4

Ministério da Justiça e Negócios Interiores	DOU	23/06/1920	De cor	Bacia Jarro 20 cm Jarro 25 cm	3
Hospital Central do Exército	DOU	21/03/1925	Matizado	Xícara para chá com pires Xícara para café com pires Prato sobremesa	3
Hospital Central do Exército	DOU	17/03/1925	Matizado	Xícara para chá com pires Xícara para café com pires Prato sobremesa	3

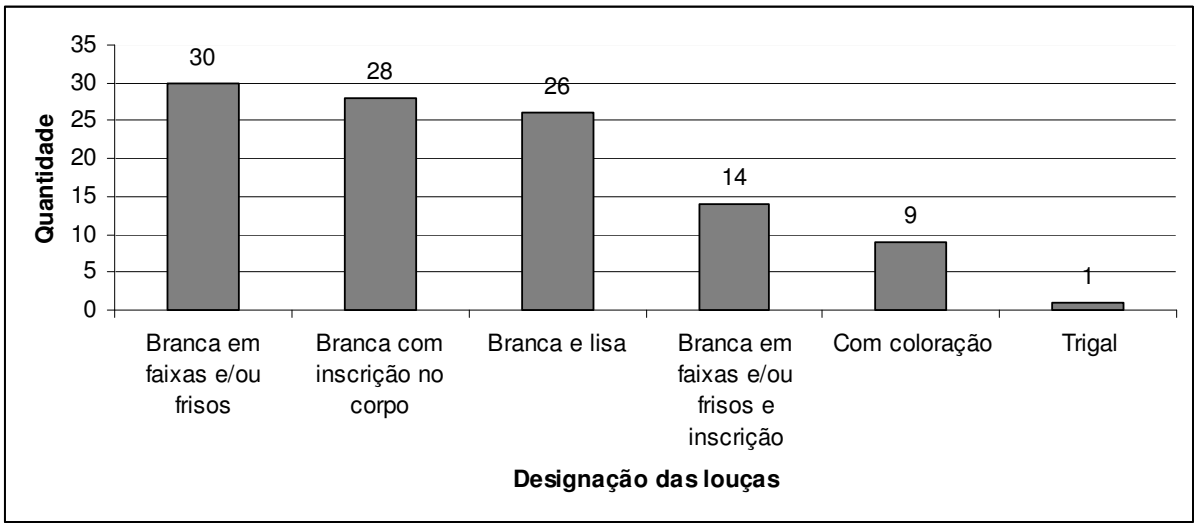
Na tabela acima (tabela 07), as dezesseis designações estão organizadas de modo que o leitor e a leitora possam conhecer a freqüência na qual cada designação foi evidenciada em cada um dos editais de concorrência. A fim de facilitar minha argumentação, agruparei tais terminologias da seguinte forma:

Tabela 08 – Agrupamento das designações das louças encontradas nos editais de concorrência

No edital, onde se lê...	...considera-se
Branca; branca e lisa; lisa	Branca e lisa
Branca e inscrição IAPB; inscrição IAPB; lisa, vitrificada e com inscrição	Branca com inscrição
Branca com friso azul ou vermelho; friso azul; friso ouro e verde; friso dourado; listados	Faixas e/ou frisos
Friso azul e inscrição C.D.; friso vermelho e inscrição IAPB	Faixas e/ou frisos com inscrição
Branca espiga	Trigal
De cor; matizado	Com coloração

As dezesseis designações encontradas nos editais de concorrência para fornecimento de materiais foram agrupadas e reduzidas, por minha conta e risco, a seis tipos de designações visuais, conforme a tabela 08. Com base nessa nova forma de arranjar os dados, observam-se as seguintes freqüências:

Gráfico 03 – Freqüência conforme as designações das louças



Se lermos a freqüência das designações em ordem decrescente, teremos a seguinte seqüência:

a) Louça branca em faixas e/ou frisos (30);
b) Louça branca com inscrição no corpo (28);
c) Louça branca e lisa (26);
d) Louça branca em faixas e/ou frisos e inscrição (14);
e) Louça com coloração (9);
f) Louça trigal (1).[11]

O número das freqüências ajuda-nos a perscrutar algo sobre a popularidade de certos tipos de louças em ambientes públicos e institucionais. Nota-se que no intervalo entre 25 e 30 ocorrências preponderam as louças brancas e decoradas com frisos, as louças brancas com inscrições no corpo e as louças brancas e lisas. Com 14 ocorrências, aparecem as louças brancas com frisos e inscrições. Com nove ocorrências, as louças decoradas com algum tipo de coloração e, com apenas uma ocorrência, a louça branca com padrão decorativo trigal.

Mesmo que os editais de concorrência donde foram extraídas tais designações não estejam relacionados à instalação ou arrendamento de cafés, bares ou restaurantes, penso o quanto é relevante e em nada fortuito o fato de

[11] Conforme Souza (2010, 2013), existe uma equivalência entre a decoração “espiga de trigo” e o trigal arqueológico. Valendo-me disso, considerei a decoração “espiga” como igualmente relacionada ao padrão decorativo trigal.

determinadas designações de louças figurarem no topo desta lista de ocorrências. As instituições públicas como hospitais, presídios, quartéis e escolas foram grandes consumidoras de louças de mesa e, assim sendo, as fábricas de louças e os revendedores por atacado estavam perfeitamente cônscios desse mercado consumidor. Suponho que a louçaria consumida por tais instituições públicas compartilhassem muitas características com as louças empregadas em cafés, bares e restaurantes privados. Para ser mais direto, é crível que a produção de louças comerciais atendesse, para além de estabelecimentos comerciais privados, estas instituições públicas. Do mesmo modo que, por exemplo, os fogões ou geladeiras comerciais eram vendidos a restaurantes privados e a hospitais públicos, a louça comercial muito possivelmente fosse fabricada com a intenção de atender um segmento do mercado constituído por estabelecimentos comerciais privados e instituições públicas.

Nesse sentido, eu sugiro que as louças com frisos e as louças brancas fossem dois tipos populares e que obedeciam a uma tendência, uma moda ou uma preferência no âmbito do consumo público e institucional. Especialmente com relação à louçaria branca com frisos, houve uma propensão, até o final da década de 1950, em empregar louças decoradas em faixas e frisos verdes em serviços de mesa "comumente associada ao uso em hotelaria" (MILLER, 2009, p. 113). Se considerarmos minha argumentação como algo que possui algum fundamento, veremos que o pensamento de Miller também faz sentido em contexto brasileiro.

A fim de finalizar a questão da decoração da louçaria de mesa comercial, vou retomar as propostas de preço para instalação de um café, bar e restaurante nas dependências do Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio (tabela 06). A partir desta documentação, fica muito evidente – em função da precisão sobre onde será utilizada a louçaria – o quanto as louças com frisos e as louças brancas foram decorações possivelmente recorrentes em estabelecimentos comerciais em meados do século XX.

Toda a louçaria especificada pelos concorrentes Dumont & Forjaz e Organização Técnica Brasileira Ltda. eram fabricadas em porcelana branca. Porém, as descrições mais interessantes foram feitas pelos proponentes Albano Moreira e Rui de Almeida. Segundo a proposta de Albano Moreira, os clientes do restaurante seriam servidos em "travessas, pratos fundos e rasos em granito branco" (DIÁRIO OFICIAL, 1939). Já no café-bar, as "chícaras grandes e pequenas [seriam] brancas

com barras azul e ouro" (DIÁRIO OFICIAL, 1939). Caso semelhante pode ser encontrado na proposta feita por Rui de Almeida. Além do "serviço em branco [em] porcelana", que seria empregado no "serviço externo", Rui de Almeida prometia usar, no salão, "porcelana decorada em filetes azul e ouro, cujos tipos e decoração serão uniformes para todas as peças" (DIÁRIO OFICIAL, 1939).

Tendo como base toda a documentação licitatória reunida e apresentada, eu gostaria, para encerrar este capítulo e preparar a leitura do capítulo seguinte, de reafirmar a importância da documentação escrita durante o processo de seleção, identificação e interpretação do material arqueológico. Sem o uso dessa documentação, talvez eu não pudesse sugerir com algum nível de segurança a existência de louças comerciais dotadas de reforços (tipo "restaurante" ou tipo "hotel") e não pudesse medir quanto as louças brancas e as louças decoradas com frisos foram populares em ambientes comerciais e públicos (não doméstico). É possível que sem o uso dessa documentação eu não pudesse visualizar que – num contexto comercial e não doméstico – diferentes tipos de xícaras foram empregadas para o consumo de diferentes tipos de bebidas e que alguns recipientes de louça foram usados a fim de promover marcas de distinção entre grupos sociais.

No capítulo a seguir discorrerei sobre os materiais arqueológicos associados aos estabelecimentos comerciais e, na medida do possível e do desejável, retomarei os elementos, os atributos e as informações descortinadas através da documentação licitatória a fim de cotejá-los com o registro arqueológico.

4 A LOUÇARIA COMERCIAL EXUMADA DA PRAÇA: PASTAS, MORFOLOGIAS, DECORAÇÕES E OUTROS ATRIBUTOS

Pretendo, no transcurso desse capítulo, discorrer sobre a louçaria comercial que foi evidenciada na camada arqueológica formada durante o século XX na Praça Brigadeiro Sampaio (RS.JA-10), em Porto Alegre/RS. Meu objetivo, melhor dizendo, é apresentar a louçaria de mesa comercial e, principalmente, os argumentos que foram usados para fundamentar e justificar a existência de louças comerciais provenientes da escavação arqueológica e a possível associação destas louças a estabelecimentos comerciais porto-alegrenses.

Devido às pretensões desta pesquisa, somente as louças de mesa (pratos, pires, xícaras, etc.) fabricadas em faiança fina, ironstone e porcelana serão examinadas com minúcia. Porém, antes de apresentar a louçaria analisada, gostaria de empreender uma discussão preliminar sobre louças de mesa e pastas, para, posteriormente, apresentar quantitativamente o material arqueológico em estudo.

4.1 O PROBLEMA DAS CATEGORIZAÇÕES CERÂMICAS NO SÉCULO XX

A palavra louça nos remete aos artefatos cerâmicos, que, segundo Ullmann (1950-1953, p. 211), são os produtos

> cuya fabricación parte de la arcilla como materia prima, y se basa em la plasticidad de esa substancia, al objeto de darles forma, y en la acción del calor, cuya intensidad y duración han de ser suficientes al menos para eliminar el agua químicamente combinada. La cocción comunica dureza y color a los objetos confeccionados con arcilla y evita que se ablanden y deformen en contacto con el agua.

No bojo de um conceito tão amplo como o de cerâmica[12], enquadra-se uma grande variedade de produtos como, por exemplo, a faiança, a faiança fina, o grés-cerâmico e a porcelana dura ou mole. Cada um desses tipos cerâmicos apresenta peculiaridades no que tange ao processo produtivo e, em conseqüência disso, resultando em produtos que possuem propriedades físicas (pasta e esmalte) diferentes. Do ponto de vista da porosidade da pasta, a faiança e a faiança fina

[12] Segundo Ullmann (1950-1953, p. 211), existem produtos cerâmicos que não são submetidos à cocção, como os tijolos de adobe e os cones de Seger, usados para determinar a temperatura aproximada dos fornos.

pertencem à categoria das louças porosas (absorventes), já o grés-cerâmico e a porcelana à categoria das louças não porosas (praticamente inabsorvente) (PILEGGI, 1958, p. 173).

Embora Pileggi (1958), referindo-se a porosidade da pasta, enquadre a faiança e a faiança fina na mesma categoria, há de se observar quanto ambos os tipos cerâmicos são distintos entre si. A louça em faiança "requer quase exclusivamente argila de grande plasticidade, à temperatura de cocção reduzida. É muito porosa e pouco resistente. É coberta de esmalte opaco, à base de compostos de chumbo e estanho, o que torna mais dura e sonora" (PILEGGI, 1958, p. 194). A faiança (coarse earthenwares), nas palavras de Lawrence (2006, p. 365), é um tipo de cerâmica grosseira que tende a ser feita com argilas não refinadas e possui pasta com maior granulação do que as faianças finas (refined earthenwares). Resultado de processos tecnológicos mais antigos, que remontam ao século XV (PILLEGI, 1958, p. 194), a faiança "dominou o mercado cerâmico utilitário e de adorno nos séculos XVII e XVIII na Europa" (BRANCANTE, 1981, p. 503).

Eis que no século XVIII, na esteira da Revolução Industrial, é criada, pelas mãos e máquinas dos oleiros ingleses, a faiança fina. Esta variedade cerâmica foi desenvolvida a partir de um "processo que levou dezenas de anos" (BRANCANTE, 1981, p. 129), culminando em um produto que obteve ampla aceitação no mercado europeu no decorrer do século XIX (BRANCANTE, 1981, p. 503). Segundo Pileggi (1958, p. 195), a composição da faiança fina "requer as matérias primas imprescindíveis – caulim, argila, quartzo e feldspato – recoberta com esmalte [...]". Conforme o ceramólogo,

> Antes das peças serem esmaltadas, entram no forno para serem cozidas (biscoito) à temperatura de 1200-1300°C, apresentando-se sem brilho e porosas. [...] [Após a primeira queima], o material que for julgado perfeito é esmaltado por imersão ou jato. O esmalte usado neste tipo de louça é transparente e, uma vez esmaltado o material é colocado em outro forno, para cozimento (verniz) à temperatura máxima de aproximadamente 1150°C, inferior ao biscoito, de onde o material sai brilhante e inabsorvente (PILEGGI, 1958, p. 180).

Como alertou Brancante (1981, p. 130), "são incontáveis as fórmulas como inúmeras as denominações dadas pelos ceramistas e ceramógrafos de diversos países a faiança fina e seus derivados", porém é possível apontar algumas características que permitem distinguir a faiança fina de outros produtos cerâmicos.

Considerada como uma “categoria intermediária entre a faiança e a porcelana” (PILEGGI, 1958, p. 195), a faiança fina apresenta pasta porosa e resistente, coloração uniforme de tom esbranquiçado ou creme e cobertura de esmalte incolor (PILLEGI, 1958; BRANCANTE, 1981; LAWRENCE, 2006).

Apesar das tentativas de elaboração de um conceito genérico de faiança fina, devemos observar que existem variedades de produtos cerâmicos enquadrados sob a nomenclatura de faiança fina. Refiro-me especialmente ao pó de pedra e ao granito. Assim, ambas as variedades são consideradas como faianças finas porque

> [...] possuem na essência, os mesmos elementos da composição das massas cerâmicas e obedecem aos mesmos processos de fabricação. A diferença consiste na temperatura de cocção e na dosagem das substâncias empregadas na composição da massa. Assim, a massa da louça tipo granito, mais fundente, apresenta maior resistência e menor capacidade de absorção (PILEGGI, 1958, p. 181).

Sendo assim, do ponto de vista do processo produtivo, as louças em pó de pedra e em granito estão açambarcadas sob a mesma categoria cerâmica, ou seja, a faiança fina. Contudo, a julgar pela aparência final do produto, as louças em pó de pedra e granito, apresentam diferenças flagrantes. A fim de exemplificar, transcreverei algumas colocações de Aristides Pileggi:

> A louça pó de pedra ou granito resulta da moagem do feldspato e do quartzo a pó não muito fino, pois as partículas a que ficam reduzidos, visíveis e desiguais em tamanho, dão-nos a impressão exata de “pó de pedra”. A louça tipo granito, por sua semelhança com a porcelana, é designada comumente no comércio, embora errôneamente, para efeito de propaganda, de “meia-porcelana”, “semi-porcelana”, “louça porcelanizada”, etc. (PILEGGI, 1958, p. 195).

Na citação acima, segundo percebo, Pileggi reforça quanto o processo produtivo das louças em pó de pedra e das louças em granito apresentam similaridades, mas, em contrapartida, ressalta que a aparência final da louça em granito é diferente da louça em pó de pedra, já que a primeira é semelhante à porcelana. Brancante (1981), num histórico esquemático da faiança fina no Brasil, escreveu o seguinte: “1902 – A Fábrica Colombo inicia o fabrico de excelente faiança fina, tipo granito, por artesãos alemães vindos para o Brasil – Zacharias marca ‘Brasil Ironstone’” (BRANCANTE, 1981, p. 132). Nesse sentido, a louça tipo

granito, em função de sua aparência, foi associada às terminologias tipo meia-porcelana, semi-porcelana, louça porcelanizada ou ironstone.

A vivência num laboratório de arqueologia faz qualquer arqueólogo, arqueóloga ou estagiário descobrir o grau de dificuldade que às vezes existe quando se busca distinguir louças em pó de pedra das louças em granito ou, mais difícil ainda, distinguir as louças em granito das louças em porcelana. Em virtude da já citada semelhança entre as louças em granito e as louças em porcelana, alguns trabalhos em arqueologia histórica brasileira, a fim de driblar essa dificuldade, criam categorias híbridas de análise, como ironstone/porcelana, por exemplo.

O fato, entretanto, é que possivelmente antes dos arqueólogos e arqueólogas do Brasil se defrontarem com problemas dessa natureza, os funcionários e técnicos das alfândegas e laboratórios oficiais espalhadas pelo país já enfrentavam questões semelhantes, mostrando que a classificação das louças segundo determinadas categorias pode não ser algo muito fácil.

Com base na "Acta da 11ª reunião da commissão central para proceder ás votações das matérias já discutidas", publicada em 1903 pela "Commissão Revisora da Tarifa Aduaneira, nomeada pelo Ministerio da Fazenda", foi possível evidenciar a existência de sete tipos de louça sujeitas à tributação. Vejamos:

> Art. 645. – Louça – Apparelhos etc. n. 1, $200. n. 2, $250. n. 3, $300. n. 4, $500. n. 5, $500. n. 6, 1$. n. 7, 2$000 [valor por quilo].
> Nota n. 87. Reputar-se-ha louça:
> N. 1, a de pó de pedra branca.
> N. 2, a de granito.
> N. 3, a de pó de pedra com frisos, orlas, ou bordos de qualquer cor, de pó de pedra pintada etc.
> N. 4, a de granito de cor.
> N. 5, a de porcellana branca.
> N. 6, a de porcellana branca com qualquer douradura, a de porcellana pintada etc., e pintada com qualquer douradura.
> N. 7, a de biscuit (DIARIO OFFICIAL, 1903, p. 3951).

Segundo um texto publicado pela "Commissão da Tarifa" da Alfândega do Rio de Janeiro, em 1934, as louças eram classificadas da seguinte maneira:

> [...] n. 1 a de pó de pedra branca;
> n. 2, a de granito;
> n. 3, a de pó de pedra ou granito, com frisos, orlas ou bordas de qualquer côr, a de pó de pedra ou granito, pintada ou estampada, a de pó de pedra ou granito esmaltada, a preta de qualquer qualidade, a de pó de pedra do Japão e semelhantes e a de pó de pedra ou granito de qualquer qualidade com qualquer douradura;

> [...] n. 4 a porcellana branca e
> n. 5 a porcellana branca com qualquer douradura, a porcellana pintada, estampada ou esmaltada, a de porcellana pintada, estampada ou esmaltada com qualquer douradura (DIARIO OFFICIAL, 1934a, p. 16695).

No parágrafo 17 do Decreto-lei n. 739, de 24 de setembro de 1938, que regulava a arrecadação e fiscalização do imposto de consumo de louças e vidros, a louçaria era categorizada da seguinte forma:

> a) De louça de pó de pedra, granito ou grés branca..... [quilo] $200;
> b) Idem, de pó de pedra, de granito, com borlas, filetes, frisos, orlas ou qualquer outra decoração de uma ou mais cores, douradas ou prateadas no todo ou em parte..... [quilo] $300;
> c) Idem, de porcelana ou meia porcelana branca..... [quilo] $600;
> d) Idem, de porcelana ou meia porcelana, com borlas, filetes, frisos, orlas ou qualquer outra decoração de uma ou mais cores, douradas, ou prateadas no todo ou em parte..... [quilo] $800;
> e) Idem do "biscuit"..... [quilo] 1$000 (BRASIL, 1938a).

Minha intenção com estas três últimas transcrições é mostrar que, a partir de documentos oficiais associados à tributação, existiam diversas categorias de louças no intervalo entre 1903 e 1938. Excluindo-se os atributos decorativos e considerando-se somente os diferentes tipos de pasta, temos as seguintes categorias: o pó de pedra, o granito, a porcelana, a meia porcelana, o pó de pedra do Japão e o biscuit. Grosso modo, do ponto de vista êmico, foram estes os tipos de louça que deram trabalho aos importadores, conferentes, aos técnicos de laboratório e aos inspetores Brasil afora.

A julgar por certas condições impostas por um edital de concurso público, para a contratação de Técnico de Laboratório do Ministério da Fazenda, em 1944, nota-se a preocupação demonstrada pela contratante em assegurar-se que o candidato aprovado tivesse condições de distinguir entre os diferentes tipos cerâmicos. Segundo o edital, "para efeito de realização da prova prático-oral", o candidato deveria escolher, no ato da inscrição, entre quatro seções predefinidas: Bromatologia e Farmácia; Química, Cerâmica e Metalurgia; Óleos, Tintas e Diversos; Fibras, Tecidos e Diversos (DIÁRIO OFICIAL, 1944b, p. 14373). Entre outras coisas, o candidato submetido à prova prático-oral da secção *Química, Cerâmica e Metalurgia* deveria demonstrar habilidade na "8) determinação de uma obra de porcelana ou biscuit. 9) Determinação de uma obra de barro, pó de pedra ou *faence*.

10) Análise de uma frita metálica, esmalte ou cobertura vitrificável" (DIÁRIO OFICIAL, 1944b, p. 14374).

Sendo assim, penso que tais condições impostas por esta prova prático-oral anteciparam aos candidatos uma atividade cotidiana, trivial e amplamente empreendida nos laboratórios de análises técnicas mantidos pelo Estado, isto é, uma precisa e científica diferenciação – com fins tributários – entre a porcelana, o biscuit, o pó de pedra, o granito, a *faence*, etc. Contudo, como veremos a seguir, as diferenciações precisas e objetivas entre as pastas cerâmicas nem sempre eram atingidas consensualmente, gerando todo o tipo querela entre as empresas importadoras, os conferentes, os técnicos de laboratório, os inspetores e, às vezes, entre laboratórios de análises técnicas de diferentes instituições.

Deve-se atentar, ainda, para o fato de que é perfeitamente crível que muitos impasses entre os envolvidos não tenham surgido de questões ou dificuldades puramente técnicas, mas, conforme um texto assinado por dois tecnologistas do Laboratório Nacional de Análises (Seção Regional de Análises de Porto Alegre),

> [...] do conflito que nasce dos interesses em jogo, quando ocorre o despacho de certas mercadorias. Neste caso, nós, os tecnologistas de Laboratórios fiscais, representamos o papel realista, por isso que somos forçados ás vezes de desfazermos ilusões..." (LABORATÓRIO NACIONAL DE ANÁLISES, 1954, p. 1).

Seja por motivações técnicas ou sub-reptícias, o fato é que alguns documentos nos colocam a par de algumas desinteligências ocorridas em virtude da classificação fiscal de certos tipos de louça. Um dos exemplos que eu gostaria de destacar é dado pela firma Eugenio Florencio & Comp. que, em julho de 1931, importou oito engradados de "peças não classificadas de louça n. 3 (louça de pó de pedra ou granito, esmaltada)" (DIARIO OFFICIAL, 1936a, p. 24833). Porém, segundo o conferente da Alfândega do Rio de Janeiro, a classificação declarada em nota fiscal por Eugenio Florencio & Comp. foi realizada de forma equivocada, já que se tratava de "louça n. 5 (porcellana pintada ou esmaltada)" (DIARIO OFFICIAL, 1936a, p. 24833).

Diante da divergência entre a declaração do empresário e o parecer do conferente, a Comissão da Tarifa da Alfândega do Rio de Janeiro recorreu ao Laboratório Nacional de Análises. Segundo o parecer deste laboratório, "a referida amostra apresenta caracteres da louça n. 5" (DIARIO OFFICIAL, 1936a, p. 24833),

ou seja, porcelana pintada ou esmaltada. Insatisfeito com o resultado expresso pelo laudo do Laboratório Nacional de Análises, Eugenio Florencio & Comp. recorreu ao Conselho de Contribuintes, "requerendo na mesma occasião que fosse o material submettido a exame no laboratório da Estação Experimental de Combustiveis e Minereos do Ministerio da Agricultura" (DIARIO OFFICIAL, 1936a, p. 24833). No laudo de análise gerado por este laboratório, a amostra foi classificada como

> [...] uma louça que os allemães denominam de Hart ou Feldspathsteingut e os inglezes de earthenware, massa composta em geral de argilas plásticas, caolim, quartzo e feld apathe, que costumamos chamar de uma maneira geral de granito. Falta a esta louça, para ser classificada de porcellana, que a sua massa seja completamente compacta e transparente (DIARIO OFFICIAL, 1936a, p. 24833).

Os laudos gerados pelos diferentes "laboratorios officiaes" causaram surpresa, pois era evidente que continham pareceres contraditórios sobre a mesma amostra de louça. Com base nisso, o Conselho de Contribuintes solicitou ao Laboratório Nacional de Análises que mandasse "examinar a mercadoria pela comissão de que trata o regulamento do dito laboratório, para positivar, como propoz o conferente [...], si se trata de porcellana pintada ou de granito" (DIARIO OFFICIAL, 1936a, p. 24833). Conforme o segundo laudo do Laboratório Nacional de Análises, "a referida louça era de facto de porcellana pintada, cujos caracteres principaes são impermeabilidade, dureza, sonoridade e translucidez" (DIARIO OFFICIAL, 1936a, p. 24834). A química responsável por este segundo parecer técnico do Laboratório Nacional de Análises ainda rebate o laudo do laboratório da Estação Experimental de Combustíveis e Minérios do Ministério da Agricultura, dizendo que:

> Ora, a composição da massa constante do laudo da Estação Experimental de Combustiveis e Minerios do Ministerio da Agricultura (argilas plásticas, caolim, quartzo e feldspatho) é precisamente a que autores do maior valor qual Ullman, indicam como propria da porcellana, accrescentando-se ali que "a massa foi cosida em uma temperatura bastante alta, porém insufficiente para tornal-a completamente impermeavel" (DIARIO OFFICIAL, 1936a, p. 24834).

No decorrer do texto, a química continua justificando o seu parecer e, com tal propósito, segue empregando os argumentos do químico alemão Fritz Ullmann (1875-1939) a fim de confirmar que a louça sob análise foi fabricada em porcelana, não em granito. Ainda de acordo com o seu laudo,

> O aspecto das massas e o vidrado da porcellana, diz Ullman, não depende somente de sua composição chimica, expressa sob a fórma de materia argilosa, caolim, quartzo e feldspatho, si não também em alto grao das quantidades physicas das materias primas empregadas, por exemplo de que se achem reduzidas a pó mais ou menos fino, e ainda mais do caracter variavel do caolim. Em igualdade de composição e cocção á mesma temperatura, podem resultar porcellana mui differentes, desde o ponto de vista da finura e transparência da pasta (DIARIO OFFICIAL, 1936a, p. 24834).

Em resumo, o Conselho Superior da Tarifa, em 1936, atendendo ao parecer do Laboratório Nacional de Análises, considerou que o produto sob análise (aparelhos sanitários) deveria ser classificado como "louça n. 5, da tarifa de 1$500, (porcelana pintada)" (DIARIO OFFICIAL, 1936a, p. 24834).

Outro exemplo que demonstra as dificuldades encontradas em obter classificações precisas e unânimes das louças está relacionada à importação feita pela firma Hachiya, Irmãos & Comp. Em 1933, a referida empresa pede reconsideração à Comissão da Tarifa da Alfândega do Rio de Janeiro, pois, no entender da importadora, os laudos do Laboratório Nacional de Análises estavam equivocados e as suas louças não deveriam ser classificadas como porcelana. Ao recorrer à Comissão da Tarifa, a empresa anexou um laudo técnico da Escola Politécnica, onde esta declara que

> [...] technicamente não se trata de porcellana, faltando á mercadoria os caracteres typicos dessa variedade fina de producto ceramico; e que se trata, na verdade, de um producto fabricado com material de bôa qualidade, de uma louça fina que, entretanto, não pode ser assimilada á porcellana [...] (DIARIO OFFICIAL, 1934a, p. 16695).

O Laboratório Nacional de Análises, frente à contestação dos seus laudos técnicos, pronunciou-se afirmando que

> Os objectos analysados não se enquadram perfeitamente em nenhuma [das] classificações.
> Se houve de nossa parte dificuldade em fornecer a essa alfandega elementos para uma exata classificação tarifaria, a mesma cousa se verifica no laudo da Escola Polytechnica, que não concorre com elementos seguros para a classificação desejada, pois diz que não se trata "techinicamente" de porcellana e "sim de uma louça fina, feita com material de boa qualidade".
> Esse laudo não diz ainda se se trata de granito, como solicitou essa inspectoria, e que é indispensavel saber-se para dirimir as duvidas suscitadas (DIARIO OFFICIAL, 1934a, p. 16695).

O desfecho foi o seguinte: o Laboratório Nacional de Análise, haja vista o "laudo da Escola Polytechnica e as ponderações da firma importadora", reviu a sua primeira posição e modificou a conclusão dos laudos anteriores de porcelana para louça de pó de pedra do Japão e semelhantes. O inspetor da alfândega e a maioria dos conferentes, acatando o laudo do laboratório, decidem – apesar da insistência de um conferente em afirmar que se tratava de porcelana – que a dita louça deveria ser classificada como "louça n. 3, da taxa de $300 por kilo (a de pó de pedra do Japão e semelhantes), do art. 665 e nota 87ª da Tarifa" (DIARIO OFFICIAL, 1934a, p. 16695).

Imbróglio semelhante ocorreu em 1940, quando a empresa Lopes Gomes & Comp. declara ter importado louças em granito decorado. Contudo, segundo o conferente da alfândega, as louças estavam mal classificadas e o correto seria considerá-las como meia porcelana. A fim de resolver o impasse, o Instituto Nacional de Tecnologia foi acionado. O parecer técnico foi o seguinte:

> a) não é porcelana opaca;
> b) considerada sob a base de granito;
> c) não pode ser considerada meia porcelana;
> d) não é louça fina.
> Observações – Trata-se de uma louça de pasta porosa coberta com um esmalte comum (DIÁRIO OFICIAL, 1940, p. 11724).

Face ao laudo técnico elaborado, foi evidenciado e comunicado à alfândega que os produtos em questão eram realmente louças em granito decorado e não louças em meia porcelana, como pensava o conferente.

Os conflitos gerados durante o processo de classificação fiscal das louças importadas, conforme o meu entendimento, são importantes porque nos revelam algo sobre as dificuldades encontradas pelos importadores e técnicos ao enquadrar em categorias pré-determinadas toda a louçaria desembarcada no porto do Rio de Janeiro, por exemplo; e, além disso, quais eram as categorias analíticas empregadas durante essa classificação fiscal.

Estes documentos escritos me fizeram enxergar o quanto o trabalho de um conferente ou de um técnico em química industrial apresenta semelhanças com o trabalho de um arqueólogo ou arqueóloga quando está analisando as louças em um laboratório de arqueologia. Salvo pelos propósitos, que são patentemente distintos, ambos os profissionais procuram dispor em categorias os objetos ou cacos de louça

e, muitas vezes, valem-se dos mesmos métodos a fim de distinguir diferentes variedades cerâmicas. A observância da translucidez e do som metálico da porcelana, por exemplo; ou, como sugere o químico Fritz Ullmann (1950-1953, p. 255), o uso da língua com um dos meios para diferenciar produtos cerâmicos porosos dos produtos cerâmicos compactos. É verdade, entretanto, que os laboratórios de análises possuem outros métodos mais sofisticados para realizar a classificação das louças, enquanto os arqueólogos e as arqueólogas empregam os equipamentos que normalmente possuem, ou seja, os olhos, os ouvidos e a língua.

O que me causou desconforto – e a motivação para escrever a seção deste capítulo – foi tomar conhecimento de todas estas categorias de louças manipuladas por diferentes atores sociais e como algumas dessas categorias, às vezes, parecem não encontrar correspondência com as categorias arqueológicas. Aviso, desde já, que não sou contra as categorias. A legislação fiscal, na primeira metade do século XX, criou as suas categorias e os arqueólogos e arqueólogas criaram as suas. As categorias, em ambos os casos, nasceram dessa necessidade de tornar os dados manejáveis, garantindo um lugar para qualquer coisa e, em absoluto, a partir da relevância atribuída à categoria no momento em que ela foi criada (SHANKS; TILLEY, 1988).

Minha preocupação está calcada em declarações como as de Aristides Pillegi, quando afirma que o "granito [...] é designado comumente no comércio, embora errôneamente, para efeito de propaganda, de 'meia porcelana', 'semi-porcelana', 'louça porcelanizada', etc." (PILEGGI, 1958, p. 195). Ou, ainda, o receio que sinto com a categoria arqueológica chamada *ironstone*. Ressalto, outra vez, que não sou contra as categorias e concordo com Shanks e Tilley (1988) quando eles asseveram que as categorias arqueológicas nunca estarão perfeitamente adequadas ao passado e, sobretudo, que

> There are no conclusive categories which can incorporate the differential and relational complexity of material reality and production. No concept or category is ever adequate to that which it signifies; the world cannot be compartmentalized according to categories of consciousness (SHANKS; TILLEY, 1988, p. 26).

Contudo, se bem entendo, a documentação escrita referente às louças do século XX, dá-nos margem para pensarmos sobre uma possível e indesejada homogeneização do mundo material com o uso de certas categorias arqueológicas.

Parece-me estranho quando Pillegi (1958) associa diretamente a louça granito à louça meia porcelana. Como vimos, especialmente com relação ao Decreto-lei n. 739, de 24 de setembro de 1938, há uma clara separação entre a louça granito, a louça meia porcelana e a porcelana. Esta diferenciação, além do documento fiscal consultado, é observada também nos editais de licitação.

Em sete (dos quarenta) documentos licitatórios consultados foi encontrada a denominação meia porcelana na descrição de diversos artefatos em louça. Porém, o que chama a atenção não é o fato de estarem designando algumas louças como meia porcelana, mas delas estarem dissociadas das louças em granito. Vejamos três exemplos:

Em uma licitação aberta pelo Quinto Grupo de Artilharia de Costa, as firmas Olympio Ruas Martins e Ferreira de Souza & Comp. ofertaram, entre louças e outros artigos, o seguinte:

> 48. Prato raso de granito, duzia, uma;
> 49. Prato fundo de granito, duzia, uma;
> [...]
> 51. Prato fundo meia porcellana, duzia, uma;
> 52. Prato raso meia porcellana, duzia, uma (DIARIO OFFICIAL, 1935, p. 24860).

No edital de concorrência administrativa para fornecimento de materiais durante o ano de 1939, a Primeira Formação de Intendência solicita que os interessados enviem as suas propostas de preço de diversos materiais de pintura, limpeza, ferragens e louças. Destaco os citados abaixo:

> 275. Chicara meia porcelana, c/ pires para chá, uma;
> 276. Chícara de granito com pires, para chá, uma (DIÁRIO OFICIAL, 1938a, p. 25363).

O Ministério da Justiça e Negócios Interiores divulga, através da publicação de um edital de concorrência pública, o interesse em adquirir produtos que seriam utilizados no segundo semestre de 1920. Dentre os itens presentes no grupo “Louças e porcellanas”, ressalto os produtos a seguir:

> Bacias de granito de 0,33 cent. de bocca, uma;
> Bacias de meia porcellana de côr de 35 centimetros, uma;
> Chicaras de granito para café, duzia;
> Chicaras e pires de meia porcellana para café, dúzia;
> Jarros de granito de 0,30 centimetros de alto, um;

> Jarros de meia porcellana, de côr, de 20 centimetros, um (DIARIO OFFICIAL, 1920, p.10749-50).

Pois bem, os casos se repetem e eu acho desnecessário insistir com outros exemplos. De qualquer forma, alguns documentos escritos evidenciam o quanto é incoerente tratar as pastas granito e meia porcelana como coisas idênticas, como palavras sinônimas ou mero artifício de marketing. Parece-me nítido que existe uma manipulação consciente das categorias granito e meia porcelana por parte das seções de compras, dos importadores, dos conferentes alfandegários e dos técnicos de laboratório de análises químicas.

As diferenças entre granito e meia porcelana, suponho, devem ser buscadas a partir da investigação do processo produtivo concernente a cada uma das pastas: a escolha das matérias primas, a escolha da temperatura de cocção, a escolha dos insumos empregados na fabricação de esmaltes, etc. O problema é que provavelmente estas diferenças não estejam restritas unicamente ao processo produtivo. É possível supor que, além das diferenças tecnológicas – que por si só já estão relacionadas a escolhas culturais e simbólicas (PFAFFENBERGER, 1992) –, as louças em granito e meia porcelana estivessem sendo manipuladas como elementos de distinção social.

Embora eu não tenha nenhum exemplo *ipsis litteris* disso que estou tentando argumentar, é possível ir tangenciando essa possibilidade a partir de dois casos que foram tratados no capítulo anterior, mas que merecem ser retomados. Refiro-me às descrições de louças publicadas pelo Hospital Central do Exército, em 1911, onde todas as peças em porcelana e louça fina são destinadas ao uso de oficiais e, por outro lado, as louças em granito são descritas como produtos destinados ao uso dos praças (DIARIO OFFICIAL, 1911, p. 4106). O mesmo hospital, em 1925, publica um edital para fornecimento de material onde alguns itens de louça em granito grosso e pó de pedra estão associados aos praças (DIARIO OFFICIAL, 1925b, p. 6906).

Os arqueólogos e arqueólogas históricos brasileiros podem seguir empregando a categoria arqueológica *ironstone* em suas pesquisas, pois, como vimos, a criação ou a manutenção de uma categoria analítica é algo bastante subjetivo, que vem resolver os problemas atuais dos pesquisadores e que tendem à homogeinização. O meu receio, porém, é que especialmente com relação as louças do século XX, a categoria arqueológica *ironstone* esteja camuflando ou mascarando descaradamente outras categorias. Ao meu ver, a categoria *ironstone* é um “balaio

de gatos" que esconde e confunde categorias como o granito, a meia porcelana e a porcelana.

Se a documentação escrita nos dá pistas sobre a possível diferença entre as louças em granito e meia porcelana – categorizadas pela arqueologia histórica brasileira como *ironstone* –, o material arqueológico não fica para trás! Durante os meses em que durou a etapa de laboratório desta pesquisa arqueológica, deparei-me com uma série de fragmentos que apresentavam características híbridas, digamos; louças que me causaram um tremendo incômodo e que me fizeram praticamente perder a língua de tanto lambê-las, sem saber satisfatoriamente, ao final do procedimento, qual o tipo de pasta se tratava.

Sendo assim, eu escrevi a seção deste capítulo com a intenção de fazer uma espécie de *mea-culpa* – já que eu também faço uso da categoria *ironstone* nesta pesquisa. Não foi à toa, também, que explorei aqueles documentos aduaneiros que expressam as divergências entre importadores, conferentes, técnicos e laboratórios de análises, pois, entre outras coisas, eu quis mostrar a dificuldade que existia, mesmo para os especialistas, em realizar classificações objetivas e/ou científicas dos diferentes tipos cerâmicos. Mesmo diante das dificuldades aparentes, os arqueólogos e arqueólogas deveriam tentar esmiuçar a categoria *ironstone*. Esta categoria – pelo menos em contexto de século XX –, pode estar abarcando, sob um único rótulo, categorias distintas como o granito, a meia porcelana e mesmo a porcelana (que pode variar em espessura e transparência) (SOUZA, 2010, p. 86; DIARIO OFFICIAL, 1936a, p. 24834).

Se persistirmos com o uso da categoria arqueológica *ironstone*, devemos assumir, de largada, que estamos empregando uma categoria muito elástica e que, conforme penso, solapa importantes diferenças sociais e simbólicas. Eu, como já avisei, faço uso da categoria *ironstone*; faço porque faltam métodos adequados para distinguir o granito da meia porcelana ou, ainda, a porcelana da meia porcelana, etc. Eu estou assumindo, portanto, os riscos de uma análise e uma interpretação que beirem uma homogeinização grosseira por falta de métodos adequados à análise do material arqueológico.

4.2 A AMOSTRA ARQUEOLÓGICA DA LOUÇARIA COMERCIAL

Na ausência de marcadores cronológicos finos para louças produzidas no Brasil, as marcas de fabricação a as logotipias comerciais foram os principais elementos empregados na datação das louças. Embora estes elementos tenham sido importantes nesse processo de identificação cronológica das peças e da camada arqueológica, eles se referem a longos períodos (funcionamento de uma fábrica ou de um estabelecimento comercial, por exemplo). A análise conjunta das marcas de fabricação e das logotipias indicam a primeira metade do século XX, especialmente as décadas de 1930 e 1940. Em virtude desta dificuldade de identificação cronológica, partindo unicamente destes atributos das louças, é que a documentação escrita e imagética foi imprescindível para definir um recorte cronológico mais restrito, ou seja, entre 1930 e meados da década de 1940 (capítulo 2).

A definição dos critérios que embasam a identificação de atributos passíveis de identificar as louças comerciais é algo muito subjetivo, arriscado e que, sem dúvida, pode encerrar equívocos. A louça analisada, como já sabem, é proveniente de um depósito arqueológico em uma área pública e urbana no município de Porto Alegre. A escavação não foi realizada especificamente em uma área de descarte de lixo de um café, hotel ou restaurante, por exemplo. Dessa forma, o lixo que se acumulou no local apresenta diferentes origens: bares e restaurantes, farmácias, casas residenciais, hotéis, pequenas fábricas, etc. Minha tarefa, sendo assim, foi definir os critérios de identificação das louças comerciais da coleção exumada da camada de lixo do século XX.

A definição dos critérios, como veremos, pautou-se sobretudo pela consulta a documentos escritos, imagéticos e fílmicos, catálogos de louças e de textos acadêmicos. Sobre os textos acadêmicos, ao menos no âmbito da arqueologia brasileira, não encontrei nenhuma reflexão especialmente dirigida às louças comerciais e os seus respectivos usos. Entretanto, duas pesquisas internacionais se alinham com os meus interesses. A primeira delas, de Marica Beric (2008), é uma tese relacionada à escavação do Beresford Arms Hotel (1839-1861), localizado na cidade de Adelaide, Austrália. A segunda pesquisa, de Lindsay Weiss (2011), refere-se a escavação do Half-Way House Hotel, localizado na África do Sul. Ambos os textos foram bastante prestimosos, pois me fizeram enxergar, em contextos

arqueológicos bem específicos, quais eram as principais características das louças comerciais evidenciadas.[13]

Foi igualmente interessante, com base em ambos os trabalhos, observar uma mudança nos padrões decorativos das louças empregadas por alguns estabelecimentos comerciais. A pesquisa de Beric (2008) monstrou que, durante a primeira instalação do Beresford Arms Hotel, entre 1839 e 1861, havia uma preferência pelos conjuntos de louças de mesa decorados em Willow e Fibre Art, ambos os padrões produzidos pela técnica decorativa conhecida como transfer-printing. Contudo, considerando-se as pesquisas de Weiss (2011) na África do Sul, constata-se uma mudança nas louças de mesa empregadas por cantinas rurais e hotéis no período pós-1880. Segundo a pesquisadora, "perhaps the single most notable shift in the ceramic assemblage is the emergence of plain or banded ironstone 'hotel-wares', usurping the previous predominance of a variety of transfer-print tableware" (WEISS, 2011, p. 14). A autora arremata afirmando que as louças em "ironstone china" "came to be popularly known as 'hotel ware' or 'commercial ware' as a result of their popularity with large steamship companies, hotels, clubs, colleges and other places where hard usage has to be undergone" (JEWITT, 1878 apud WEISS, 2011, p. 14).

A partir das inferências feitas acima, é importante destacar o quanto a preferência por louças comerciais minimamente decoradas (louças lisas ou em faixas) – em substituição ao transfer-printing – corresponde a um gosto ou a uma moda que remonta ao último quartel do século XIX. Esta mudança visava romper com uma atmosfera doméstica e informal de louças decoradas com representações de cenas angelicais e clássicas, florais matrimoniais e cenas femininas (*feminine cameos*) (WEISS, 2011, p. 15). Do ponto de vista metodológico, eu me valho dessa alteração do estímulo visual (*visual cue*) da louçaria comercial pós-1880 (WEISS, 2011) para tentar diferenciar as louças domésticas das louças comerciais.

Em contexto nacional, as peculiaridades dessa louça comercial foram esboçadas a partir da documentação licitatória explorada no capítulo 3, contudo, é necessário, a partir de agora, inclinarmo-nos de forma mais detida sobre as louças provenientes do depósito arqueológico novecentista da Praça Brigadeiro Sampaio.

[13] *Commercial ware* ou *hotel ware*, como são tratadas nas pesquisas anglosaxônicas.

Segundo Oliveira (2012), durante o trabalho de laboratório foram processados 9.136 fragmentos e peças provenientes da camada arqueológica do século XX. Deste total, 5.331 fragmentos correspondem a louças (faiança fina, ironstone e porcelana) (59%), 593 fragmentos correspondem a cerâmicas torneadas e decorativas (6%)[14], 2379 fragmentos correspondem a vidros (26%), 114 fragmentos correspondem a metais (1%), 156 fragmentos correspondem a materiais orgânicos (2%) e, finalmente, 563 fragmentos correspondem a materiais diversos (6%)[15] (OLIVEIRA, 2012, p. 139).[16]

A primeira atitude tomada, com relação aos 5.331 fragmentos de louça que foram exumados do depósito arqueológico, foi priorizar as louças de mesa minimamente decoradas e excluir da análise as louças de mesa que apresentavam decorações mais intensas e menos sóbrias. Sendo assim, foram excluídos todos os fragmentos decorados em transfer-printing, decalcomania, estêncil, motivos infantis, florais, geométricos, assim como os de cores vivas e brilhantes que possivelmente estivessem associados a uma estética modernista e doméstica (STEVENSON, 2001). As louças de mesa brancas com superfícies modificadas (trigais e padrões que lembram o Royal Rim e o Gótico) também foram excluídas e não compõem o grupo das louças que estão sob análise.

Com este recorte, restaram 2.344 fragmentos de louça, dos quais 945 não foram analisados, seja em função de seu tamanho diminuto (menor que 5 cm em seu maior módulo), seja por se tratar de fragmentos de fundo ou corpo não remontáveis e para os quais não foi possível determinar se compunham peças brancas/minimamente decoradas ou partes brancas de peças com decoração (associadas a ambientes domésticos). Deste modo, a análise detalhada da louçaria se deu exclusivamente sobre as vasilhas melhor conservadas (517 peças, totalizando 1.423 fragmentos), com superfície suficientemente preservada para

[14] Foram consideradas *cerâmicas decorativas* as peças em cerâmica que representam animais ou pessoas e que possivelmente foram empregadas como adorno.
[15] Foram considerados como *materiais diversos* os objetos como os botões de vestuário, restos de calçados, materiais plásticos relacionados à eletricidade, tampas plásticas de frascos, pentes, escovas de dente, óculos, chupetas, embalagens de pó facial para embelezamento feminino, piteira de cachimbo, entre outros.
[16] No processamento dos materiais arqueológicos da campanha de 2010/2011 não foi realizado a separação dos fragmentos em número mínimo de peças. O processamento se deu com base na quantificação dos fragmentos conforme o tipo de pasta (no caso das louças) ou tipo de material (vidro, cerâmica, etc.).

determinar a ausência ou presença mínima de decoração, possibilitando assim sua associação com os estabelecimentos comerciais.

4.3 FORMAS, PASTAS E DECORAÇÕES

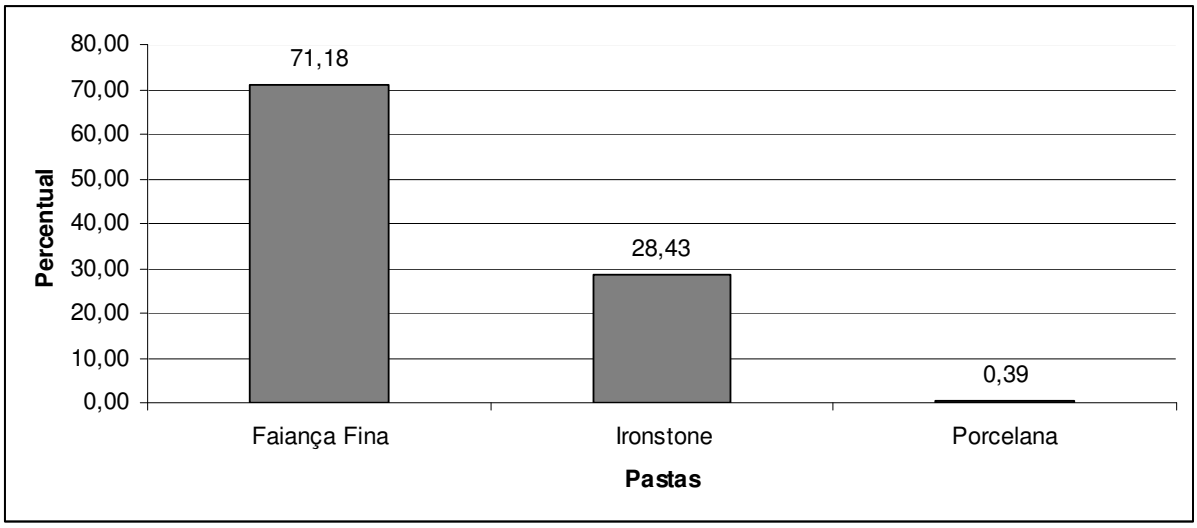
As 517 peças foram inventariadas através de uma tabela eletrônica que possui os seguintes campos:

1. Número da peça;
2. Número mínimo de peças (Nmp);
3. Amostra (número de catálogo);
4. Camada;
5. Profundidade;
6. Tipo de pasta (faiança fina, ironstone, porcelana);
7. Espessura da borda;
8. Espessura do fundo;
9. Diâmetro externo;
10. Produndidade da peça (distância entre a borda e o fundo da peça);
11. Altura da peça (distância entre a borda e o solo);
12. Capacidade volumétrica;
13. Forma do artefato (cônica, oval, plana, etc.);
14. Artefato (xícara pequena paracafé, prato raso, pires pequeno, etc.);
15. Parte do artefato (corpo, borda, fundo, inteiro);
16. Local da decoração (face interna, face externa, etc.);
17. Técnica decorativa (superfície modificada, etc.)
18. Cor da decoração;
19. Motivo/cena (faixas e frisos, etc.);
20. Estilo/padrão (doméstico, comercial, Gótico, Royal Rim, etc.);
21. Marca ou fabricante;
22. Inscrições;
23. Origem (cidade e/ou país);
24. Cronologia da fábrica e da marca;
25. Cronologia da peça;
26. Observações.

Com relação às pastas, eu classifiquei as louças segundo três categorias arqueológicas: a faiança fina, o ironstone e a porcelana. Considero como faiança fina a classe de louça que apresenta pasta porosa e resistente, coloração uniforme de tom esbranquiçado ou creme e cobertura de esmalte incolor (PILLEGI, 1958; BRANCANTE, 1981; LAWRENCE, 2006). Embora a bibliografia trate o ironstone como uma variedade da faiança fina (PILEGGI, 1958), nesse trabalho ele será considerado como uma categoria analítica à parte.[17] Nesse sentido, considero o ironstone similar à pasta identificada na bibliografia nacional e nas fontes escritas como a louça tipo granito, ou seja, uma pasta "mais fundente [que] apresenta maior resistência e menor capacidade de absorção" (PILEGGI, 1958, p. 181). Já na categoria porcelana foram enquadradas as louças que apresentavam pasta impermeável e translúcida, além da peculiar sonoridade metálica (PILEGGI, 1958; BRANCANTE, 1981).

Nota-se, com referência ao gráfico e a tabela abaixo (gráfico 04 e tabela 09), que as louças em faiança fina predominam (71,18%) e, também, como é irrisória a quantidade de peças associadas à categoria porcelana (apenas duas peças).

Gráfico 04 – Percentual de peças conforme a pasta



[17] No âmbito da arqueologia brasileira, Souza (2010, 2013) demonstrou que a nomenclatura ironstone não era utilizada por fabricantes de louças brasileiros e sugere que as louças brasileiras fabricadas em ironstone devessem ser chamadas de "porcelana brasileira". Nesse sentido, pelo menos com relação à produção de louças nacionais, existe uma tendência em associar o ironstone à porcelana.

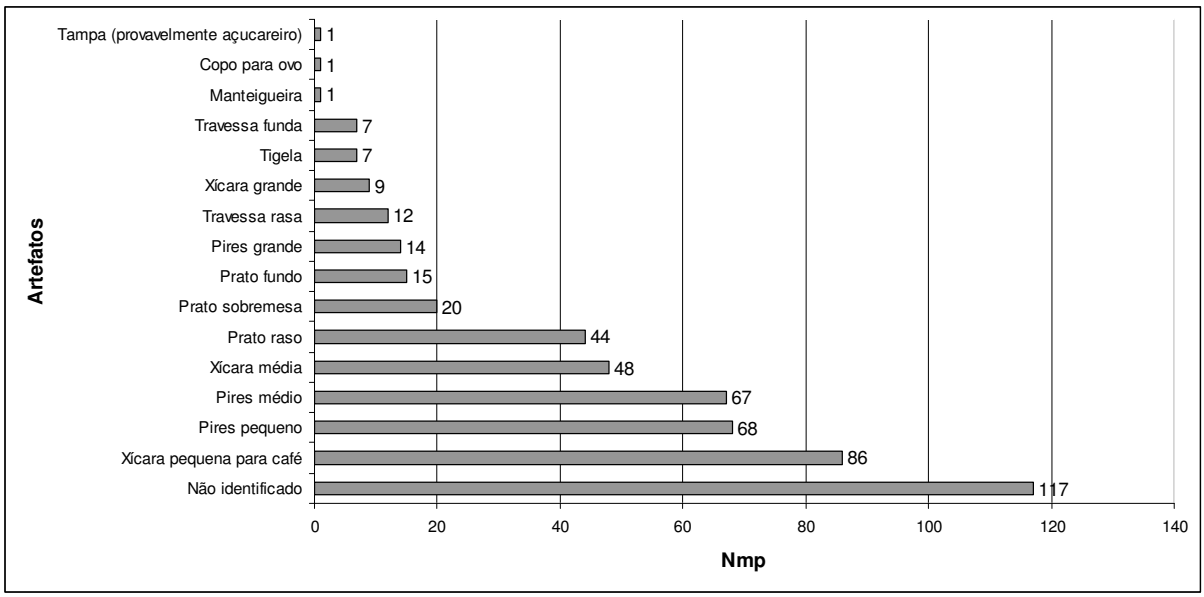
Tabela 09 – Peças e percentual conforme pasta

Pasta	Nmp	Percentual
Faiança Fina	368	71,18
Ironstone	147	28,43
Porcelana	2	0,39
TOTAL	**517**	**100,00**

Com relação às peças analisadas, foram identificadas as 10 formas listadas abaixo e quantificadas no gráfico 05.

1) Manteigueira;
2) Pires (pequeno, médio e grande);
3) Copo para ovo;
4) Prato (fundo e raso);
5) Prato de sobremesa;
6) Tampa (provavelmente de açucareiro);
7) Tigela;
8) Travessa (funda e rasa);
9) Xícara (média e grande);
10) Xícara pequena para café.

Gráfico 05 – Nmp conforme artefato



O gráfico 05 nos possibilita uma compreensão visual do número de peças atingido por cada forma de artefato. São 85 xícaras pequenas para café (16,63%), seguido por 68 pires pequenos (13,15%), 67 pires médios (12,96%), 49 xícaras

médias para bebidas quentes (chá, café, chocolate, etc.) (9,28%), 44 pratos rasos (8,51%), 20 pratos para sobremesa (3,87%), 15 pratos fundos (2,90%), 14 pires grandes (2,71%) e 12 travessas rasas (2,32%). O restante das formas (xícara grande, travessa funda, tigela, xícara pequena, provável tampa de açucareiro, provável copo para ovo e manteigueira), visto separadamente, apresenta menos de dez peças.

Na tabela abaixo (tabela 10), eu informo os intervalos dos diâmetros, das profundidades e das capacidades volumétricas que caracterizam cada uma das formas de artefatos identificados. A separação dos pires em pequenos, médios e grandes foi realizada da seguinte maneira: com base na proposta de preço para fornecimento de louças que Henrique Fracalanza enviou ao Hospital dos Servidores do Estado do Rio de Janeiro (DIÁRIO OFICIAL, 1944a, p. 15644) (tabela 02), resolvi dividir os 152 pires conforme o diâmetro na borda. Segundo a mesma proposta de preço, os pires usados com as xícaras pequenas para café tinham 10,4 cm (104 mm) de diâmetro e os pires para as xícaras de chá possuíam o diâmetro de 13,9 cm (139 mm). Tendo em vista estas referências, foram definidos três tamanhos para os pires: o pequeno (± 95 a ± 120 mm), o médio (± 130 a ± 150 mm) e o grande (160 a ± 170 mm).

As informações extraídas da proposta de preço acima (DIÁRIO OFICIAL, 1944a, p. 15644) também foram usadas para a criação de dois tamanhos de xícaras para o consumo de bebidas quentes. Conforme a proposta de preço, a xícara de chá tinha 8,2 cm (82 mm) de diâmetro na borda. Tendo como base este dado, resolvi dividir as 57 xícaras para bebidas quentes conforme o diâmetro na borda, em dois tamanhos: médias (77 a 85 mm) e grandes (89 a ± 100 mm). Os recipientes identificados como xícaras pequenas para café apresentam diâmetro na borda entre 44 e ± 60 mm e profundidade entre 33 e 46 mm.[18] As dimensões destes recipientes encontram paralelo na documentação escrita pesquisada, inclusive na já citada proposta de preço que foi enviada ao Hospital dos Servidores do Estado do Rio de Janeiro (DIÁRIO OFICIAL, 1944a, p. 15644). Neste documento, a xícara para café é descrita com 4,8 cm (48 mm) de diâmetro na borda.

Sobre a capacidade volumétrica, ressalto que foram mensuradas apenas as xícaras que apresentavam grau de integridade suficiente para serem preenchidas de

[18] Apenas uma peça destoa do conjunto, apresentando profundidade de 69 mm.

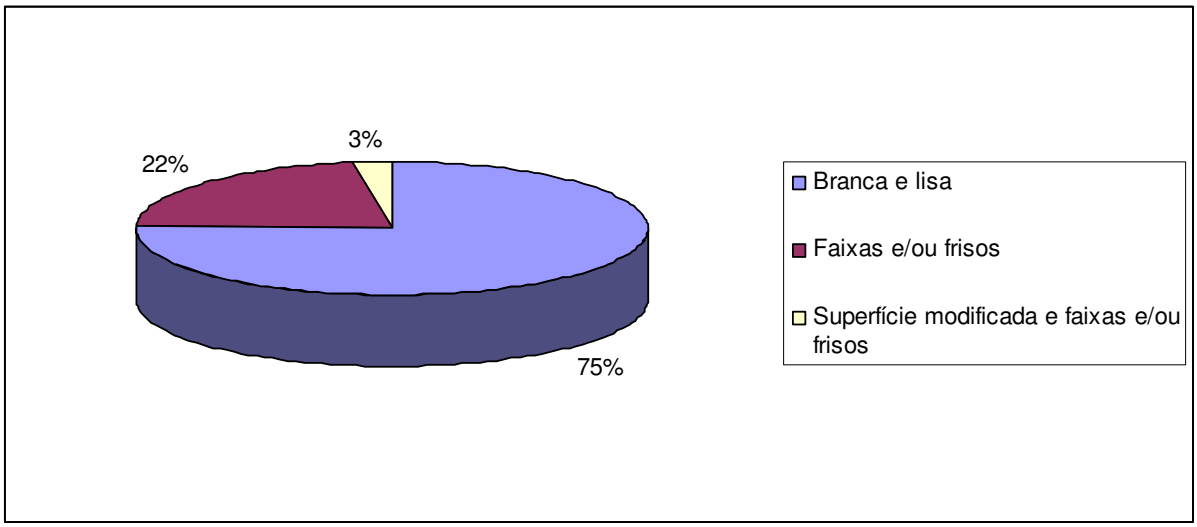
areia do fundo até a boca do recipiente. Trinta e seis (de 86) xícaras pequenas para café e 04 (de 48) xícaras médias apresentavam esta condição e puderam ter a sua capacidade volumétrica apreciada.

Tabela 10 – Artefatos conforme as dimensões

Artefato	Diâmetro externo (mm)	Profundidade (mm)	Capacidade volumétrica (ml)
Pires pequeno	± 95 a ± 120	7 a 25	Desconhecida
Pires médio	± 130 a ± 150	10 a 24	Desconhecida
Pires grande	160 a ± 170	16 a 25	Desconhecida
Pote (provavelmente copo para ovo)	± 50	± 36	Desconhecida
Prato fundo	220 a 240	30 a 34	Desconhecida
Prato raso	200 a 240	13 a 27	Desconhecida
Prato sobremesa	± 170 a ± 190	11 a 21	Desconhecida
Tigela	± 60 a 120	34 a 60	Desconhecida
Travessa funda (redonda)	± 170	Desc.	Desconhecida
Travessa funda (oval)	Desc.	32 a 45	Desconhecida
Travessa rasa (oval)	Desc.	10 a 25	Desconhecida
Xícara média	77 a 85	42 a 71	213 a 250
Xícara grande	89 a ± 100	73 a 74	Desconhecida
Xícara pequena para café	44 a ± 60	33 a 46	53,34 a 70,04

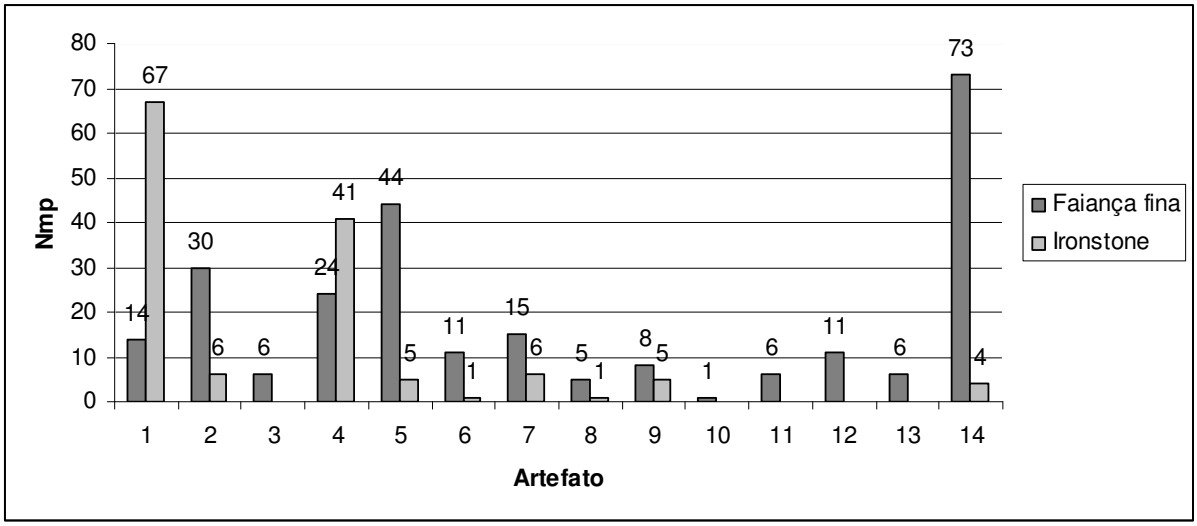
O conjunto das 517 peças analisadas é formado por louças *brancas e lisas* (390 peças), louças decoradas em *faixas e/ou frisos* (114 peças) e louças que combinam *superfície modificada e faixas e/ou frisos* (13 peças). Do ponto de vista quantitativo, as louças brancas e lisas são as mais expressivas, representando 75,43% de todas as peças analisadas. As louças com faixas e/ou frisos ocupam o segundo lugar (22,05%), seguida das louças que combinam superfície modificada e faixas e/ou frisos (2,51%).

Gráfico 06 – Percentual conforme decoração



Nota-se, conforme o gráfico adiante, que a maioria das categorias de artefatos brancos e lisos é fabricada em faiança fina. Algumas peças como as xícaras grandes, copo para ovo, tigelas, travessas rasas e travessas fundas sequer apresentam alguma peça em ironstone. Devemos observar, entretanto, que existem duas exceções quanto à predominância dos artefatos brancos e lisos em faiança fina. As xícaras pequenas para café em ironstone e os pires pequenos em ironstone (que são usados com as xícaras pequenas) são numericamente muito superiores as suas contrapartes em faiança fina.

Gráfico 07 – Artefatos brancos e lisos conforme a pasta



Legenda do gráfico 07	
Número	Artefato
1	Xícara pequena para café
2	Xícara média
3	Xícara grande

4	Pires pequeno
5	Pires médio
6	Pires grande
7	Prato raso
8	Prato fundo
9	Prato sobremesa
10	Copo para ovo
11	Tigela
12	Travessa rasa
13	Travessa funda
14	Desconhecido

4.4 FAIXAS, FRISOS E REFORÇOS DE BORDA: IDENTIFICANDO A LOUÇARIA COMERCIAL

Nesta pesquisa, a decoração com faixas e/ou frisos de determinadas cores foi considerada como um atributo que possivelmente indique o uso comercial das louças. Com relação as 127 peças decoradas com faixas e/ou frisos, cabem algumas explicações. Nem todas as peças que apresentam faixas e/ou frisos foram consideradas como louça comercial. Como vimos no capítulo anterior (tabela 07), diversos órgãos da Administração Pública demonstraram uma nítida preferência por louças decoradas em faixas e/ou frisos nas cores azul, vermelho, verde e dourado. Usei essa informação como indicativo de uma possível popularidade destas cores na decoração das louças comerciais. Eu defini, com base na combinação das cores das faixas e/ou frisos, um estilo doméstico e um estilo comercial. Como pode ser observado na tabela abaixo (tabela 11), o estilo doméstico é caracterizado principalmente por combinações que apresentam as cores laranja e amarelo.

Tabela 11 – Artefatos decorados com faixas e/ou frisos pertencentes ao estilo doméstico

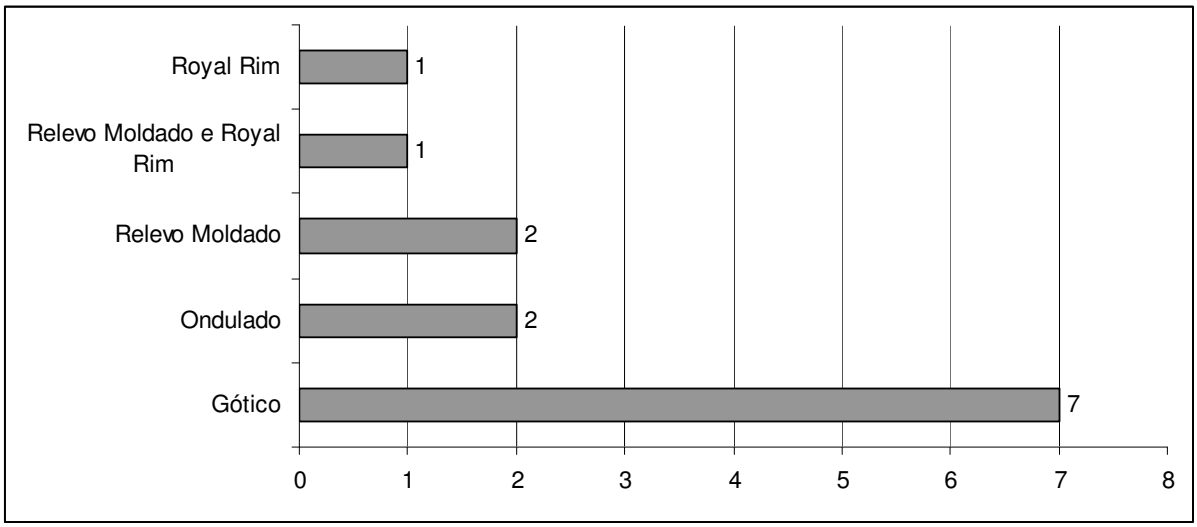
Nmp	Artefato	Disposição das faixas e/ou frisos	Cor
1	Xícara média ou grande	Três frisos na borda	Azul combinando com preto e laranja
1	Prato sobremesa	Um friso na borda e um friso no ombro	Preto combinado com amarelo
1	Prato sobremesa ou prato	Um friso na borda e três frisos no ombro	Azul combinado com amarelo
1	Prato sobremesa ou prato	Um friso na borda e três frisos no ombro	Vermelho combinado com laranja
1	Prato raso	Quatro frisos na borda e um friso no ombro	Prateado combinado com laranja
1	Pires médio	Uma faixa e dois frisos na borda	Azul combinado com amarelo

Ainda com relação às louças em faixas e/ou frisos, eu gostaria de fazer outro esclarecimento. As louças brancas com superfícies modificadas, como escrevi acima, não foram priorizadas e não compõem o grupo das louças analisadas nessa pesquisa. Contudo, as louças que associam superfície modificada e faixas e/ou frisos foram incorporadas ao grupo das louças priorizadas e que estão sob análise. Foram contadas apenas 13 peças que combinam superfície modificada e faixas e/ou frisos (gráfico 06).

Sobre as louças que combinam superfície modificada e decoração em faixas e/ou frisos em estilo comercial, eu gostaria de explicar o seguinte: por “Gótico” eu trato às louças que apresentam bordas retas, formando hexágonos ou octógonos e que lembram o padrão Gótico criado no século XIX (TOCCHETTO et al., 2001, p. 40). Já o estilo/padrão “Royal Rim” engloba as louças que apresentam bordas onduladas, semelhantes ao padrão chamado de Royal Rim (TOCCHETTO et al., 2001, p. 41). Denominei como “Relevo Moldado” as louças que apresentam decorações em relevo, isso é, um efeito produzido pela pressão do molde, gerando a produção de detalhes decorativos em relevo na superfície da peça (TOCCHETTO et al., 2001). Por “Ondulado” trato duas peças (xícara pequena para café e xícara média/grande) que apresentam superfície modificada com aspecto ondulado. São, melhor dizendo, gomos verticais que cortam as peças no sentido vertical, produzindo um efeito de ondulação na superfície das xícaras. As peças identificadas como “Relevo Moldado e Royal Rim” assim foram chamadas porque reúnem o relevo moldado e o estilo/padrão parecido com Royal Rim.

Saliento que na falta de uma terminologia adequada para identificar os estilos/padrões das louças analisadas (século XX), fiz uso de categorias como o Royal Rim e o Gótico. Ambos os padrões – amplamente utilizados em análises de louças inglesas produzidas nos séculos XVIII e XIX – talvez não merecessem lugar em uma pesquisa sobre louças produzidas no século XX, onde o grosso dessa produção é proveniente de fábricas nacionais. Porém, a associação que faço entre estes padrões e as referidas louças é algo meramente ilustrativo, a fim de facilitar a nossa comunicação.

Gráfico 08 – Peças em faixas e/ou frisos conforme estilo/padrão



De acordo com a tabela abaixo (tabela 12), foram identificadas 121 peças decoradas com faixas e/ou frisos (estilo comercial) durante a pesquisa de laboratório. Considerei como faixas e/ou frisos a decoração que apresenta faixas, tarjas, filetes, frisos e linhas paralelas junto à borda dos recipientes e junto ao ombro dos pratos. As linhas ou filetes que apresentam espessura menor que 10 mm foram chamadas de frisos; já as que apresentam espessura maior ou igual a 10 mm, foram designadas de faixas (MAJEWSKI, 1987, p. 160).

Na tabela abaixo (tabela 12), apresento a quantidade de artefatos decorados com faixas e/ou frisos conforme a pasta.

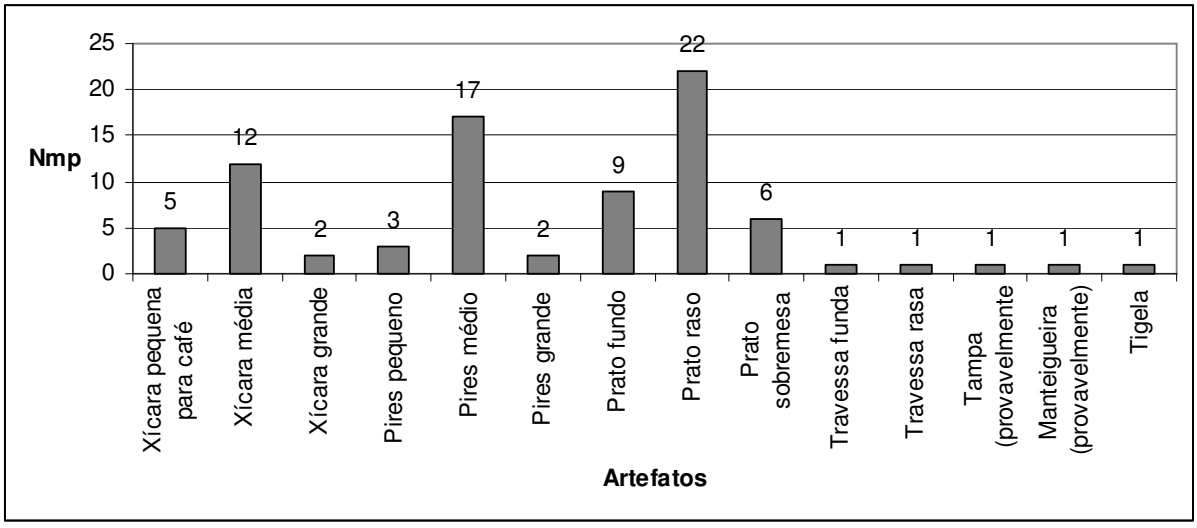
Tabela 12 – Artefatos decorados com faixas e/ou frisos (estilo comercial) conforme pasta

Artefato	Faiança fina (nmp)	Ironstone (nmp)	Porcelana (nmp)
Xícara pequena para café	5	0	0
Xícara média	9	2	1
Xícara grande	1	1	0
Pires pequeno	2	0	1
Pires médio	16	1	0
Pires grande	1	1	0
Prato fundo	9	0	0
Prato raso	22	0	0
Prato sobremesa	6	0	0
Travessa funda	1	0	0
Travessa rasa	0	1	0
Tampa (provavelmente de açucareiro)	1	0	0
Manteigueira (provavelmente)	1	0	0
Tigela	1	0	0
Travessa (rasa ou funda)	0	1	0
Prato sobremesa ou prato	11	1	0
Prato (fundo ou raso)	15	0	0

Xícara ou xícara pequena para café	1	0	0
Pires ou prato sobremesa	1	1	0
Pires, prato sobremesa ou prato	5	1	0
Pires (pequeno, médio ou grande)	1	0	0
TOTAL	**109**	**10**	**2**

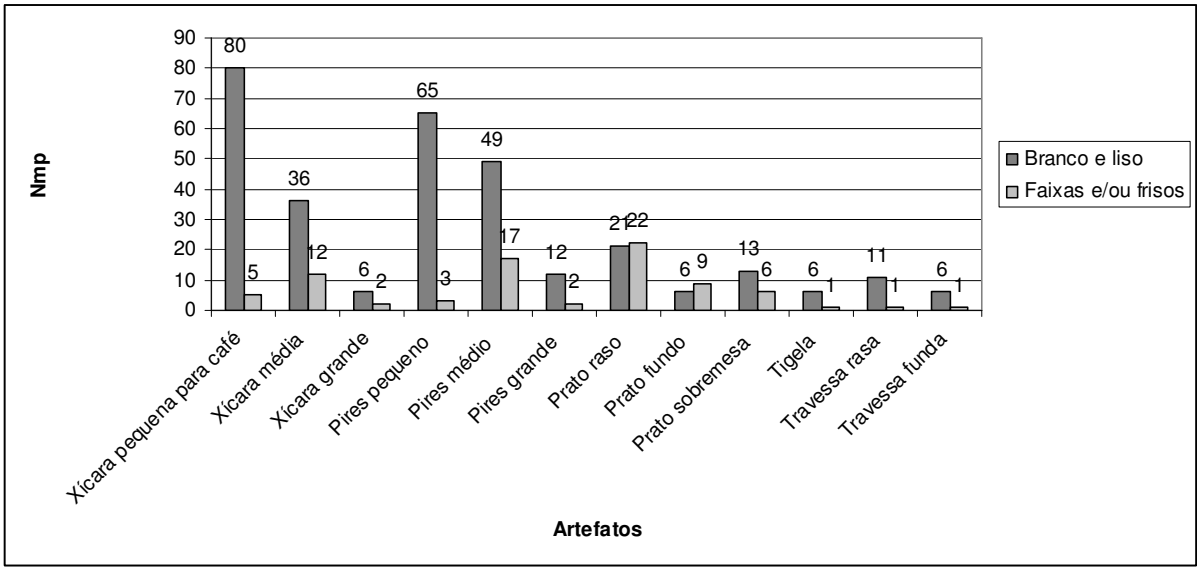
Nota-se, com base no gráfico 09, que a decoração em faixas e/ou frisos prepondera nos pratos rasos (22 peças), nos pires médios (17 peças), nas xícaras médias (12 peças), nos pratos fundos (9 peças) e pratos para sobremesa (6 peças). Formas como as xícaras pequenas para café, as xícaras grandes e os pires grandes, analisados separadamente, somam de cinco a duas peças. O restante de cada um dos artefatos, conforme o gráfico abaixo (gráfico 09), totalizam apenas uma peça.

Gráfico 09 – Artefatos decorados em faixas e/ou frisos em estilo comercial



Se compararmos os artefatos decorados com faixas e/ou frisos com os artefatos brancos e lisos, veremos que existe a nítida preferência por peças brancas e lisas (gráfico 10). É interessante ressaltar, contudo, que para os pratos rasos e fundos a decoração em faixas e/ou frisos supera – ou, no mínimo, está em condição de igualdade – a predominância das peças brancas e lisas. Isso possivelmente demonstre o quanto os pratos rasos e fundos decorados com faixas e/ou frisos foram amplamente empregados em estabelecimentos comerciais. Esta tendência observada nos pratos rasos e fundos não encontra paralelo no caso das xícaras, pires, pratos para sobremesa, tigelas e travessas.

Gráfico 10 – Comparativo entre os artefatos brancos e lisos e os decorados em faixas e/ou frisos



Com relação à disposição das faixas e/ou frisos, gostaria de descrever os tipos mais recorrentes. Das 22 peças de pires pequenos, médios e grandes, decorados com faixas e/ou frisos em estilo comercial, 14 apresentam dois frisos junto à borda. Dos 22 pratos rasos, 13 possuem dois frisos na borda e um friso no ombro. No caso das xícaras médias e grandes, 11 peças são decoradas com dois frisos junto à borda. Dos 09 pratos fundos, 08 apresentam dois frisos na borda e um friso no ombro.[19] A disposição mais comum dos frisos, no caso dos pratos para sobremesa, são dois frisos na borda e um friso no ombro, totalizando 3 peças. Todas as xícaras pequenas para café decoradas com faixas e/ou frisos possuem 02 frisos na borda. A tigela possui apenas um friso na borda. A travessa funda apresenta dois frisos na borda e, a travessa rasa, três frisos na borda e um no ombro. A provável tampa de açucareiro está decorada com dois frisos na borda superior e, finalmente, a manteigueira possui dois frisos na borda.

Nota-se, com base na descrição acima, a preponderância dos frisos duplos, paralelos à borda dos recipientes. No caso da maioria dos pratos rasos e fundos, além dos frisos na borda, observa-se a grande incidência de frisos junto ao ombro dos recipientes.[20] O conjunto de louças decoradas com frisos que foi descrito, ao que parece, está em convergência com algumas inferências feitas por Miller (2009).

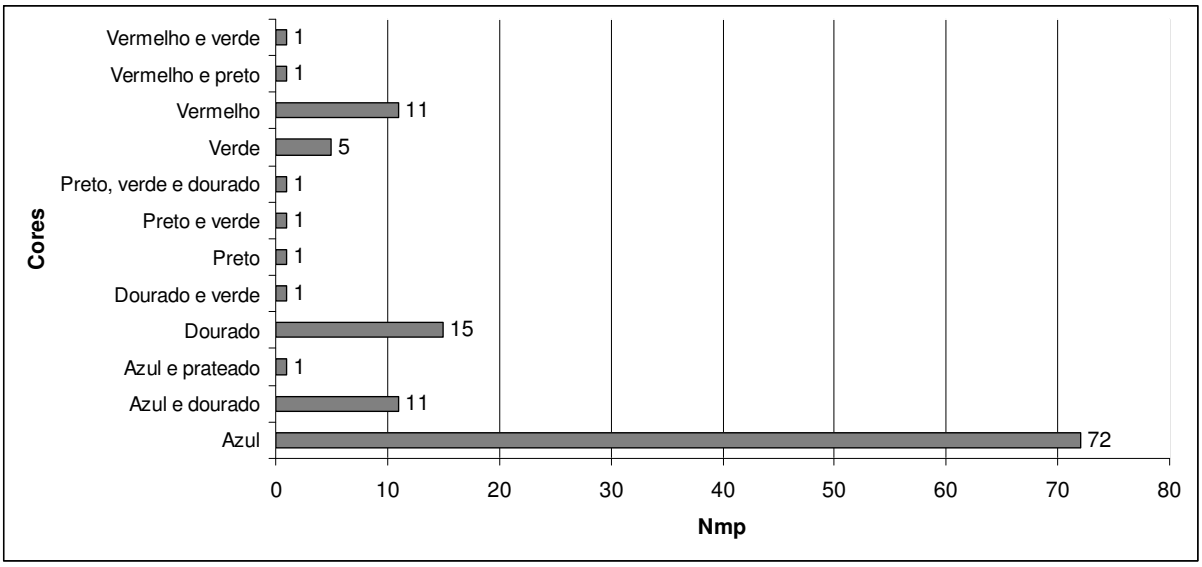
[19] Conforme Souza (2010, p. 65), o ombro é aquela parte angulosa do prato, localizada entre a borda e o frete de pratos.

[20] Embora a decoração com frisos (linha com espessura menor que 10 mm) seja o tipo predominante, é importante constar que apenas 5 peças foram identificadas como apresentando faixas (linha com espessura igual ou maior a 10 mm).

Segundo este autor, a decoração com faixas e/ou frisos, caracterizada por “duas linhas comumente muito próximas uma da outra na borda do recipiente” (MILLER, 2009, p. 113), foi um tipo de decoração muito observado em louças empregadas em hotéis e restaurantes até o final da década de 1950 (MILLER, 2009, p. 113).

No que concerne às cores das faixas e/ou frisos da amostra arqueológica, como pode ser observado no gráfico 11, há o predomínio numérico do azul, do dourado, do azul combinado com o dourado, do vermelho e da cor verde.

Gráfico 11 – Peças decoradas em faixas e/ou frisos conforme a cor



Dessa forma, com relação às cores mais recorrentes das faixas e/ou frisos identificadas na amostra arqueológica, existe uma convergência com as cores mais populares descritas nos editais de licitação para fornecimento de louças (tabela 07). As duas categorias documentais (textos e materiais arqueológicos) demonstram a provável preferência e popularidade das cores azul, dourado, vermelho e verde no que tange à decoração de louças comerciais em faixas e/ou frisos. Contudo, a documentação arqueológica não deixa dúvida sobre a preferência pelas faixas e/ou frisos azuis.

Lima (1995) observou que, a partir de 1875, houve a substituição, nos contextos domésticos, das louças exuberantemente decoradas em azul e branco por louças minimamente decoradas em “estilo mais sóbrio, totalmente branco ou com decoração em frisos de cor ou dourados” (LIMA, 1995, p. 170). Conforme esta arqueóloga, no final do século XIX, tornou-se relativamente comum o uso de louças minimamente decoradas em ambientes domésticos do Rio de Janeiro/RJ. Sem

querer adiantar a discussão sobre os significados da popularidade dos recipientes minimamente decorados em azul, dourado, vermelho e verde, preciso apontar que na Porto Alegre de meados do século XX tais cores parecem estar associadas a um universo público (não doméstico) e masculino. De fato, existem diversas demonstrações do uso de louças decoradas com faixas e/ou frisos em contexto comercial na primeira metade do século XX. Segundo George Miller (2009, p. 113), as

> Louças com faixas e frisos se tornaram comuns durante o último quartel do século XIX e são comumente associadas ao uso em hotelaria. [...] As louças de hotel decoradas em faixas e frisos verdes permaneceram como tipo comum até o final da década de 1950, quando começaram a ser substituídas por pratos de papel.

Em contexto brasileiro, Souza (2010) observou, com base na leitura dos jornais O Estado de São Paulo e O Correio Paulistano, entre 1913 e 1937, que

> [...] a maioria das representações de louças com decorações florais estavam associadas a publicidades que envolviam o consumo no universo doméstico, da casa, do privado, ao mesmo tempo no qual as faixas e frisos estavam presentes, em sua maioria, nas publicidades que giravam em torno de cafés, com implicação de bares, ou outros produtos que não fazem parte, ou não induzem a pensar sobre, o universo doméstico (SOUZA, 2010, p. 369).

O levantamento dos documentos licitatórios (capítulo 3) parece reforçar tais observações. A idéia de que as louças comerciais decoradas com faixas e/ou frisos foram populares é algo que encontra respaldo a partir da documentação escrita consultada. É importante lembrarmo-nos que os vinte e sete editais de concorrência pública para fornecimento de materiais evidenciaram a preponderância das louças brancas com frisos (gráfico 03). Lembrarmo-nos, também, das propostas para arrendamento e instalação de um café, bar e restaurante nas dependências do Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio, onde Albano Moreira e Rui de Almeida descrevem que algumas louças de mesa decoradas com faixas ou filetes azuis e ouro seriam empregas no referido estabelecimento (DIÁRIO OFICIAL, 1939).

O hábito de usar louças comerciais decoradas em faixas e/ou frisos, em meados do século XX, pode ser confirmado a partir de alguns registros imagéticos. Vejamos:

Imagem 11 – Vista parcial da mesa posta para o banquete em homenagem ao Cap. Fernando Flôres. As setas vermelhas indicam alguns pratos decorados em faixas e/ou frisos.

Fonte: CORREIO DO POVO, 1944a, p. 12.

Em 1944, no Clube do Comércio, em Porto Alegre/RS, foi oferecido um banquete ao Cap. Fernando Flôres, titular da Secretaria do Interior do Estado do Paraná e vice-presidente do Jóquei Clube do Paraná. O jantar foi oferecido pela Sociedade Protetora do Turf, como forma de homenagear o Sr. Flôres, reconhecido por todos como um apaixonado *turfman* (CORREIO DO POVO, 1944a, p. 12). O registro fotográfico realizado a fim de "eternizar" a homenagem (imagem 11), evidencia, além das taças de vidro sobre a mesa, diversos pratos brancos decorados em faixas e/ou frisos.

Outro caso bastante ilustrativo foi encontrado no filme *O Homem do Sputnik*, de 1959. Ambas as imagens extraídas do filme (imagem 12 e 13) retratam um faustoso banquete que, segundo a trama do filme, estaria se passando no badaladíssimo Hotel Copacabana Palace, na cidade do Rio de Janeiro/RJ. Embora a qualidade das imagens não permita uma visualização satisfatória dos recipientes que estão sobre a mesa, eu chamo a atenção os pratos que estão decorados em faixas e/ou frisos.

Imagem 12 – Vista parcial da mesa posta para o banquete no Hotel Copacabana Palace. A seta vermelha indica o prato decorado em faixas e/ou frisos.

Fonte: O HOMEM DO SPUTNIK, 1959.

Imagem 13 – Detalhe da mesa posta para o banquete no Hotel Copacabana Palace. A seta vermelha indica o prato decorado em faixas e/ou frisos.

Fonte: O HOMEM DO SPUTNIK, 1959.

Seja em um banquete real, realizado em Porto Alegre/RS, ou um banquete fictício, realizado no Rio de Janeiro/RJ, nota-se a indefectível presença de pratos decorados com faixas e/ou frisos em ambientes públicos – um clube e um hotel, respectivamente. Percebe-se que, em meados do século XX, em contexto nacional, possivelmente tenha existido uma preferência pela louçaria de mesa decorada com faixas e/ ou frisos. Entretanto, se quisermos estender a busca por louças comerciais

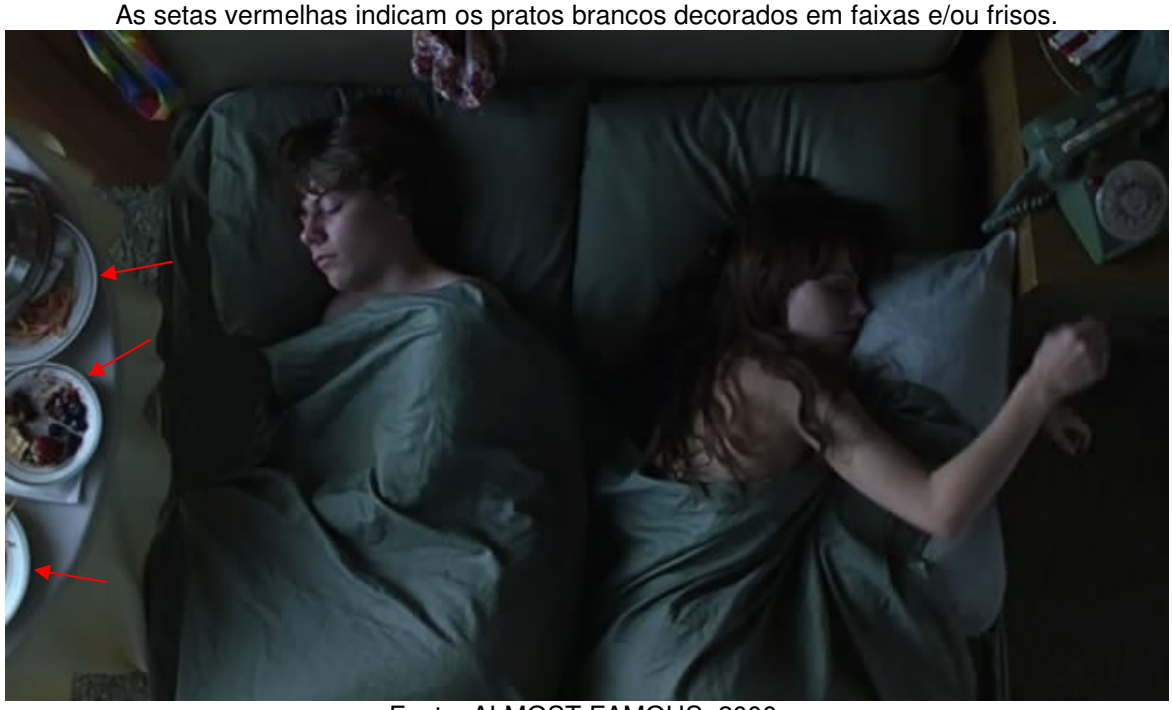
na filmografia, por exemplo, quebrando fronteiras espaciais e temporais, chegaremos a resultados igualmente interessantes.

Imagem 14 – Vista parcial de uma mesa de hotel nos Estados Unidos.
As setas vermelhas indicam a louça branca decorada em faixas e/ou frisos.

Fonte: THE BEATLES: THE FIRST U.S. VISIT, 2003.

No documentário filmográfico *The Beatles: the first U.S. visit*, que trata sobre a primeira excursão da banda inglesa aos Estados Unidos da América, em 1964, há diversas cenas dos músicos hospedados em hotéis estadunidenses. Com base na fotografia acima (imagem 14), pode-se observar as taças, os copos, as xícaras, os pires, os pratos e um rádio portátil sobre uma mesa de hotel. Eu gostaria de ressaltar as xícaras, os pires e os pratos que são contempladas na imagem, pois, aparentemente, são todas brancas e decoradas em faixas e/ou frisos na borda.

Imagem 15 – Vista dos pratos empregados em um hotel na cidade de Cleveland, Estados Unidos. As setas vermelhas indicam os pratos brancos decorados em faixas e/ou frisos.



Fonte: ALMOST FAMOUS, 2000.

Louças decoradas em faixas e/ou frisos também foram encontradas no filme *Almost Famous* (2000). A imagem 15, segundo a trama do filme, corresponde a um hotel localizado em Cleveland/EUA, entre 1972 e 1973. Pode-se evidenciar um conjunto de louças brancas decoradas com faixas e/ou frisos provavelmente verdes.

Imagem 16 – Vista das louças comerciais sobre a mesa de um *coffee shop* estadunidense. As setas vermelhas indicam as louças brancas decoradas em faixas e/ou frisos.

Fonte: PULP FICTION, 1994.

Imagem 17 – Vista das louças comerciais sobre a mesa de um *coffee shop* estadunidense. As setas vermelhas indicam as louças brancas decoradas em faixas e/ou frisos.

Fonte: PULP FICTION, 1994.

Em *Pulp Fiction* (1994), como pode ser observado nas imagens 16 e 17, nota-se, além dos copos de vidro transparentes e da pequena molheira de louça branca, xícaras, pires e um prato decorados em faixas e/ou frisos vermelhos ou marrons

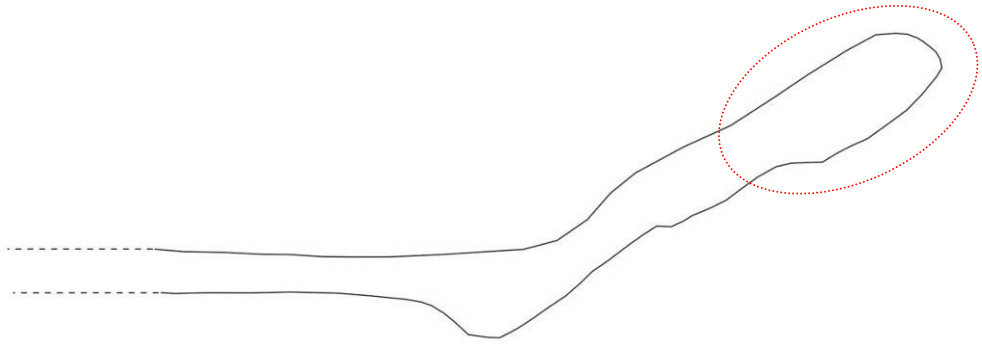
A fim de ilustrar o uso comercial das louças decoradas em faixas e/ou frisos, eu poderia ter usado apenas as imagens referentes aos banquetes do Clube do Comércio (1944) e do filme O Homem do Sputnik (1959). Ambos os registros imagéticos são, de fato, mais adequados à temporalidade e à espacialidade definidas por esta pesquisa. De qualquer modo, a filmografia estrangeira consultada ilustra o uso da louçaria comercial decorada em faixas e/ou frisos até períodos bem recentes. Poderíamos pensar, assim, que este tipo de decoração faz parte de uma estética bem adaptada a contextos comerciais e públicos (não doméstico), que, tomando forma a partir do final do século XIX, perdura, no mínimo, até o final do século XX.

O reforço na borda dos pires, pratos e travessas talvez possa ser apontado como outro indício do uso comercial de alguns recipientes em louça. A documentação escrita, como tentei demonstrar no capítulo anterior, apresenta diversos exemplos que aludem sobre louças “tipo hotel”, “tipo restaurante” e louças “reforçadas”. Estas descrições foram importantes no processo de identificação de alguns recipientes reforçados presentes na amostra arqueológica.

Os recipientes reforçados identificados são caracterizados por sua constituição robusta, pela espessura da borda e pelo formato da face externa. A fim de tornar minha exposição mais clara, reproduzi, de forma esquemática, o perfil de

um dos pratos que se enquadram no conjunto de pratos robustos e que, segundo penso, provavelmente tenha sido empregado em estabelecimentos comerciais porto-alegrenses. Trata-se de um prato em faiança fina, raso, com diâmetro externo entre 22,5 e 23 cm, borda com 07 mm de espessura e marca Barros Loureiro & Filhos (Adelinas).

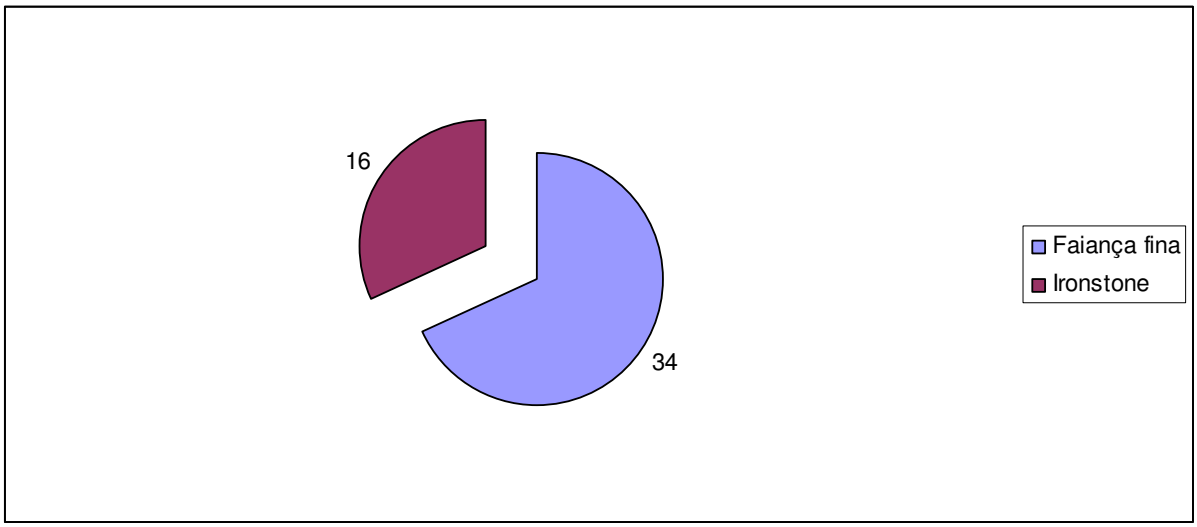
Imagem 18 – Perfil esquemático de um prato tipo reforçado. Em vermelho, borda reforçada.



Com base na figura acima (imagem 18), nota-se que a face externa do prato, sobretudo a borda, apresenta um formato curvilíneo mais acentuado, garantindo a maior espessura da borda e, por sua vez, o reforço do prato. Das 517 peças sob análise, 50 foram identificadas como reforçadas.

No que concerne às pastas, 34 peças reforçadas foram identificadas como fabricadas em faiança fina, sendo as demais (16 peças) fabricadas em ironstone.

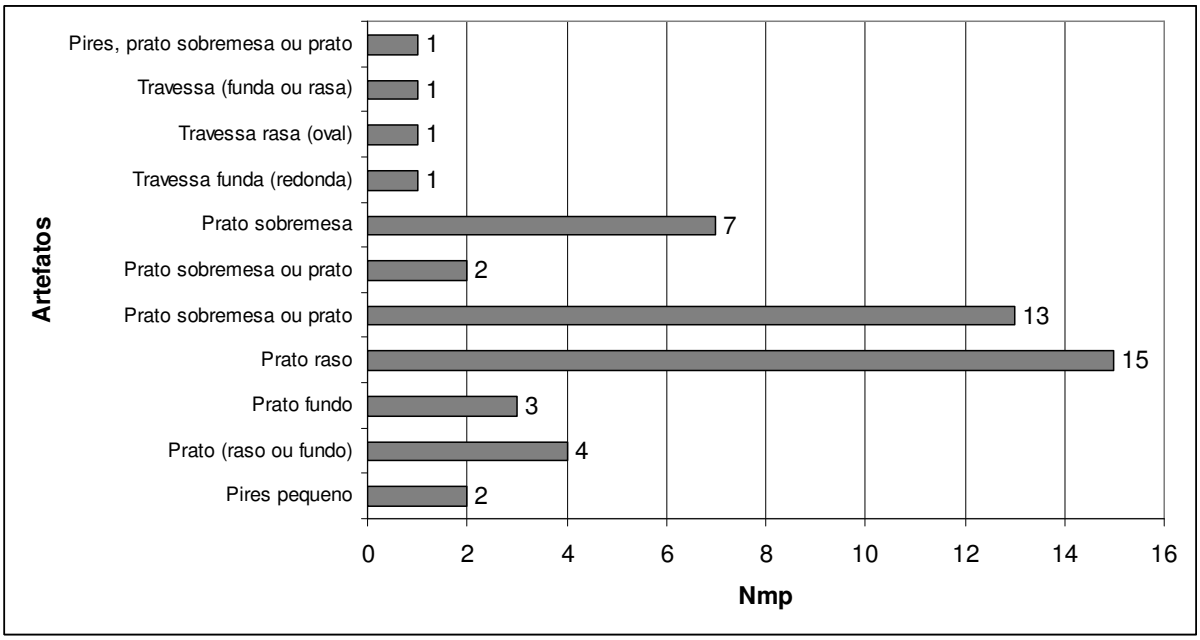
Gráfico 12 – Quantidade de peças reforçadas conforme pasta



Os dados apresentados no gráfico 12 nos possibilitam verificar a quantidade de artefatos da amostra analisada que possuem reforço. Se considerarmos apenas

os artefatos que foram classificados em categorias precisas, teremos a seguinte seqüência: 15 pratos rasos, 07 pratos para sobremesa, 03 pratos fundos, 02 pires pequenos, 01 travessa rasa e 01 travessa funda.

Gráfico 13 – Quantidade de artefatos reforçados



Com relação aos recipientes reforçados e a decoração, nota-se que as peças reforçadas são predominantemente brancas e lisas (44 peças) e apenas seis peças conjugam o reforço e a decoração em faixas e/ou frisos.

Tabela 13 – Recipientes identificados com borda reforçada conforme decoração e pasta

Artefato	Decoração	Faiança fina (nmp)	Ironstone (nmp)
Pires pequeno	Branca	0	2
Prato (raso ou fundo)	Branca	4	0
Prato fundo	Branca	2	1
Prato raso	Branca	9	5
Prato raso	Faixas e/ou frisos	1	0
Prato sobremesa ou prato	Branca	13	0
Prato sobremesa ou prato	Faixas e/ou frisos	1	1
Prato sobremesa	Branca	3	4
Travessa funda (redonda)	Branca	1	0
Travessa rasa (oval)	Faixas e/ou frisos	0	1
Travessa (funda ou rasa)	Faixas e/ou frisos	0	1
Pires, prato sobremesa ou prato	Faixas e/ou frisos	0	1
TOTAL		**34**	**16**

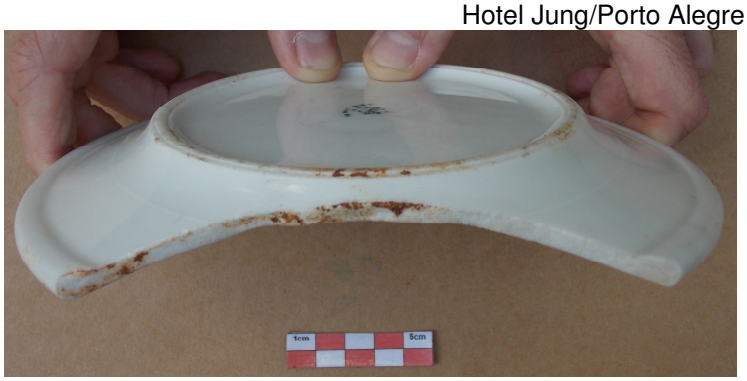
De modo geral, conforme os tipos de recipientes numericamente mais expressivos, a espessura das bordas reforçadas e não reforçadas variam na seguinte ordem (tabela 14):

Tabela 14 – Variação na espessura das bordas

Tipo artefato	Com reforço	Sem reforço
Pires pequeno	3 mm a 4 mm	1 mm a 4 mm
Prato fundo	6 mm a 7 mm	3 mm a 4mm
Prato raso	4 mm a 9 mm	3 mm a 5 mm
Prato sobremesa	4 mm a 6 mm	2 mm a 4mm

De acordo com os dados apresentados no gráfico 12, nota-se que mais que o dobro dos recipientes reforçados é fabricado em faiança fina. Uma possível explicação para essa disparidade, segundo entendo, possa ser encontrada na premente necessidade de reforçar as peças feitas com pasta menos dura, isto é, feitas em faiança fina. Nesse sentido, pode-se pensar que os recipientes em faiança fina (pó de pedra), por serem menos resistentes que os em ironstone (granito) (PILEGGI, 1958, p. 181), recebessem reforços a fim de compensar a menor resistência da pasta.

Imagem 19 e 20 – Prato de sobremesa reforçado, fabricado em ironstone e com o logotipo do Novo Hotel Jung/Porto Alegre



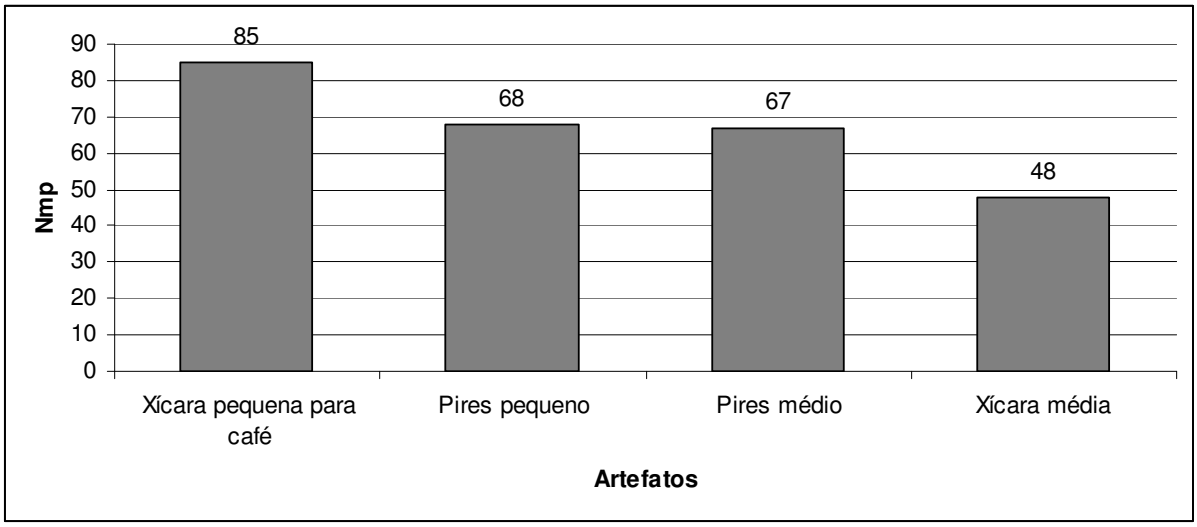
O reforço identificado na borda de pires, pratos e travessas, independente da pasta, é um atributo muito significativo nesse universo de louças comerciais. Como argumentei no capítulo anterior, havia uma série de bens e mercadorias fabricados com a intenção de serem utilizados em ambientes comerciais. Produtos como geladeiras, fogões, talheres e outros equipamentos eram anunciados como duráveis e resistentes. Acredito que o reforço dos pratos, pires e travessas cumpra, no âmbito

da louçaria, o desejo por peças mais resistentes contra o intenso uso e os constantes choques observados em estabelecimentos comerciais. O reforço da louçaria talvez tenha surgido do interesse das fábricas de louça em desenvolver produtos voltados exclusivamente ao mercado comercial, visando atender as peculiaridades dos hotéis, bares, restaurantes e cafeterias.

4.5 XÍCARAS E PIRES: CONSIDERAÇÕES SOBRE ALGUNS ATRIBUTOS DE UM GRUPO MAJORITÁRIO

Diante do universo de quatrocentas peças que foram classificadas em categorias precisas de forma, são as xícaras pequenas para café, as xícaras médias, os pires pequenos e os pires médios que se destacam numericamente (gráfico 14). Tomadas conjuntamente, estas formas representam 67% da amostra arqueológica. Por este motivo, pretendo priorizá-las e discorrer sobre alguns atributos importantes observados durante a análise deste grupo de louças.

Gráfico 14 – Categorias de artefatos mais representativos



Acredito que as xícaras pequenas para café – como o nome já sugere – foram recipientes empregados especialmente no consumo do café. A documentação licitatória consultada e apresentada no capítulo 3 dessa pesquisa parece confirmar essa suposição, pois, na maioria das vezes, a descrição da xícara pequena é complementada com a informação da bebida que será consumida, ou seja, o café. Não houve um caso sequer onde as xícaras pequenas estivessem associadas ao

consumo do chá, do leite, do café com leite ou do chocolate, por exemplo. A xícara pequena, segundo entendo, foi utilizada preferencialmente para o consumo da rubiácea.

Sobre a volumetria das xícaras pequenas para o consumo do café, eu gostaria de dar alguns exemplos e tecer alguns comentários. Além dos documentos licitatórios, outras fontes fazem referência às xícaras pequenas para café. Em 1952, a Comissão de Abastecimento e Preços do Estado de São Paulo (COAP), publica a Portaria n. 6, onde fica especificado que a COAP

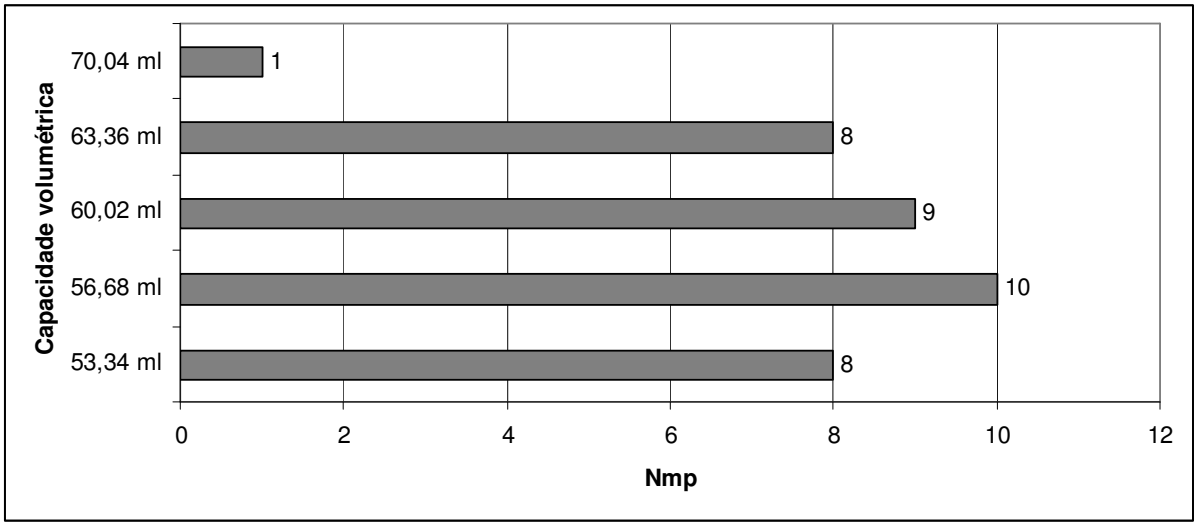
> [...] dará autorização especial, a título precário e experimental, para a venda de médias (xícaras médias de café, de leite ou de café com leite) ao preço de Cr$ 1,00 (um cruzeiro), aos estabelecimentos que requererem tal medida, com o preenchimento das seguintes exigências:
> a) – emprêgo, na infusão, de pó de café de primeira qualidade;
> b) – infusão do pó de café com água na base de cem xícaras de 35 c.c. para cada quilo de pó de café;
> c) – emprêgo, na venda da média, de xícaras de bom material, com capacidade mínima de 125 c.c. [...] (DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO, 1952, p. 58).

Nota-se, outra vez, a existência de dois tipos de xícara: a xícara média e a xícara pequena. Na xícara média, que deveria ter a capacidade mínima de 125 c.c. (125 ml) poderia ser consumido o café, o leite ou o café com leite. A xícara pequena, que deveria ter a capacidade de 35 c.c. (35 ml), parece estar destinada exclusivamente ao consumo do café.

A mesma COAP, em outubro de 1953, publica a Portaria n. 43, instituindo a criação do café-bebida IV Centenário, em homenagem às comemorações e festejos do aniversário da cidade de São Paulo. O café IV Centenário foi pensado a fim de satisfazer a "natural curiosidade dos nossos visitantes em conhecer de perto os produtos derivados da famosa rubiácea". Com relação à preparação do café, a bebida deveria ser servida em "louça fina, de esmerado acabamento, tendo dizeres e inscrições alusivas à comemoração, sendo vedado o prévio adoçamento". Segundo a portaria, o ambiente para o consumo do café IV Centenário deveria prezar pela comodidade, higiene e distinção. No artigo 5º da referida portaria, lê-se: "O preço do café-bebida IV Centenário será cobrado na base de Cr$ 1,00 para cada xícara de capacidade mínima de 50 c.c." (DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO, 1953, p. 72).

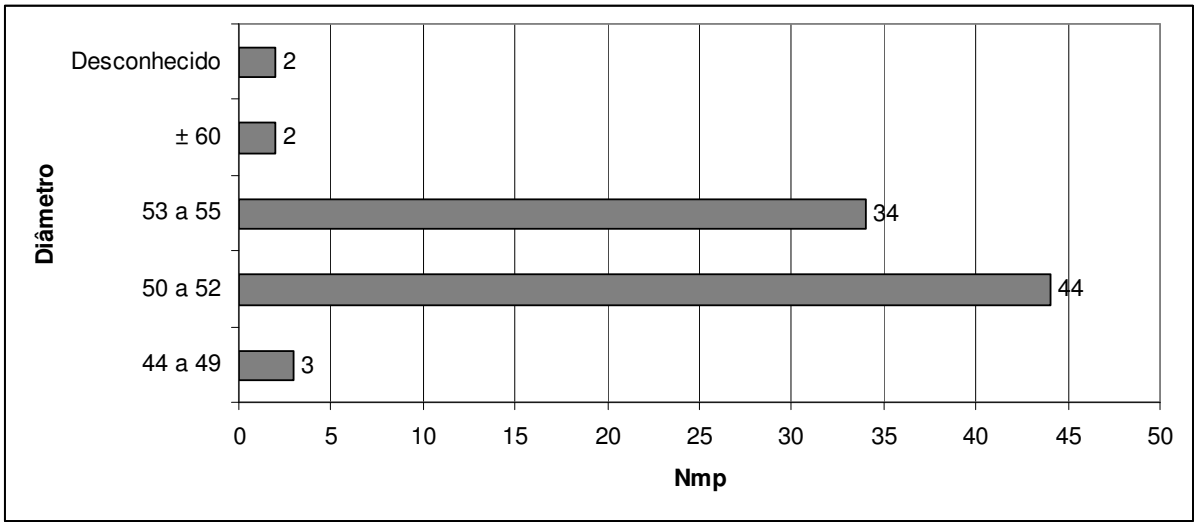
Creio que a documentação escrita consultada (editais e portarias) seja suficiente para pensarmos que os 86 recipientes arqueológicos identificados como xícaras pequenas para café estejam associados ao tipo de xícara pequena para café que foi evidenciado na documentação escrita. Devo salientar que existem variações entre as dimensões das xícaras arqueológicas e das xícaras da documentação escrita. As primeiras possuem diâmetro (na borda) que oscila entre 44 e ± 60 mm, profundidade entre 33 e 46 mm e capacidade volumétrica entre 53,34 a 70,04 ml. Com relação à volumetria, as xícaras pequenas para café descritas na documentação possuem capacidade de 35 ml ou 50 ml (DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO, 1952; DIÁRIO OFICIAL, 1942; DIÁRIO OFICIAL, 1950). Desta forma, as xícaras arqueológicas figuram com uma capacidade volumétrica superior às apresentadas pela documentação.

Gráfico 15 – Quantidade de xícaras pequenas para café conforme capacidade volumétrica



Nota-se, conforme o gráfico 15, que todas as 36 xícaras pequenas para café que tiveram suas capacidades volumétricas verificadas ultrapassam a maior capacidade volumétrica evidenciada na documentação escrita (entre 50 ml e 60 ml). Deve-se levar em conta o fato de que as capacidades volumétricas presentes nos textos são medidas oficiais, alcançadas segundo métodos bem diferentes dos usados por esta pesquisa. De qualquer forma, é interessante observar que o registro arqueológico nos possibilita visualizar uma variação de pelo menos cinco capacidades volumétricas diferentes.

Gráfico 16 – Quantidade de xícaras pequenas para café conforme diâmetro na borda



Com base no diâmetro externo da borda, as 85 xícaras pequenas foram divididas em quatro faixas: as xícaras que apresentam diâmetro entre 44 e 49 mm; entre 50 e 52 mm; entre 53 e 55 mm; e, por fim, ± 60 mm. A maioria das xícaras (44 peças) está enquadrada na faixa compreendida entre 50 e 52 mm de diâmetro, seguido pelas xícaras que possuem diâmetro entre 53 e 55 mm (34 peças).

Estando o recipiente identificado, podemos prosseguir nossa caminhada e levantarmos outras questões: por que as xícaras pequenas para café são tão representativas na amostra arqueológica que está sendo analisada?

Minha posição é pensar que estas xícaras pequenas fizeram parte de um hábito disseminado em vários centros urbanos brasileiro em meados do século XX, ou seja, o hábito de beber café em xicrinhas. Contudo, conforme entendo, o material arqueológico exumado sugere que o hábito de beber café em xicrinhas estava atrelado a um consumo da bebida em ambientes públicos e/ou comerciais. Não estou afirmando que em ambientes domésticos não se pudesse fazer o uso das xicrinhas para café, mas o registro arqueológico aponta uma série de elementos que possivelmente indiquem o uso comercial dessas xícaras pequenas para café.

4.5.1 Sobre as xicrinhas e pires pequenos: casas de café, fábricas de louça e outros atributos

Das 86 xícaras pequenas para café, nota-se a existência de 14 xícaras que apresentam inscrições que nos remetem especialmente a cafeterias. As inscrições evidenciadas são as seguintes: Café Nacional (9 peças), Café Rex (2 peças), Café Carpena (1 peça), Café Primor (1 peça) e uma peça com inscrição não identificada.[21]

Das 14 xícaras com marca comercial, são as xícaras do "Café Nacional" que se sobrepõem numericamente. Estas xícaras para café, sem exceção, apresentam o característico logotipo da empresa, ou seja, as palavras "Café Nacional" escritas de forma cursiva, em cor vermelha e inclinadas à esquerda.

Imagem 21 – Xícaras com o logotipo do Café Nacional

Imagem 22 – Propaganda com o logotipo do Café Nacional

Fonte: ALMANACH DO CORREIO DO POVO, 1940, p. 169.

A marca Café Nacional estava associada à empresa Fábio Netto & Companhia. Na cidade de Porto Alegre, em 1914, Fábio Netto, Flávio Silveira Netto e Newton Silveira Netto montaram uma sociedade comercial denominada *Fábio Netto & Companhia – Empresa Nacional de Propaganda – Café Nacional* (DIÁRIO OFICIAL, 1938b, p. 23532). Entre 1917 e 1918, havia somente uma loja do Café Nacional localizada na Rua Marechal Floriano,[22] contudo, entre os anos de 1921 e

[21] Inscrição fragmentada: "[...] NOMIA DO [...]".
[22] ALMANAK LAEMMERT, 1917, p. 3686; ALMANAK LAEMMERT, 1918, p. 3697.

1922, além da loja matriz, o Café Nacional contava com duas filiais também situadas no centro da cidade.[23] Em 1938, a empresa contava com dez pontos comerciais na cidade de Porto Alegre: nove cafeterias e uma sorveteria (DIÁRIO OFICIAL, 1938b, p. 23532).[24]

"Prosseguindo sempre na sua marcha ascensional" (REVISTA DO GLOBO, 1938, p. 80), em setembro de 1938, a empresa inaugurou a décima sexta filial, localizada em um "excelente prédio na quadra fronteira ao Abrigo da Praça Parobé" (REVISTA DO GLOBO, 1938, p. 80). Provavelmente no intervalo entre o final da década de 1930 e o início da década de 1940, a empresa tenha inaugurado outra loja, denominada "Café 17" (AMARO JÚNIOR, 1976, p. 5). Além de Porto Alegre, a empresa de Fábio Netto expandiu os negócios "para os centros adiantados do interior [do estado]" (REVISTA DO GLOBO, op. cit.), abrindo lojas nas cidades de Pelotas[25], Bagé[26] e Rio Grande[27].

Afora alguns dos estabelecimentos comerciais citados acima, dedicados à venda do "cafezinho" ao consumidor final, a empresa Fábio Netto & Companhia também tinha como objetivo principal "a torrefação e a moagem de café, com a exploração concomitante de bar e seus derivados, dentro do território do Estado do Rio Grande do Sul, podendo no entretanto, ser extendido ao resto do país e ao estrangeiro e sendo facultado ainda abranger outros ramos de negócio" (DIÁRIO OFICIAL, 1938b, p. 23530).

Nesse sentido, com base na documentação consultada, percebe-se o quanto os capitalistas da empresa Fábio Netto & Companhia investiram na diversificação da produção e comércio de produtos relacionados ao café. A propriedade de diversas marcas devidamente registradas junto ao Departamento Nacional de Propriedade Industrial talvez revele um pouco das intenções mercadológicas dos empresários. Em agosto de 1938, a empresa era proprietária das seguintes marcas: "Café

---

[23] ALMANAK LAEMMERT, 1921-1922, p. 4651.

[24] Sucursal 1: Rua dos Andradas, 1228; sucursal 2: Rua Voluntários da Pátria, 707; sucursal 3: Rua Marechal Floriano, 24; sucursal 5: Rua dos Andradas, 1600; sucursal 9: Rua Sete de Setembro, 1021; sucursal 11: Rua Sete de Setembro, 1188; sucursal 12: Av. Otávio Rocha, 143; sucursal 14: Rua Marechal Floriano, 172; sucursal 15: Mercado, 90, 97, 99; sorveteria: Av. Otávio Rocha, fundos do prédio n.º 143 (BRASIL, 1938, p. 23532).

[25] ALMANAK LAEMMERT, 1935, p. 1154; ALMANAK LAEMMERT, 1936, p. 1310; ALMANAK LAEMMERT, 1937, p. 1713; ALMANAK LAEMMERT, 1938, p. 830; ALMANAK LAEMMERT, 1936, p. 1310; DIÁRIO OFICIAL, 1938b, p. 23532.

[26] ALMANAK LAEMMERT, 1935, p. 1119; ALMANAK LAEMMERT, 1936, p. 1280; ALMANAK LAEMMERT, 1937, p. 1678; ALMANAK LAEMMERT, 1938; ALMANAK LAEMMERT, 1940; DIÁRIO OFICIAL, 1938b, p. 23532.

[27] DIÁRIO OFICIAL, 1938b, p. 23532.

Nacional", "Café Garantido Puro Tipo Empresa", "Café 35", "Café Nacional – Empresa Nacional de Propaganda", Café "S1", Café "Inegualavel", Café "Varegistas" e "Café Corrente – Empreza Introdutora de Cafés Finos" (DIÁRIO OFICIAL, 1938b, p. 23532).

Imagem 23 – Marca depositada por Fábio Netto & Companhia junto ao Departamento Nacional de Propriedade Industrial

Classe 41 — Café torrado, crú, em grão, em pó (moido), acondicionado de qualquer forma

Fonte: DIARIO OFFICIAL, 1936b, p. 8090.

É importante salientar que a empresa Fábio Netto & Companhia de fato não restringiu o comércio de café ao território nacional, já que o nome da empresa aparece na lista de exportadores de café que, na safra de 1935/1936, exportou, via porto do Rio de Janeiro, 2.467 sacas (de 60 quilos) de café (DIARIO OFFICIAL, 1936c, p. 557). A empresa Fábio Netto & Companhia Ltda., em novembro de 1938, muda oficialmente sua razão social e passa-se a chamar Café Nacional S.A. (DIÁRIO OFICIAL, 1938b).

Sobre as demais marcas comerciais evidenciadas nas xícaras pequenas para café, foram poucas as fontes históricas levantadas. Sabe-se que o Café Rex ficava na Rua dos Andradas, junto ao Cine Rex (SILVEIRA NETO, 2001). Já sobre o Café Primor, sabe-se que era propriedade de Armando Sperb (MATTOS, 2000). No Almanak Laemmert, nas edições entre 1935 e 1940, o nome de Armando F. Sperb é citado na seção *Torrefações de Café* localizadas no município de Porto Alegre. Tal estabelecimento funcionava na Rua Benjamin Constant, n.º 1655.[28] A inscrição Café Carpena talvez esteja relacionado à empresa Carpena & Irmão. No Almanak

[28] ALMANAK LAEMMERT, 1935, p. 1045; ALMANAK LAEMMERT, 1936, p. 1221; ALMANAK LAEMMERT, 1937, p. 1622; ALMANAK LAEMMERT, 1938, p. 780; ALMANAK LAEMMERT, 1940, p. ilegível.

Laemmert, entre 1935 e 1940, Carpena & Irmão aparecem listados junto das empresas do ramo da torrefação de café situadas na cidade de Pelotas.[29]

As inscrições evidenciadas nas xícaras (excetuando-se a inscrição desconhecida), de um modo ou de outro, sugerem que estas xicrinhas para café estavam associadas a determinadas cafeterias. Porém, conforme penso, as inscrições "Café Nacional", "Café Primor" e "Café Carpena" superam a mera propaganda de um estabelecimento comercial. Ao que parece, no caso do Café Nacional e do Café Primor, além da logotipia personalizar a louça de um estabelecimento comercial que vendia a bebida café, propagandeava a marca do pó de café, ou seja, o café beneficiado. Café Nacional, Café Primor e Café Carpena estão todos relacionados à torrefação do grão de café, indicando que além de venderem a bebida café em seus estabelecimentos, eles estavam envolvidos no beneficiamento do grão e, pelo menos no caso do Café Nacional, na venda do pó do café.

O Café Nacional, em 1944, através da publicação de um reclame, comunica aos leitores que "Si V. S. preferir o Café Nacional, tomará um café 100 por 100 puro e de fino paladar. Em seus pacótes encontrará V. S., instruções para fazer um café de café delicioso e sempre igual" (ALMANAQUE DO CORREIO DO POVO, 1944, p. 27). Nesse sentido, reiterando minha argumentação, as inscrições nas xícaras possivelmente possam indicar casas comerciais que, além da venda da bebida café, estavam envolvidas no beneficiamento do grão de café e na venda do pó de café no atacado ou varejo. Mas, por outro lado, penso que a inscrição não seja o suficiente para afirmar a existência de uma cafeteria. Por exemplo: a inscrição "Café Carpena" não pressupõe a existência de uma cafeteria chamada Café Carpena. O nome "Café Carpena" gravado na xícara pode estar relacionado unicamente a uma marca de pó de café. Nesse sentido, os cafés, bares e restaurantes que compravam o café da marca Carpena, possivelmente pudessem utilizar uma xícara que propagandeava a marca do café que o estabelecimento estava consumindo.

Justificar o uso comercial das xícaras pequenas para café a partir de inscrições que remetem a cafeterias ou marcas de café parece algo bastante razoável. Entretanto, a maioria das xícaras pequenas para café (71 xícaras) não

[29] ALMANAK LAEMMERT, 1935, p. 1154; ALMANAK LAEMMERT, 1936, p. 1311; ALMANAK LAEMMERT, 1937, p. 1713; ALMANAK LAEMMERT, 1938, p. 830; ALMANAK LAEMMERT, 1940, p. ilegível.

apresenta inscrições comerciais. Contudo, não devemos pensar que todos os estabelecimentos comerciais porto-alegrenses estivessem em condições financeiras ou, ainda, tivessem vontade de personalizar suas louças com logotipos. Neste caso, penso que a marca de fabricação possa ser utilizada como um atributo ou um indício relativamente plausível a fim de sugerir que as xícaras pequenas que não apresentam inscrição tenham sido utilizadas por estabelecimentos comerciais.

Desconsiderando-se as xícaras sem marca de fabricação (51 xícaras), são as xícaras da marca D. Pedro II que se destacam numericamente (20 xícaras). Segundo Pileggi (1958), a D. Pedro II, em 1928, na cidade do Rio de Janeiro/RJ, foi a primeira fábrica de louças a investir na produção de "porcelana reforçada para uso de hotéis e restaurantes" (PILLEGI, 1958, p. 147). Já para Carvalho (2008, p. 24), a D. Pedro II[30] "foi durante várias décadas a maior fornecedora de porcelana comercial (restaurante, hotéis e empresas) do país". Estas afirmações, conforme penso, condizem com a coleção arqueológica em estudo. Quero dizer que todas as xícaras pequenas para café em ironstone/porcelana que preservaram simultaneamente marca comercial e marca de fabricante foram fabricadas pela D. Pedro II. Isso significa que das 20 xícaras pequenas para café produzidas pela D. Pedro II[31], 10 apresentam marca comercial. Em certo sentido, a partir do registro arqueológico, ratifica-se que a fábrica possuía uma linha de produção voltada ao abastecimento de estabelecimentos comerciais e, possivelmente, houvesse uma preferência por tais produtos por parte de alguns consumidores.

A marca Porcelana Mauá é a segunda marca mais recorrente em toda a amostra de xícaras pequenas para café (gráfico 17). A Porcelana Mauá S.A., localizada em Mauá/SP, foi fundada em 1937, após o incremento financeiro e tecnológico da Staudacher, Schmidt & Cia – Cerâmica Kaolinite (CARVALHO, 2008, p. 44). A fábrica, pós-1937, intensificou a produção de artigos de porcelana para laboratórios e farmácias, além da "[...] fabricação da porcelana reforçada para hotéis e restaurantes e da porcelana fina para uso doméstico [...]" (PILEGGI, 1958, p. 148).

A marca Porcelana São Paulo, de propriedade dos irmãos Teixeira, é a terceira marca mais recorrente (junto com a Porcelana Mogi das Cruzes) da amostra de xícaras pequenas para café. Das 34 xícaras que apresentam marca de

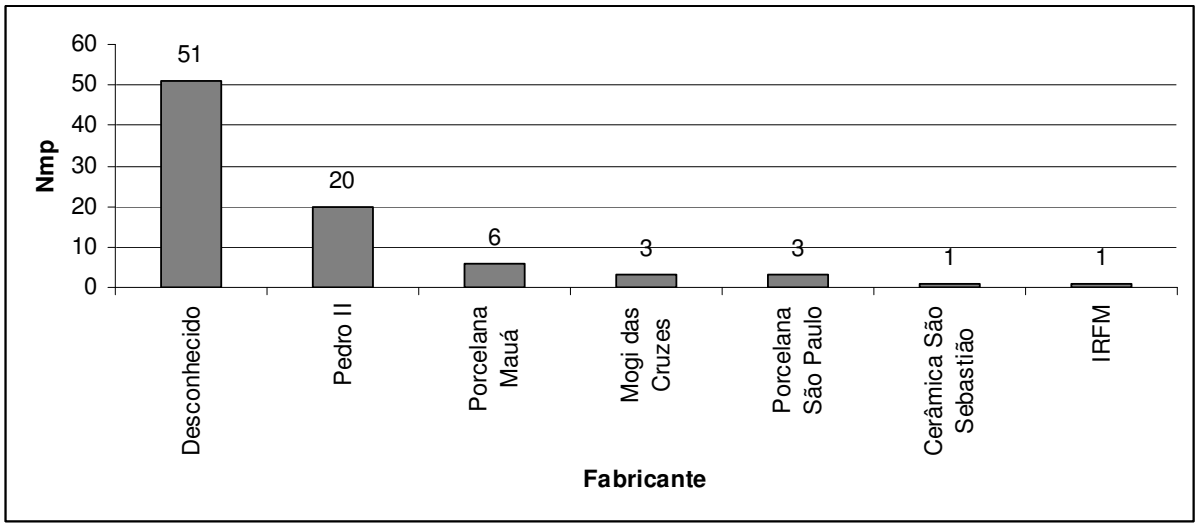
[30] A marca D. Pedro II, entre 1921 e 1956, foi utilizada por diferentes empresas. Somente a partir do ano de 1956 é que passa a ter razão social própria: Porcelana D. Pedro II S.A.
[31] Café Carpena (1 xícara), Café Rex (2 xícaras), Café Nacional (7 xícaras).

fabricação, três estão identificadas com o selo da indústria Porcelana São Paulo. A empresa Virgílio & Irmão (Porcelana São Paulo) apresenta um histórico associado à produção de louças de mesa para estabelecimentos comerciais. Para Pereira (2007, p. 38), ao longo da década de 1940, a Porcelana São Paulo "já havia se afirmado como produtora de porcelanas de mesa, principalmente daquelas utilizadas em hotéis e restaurantes [...]". O início da Segunda Grande Guerra, em 1939, e a retração das importações, propiciaram que a empresa obtivesse êxito na venda de seus produtos para o mercado nacional (PEREIRA, 2007, p. 38). De acordo com Pereira (2007, p. 38),

> Uma das vantagens dessa opção por porcelanas reforçadas foi o reconhecimento do potencial comercial desses artigos, tanto em nível local quanto nacional. Basta dizer que a Porcelana São Paulo, em poucos anos, passou a produzir para companhias de estradas de ferro como a Paulista e a Araraquarense, e ainda para hotéis, bares, restaurantes como o do Aeroporto de Congonhas (São Paulo).

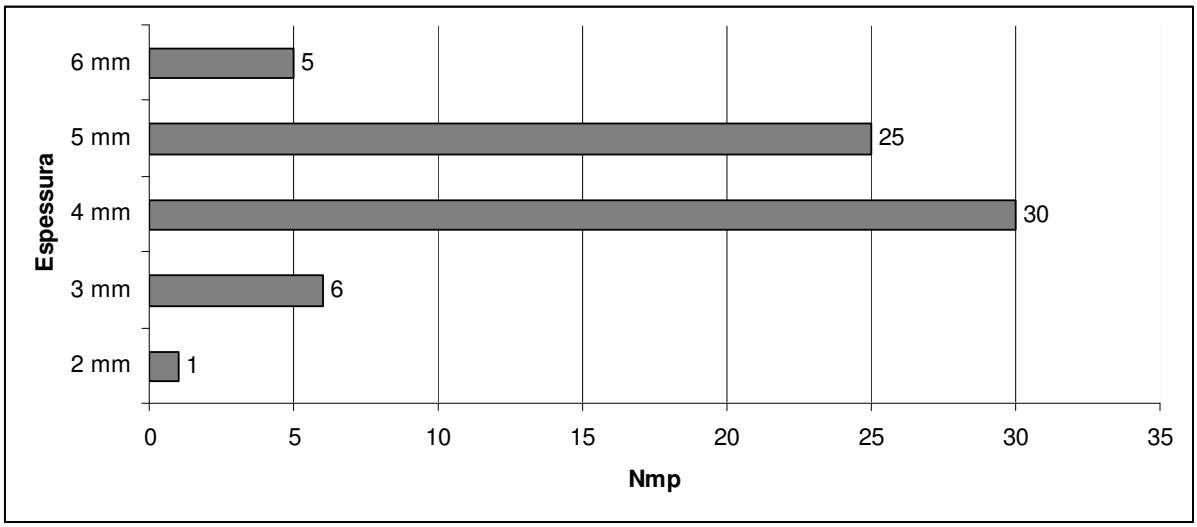
Sendo assim, das 34 xícaras pequenas para café que apresentam selo de fabricação, no mínimo 29 foram fabricadas por empresas que, segundo a bibliografia consultada, produziam louças comerciais e buscavam atender um nicho de mercado específico, ou seja, os estabelecimentos comerciais brasileiros. Não posso deixar de frisar, a julgar pelos números apresentados no gráfico 17, que a fábrica D. Pedro II provavelmente fosse uma das gigantes na produção de louças comerciais e que, a fim de atender a ampla extensão territorial do país, trabalhasse em conjunto com uma rede de representantes comerciais. Isso fica evidente se considerarmos que cidades como Manaus/AM e Belém/PA, distantes da capital federal (Rio de Janeiro/RJ) – local onde estava sediada a fábrica –, apresentavam, em 1940, representantes comerciais como Mattos Areosa & Ca. Lda. (em Manaus/AM) e A. Vidigal (em Belém/PA) a fim de atender os mercados regionais (ALMANAK LAEMMERT, 1940, p. ilegível). Possivelmente isso seja verdadeiro também para a cidade de Porto Alegre.

Gráfico 17 – Quantidade de xícaras pequenas para café conforme fabricante



Mesmo com relação às 47 xícaras pequenas para café que não apresentam marca de fabricação nem logotipo, possivelmente possamos articular alguns elementos a fim de argumentar o provável uso em estabelecimentos comerciais. Nota-se, com base na espessura da borda das 86 xícaras para café (em faiança fina e ironstone), a grande concentração numérica de peças que apresentam espessura da borda na faixa entre 4 e 5mm. Sendo assim, das 86 xícaras, 57 peças apresentam espessura entre quatro e cinco milímetros. Se desconsiderarmos as 05 peças em faiança fina e trabalharmos apenas com as 80 xícaras em ironstone, veremos que esta tendência será igualmente observada.

Gráfico 18 – Quantidade de xícaras pequenas para café em ironstone conforme a espessura da borda



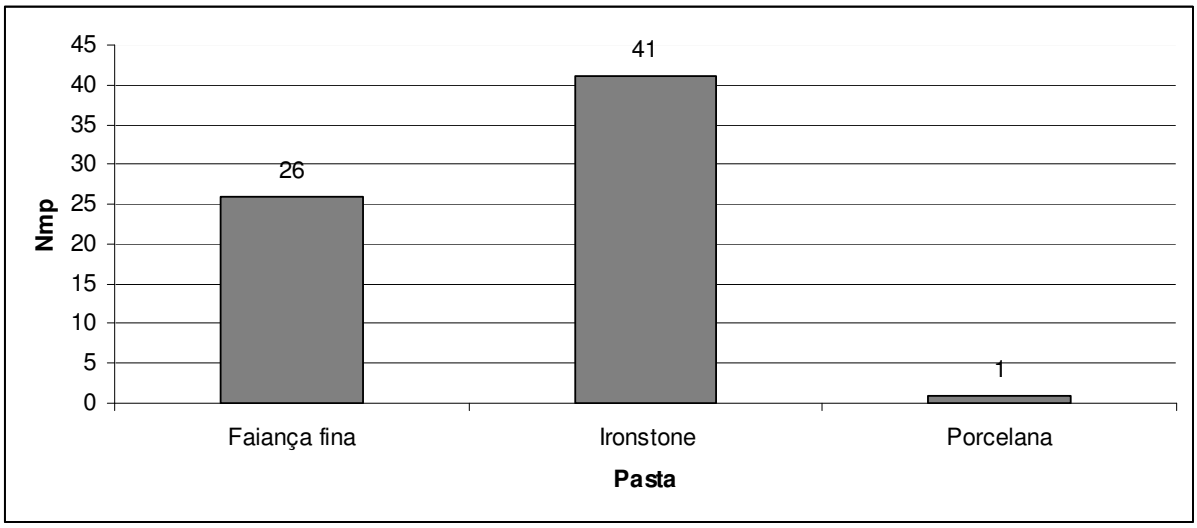
Tendo em vista a preponderância de xícaras pequenas para café em ironstone e, sobretudo, das xícaras que apresentam espessura entre 4 mm e 5 mm, penso que talvez eu possa traçar um paralelo com as chamadas louças extra grossas (*extra thick*) que, segundo Miller (2009, p. 126), "eram louças para uso em instituições como hotéis, restaurantes, hospitais e escolas". Esta louça extra grossa, segundo o mesmo autor, era um tipo de *hotel ware* (MILLER, 1991, p. 16) e estavam associadas principalmente aos *teas*, "termo usado para xícaras e pires" (MILLER, 2009, p. 125).

A posição numericamente majoritária das xícaras pequenas para café em ironstone pode ser indício da preferência dos estabelecimentos comerciais porto-alegrenses por este tipo de material em meados do século XX. O ironstone, além de ser esteticamente parecido com a porcelana (PILEGGI, 1958, p. 195; WEISS, 2011, p. 14), e pertencer ao "grupo de louças duras e brancas [...]" (MILLER, 2009, p. 118), reúne em si características que possivelmente fossem caras aos comerciantes: a beleza (pois era parecido com a porcelana), o aspecto higiênico (brancura) e a resistência (louças duras e espessas). Devemos atentar, porém, ao fato de a presença das xícaras pequenas para café em faiança fina indique que nem todos os estabelecimentos comerciais usassem xícaras em ironstone. Ou, o que é igualmente possível, que em um mesmo estabelecimento se fizesse o uso dos dois tipos de xícaras.

Os pires pequenos representam 17% (68 peças) das 400 peças que foram classificadas em categorias precisas de forma. Nesta pesquisa, como já foi explicado, os pires pequenos possuem diâmetro externo na borda entre ± 95 a ± 120 e profundidade entre 7 e 25 mm. Com relação à pasta, 01 peça foi fabricada em porcelana, 26 peças em faiança fina e 41 em ironstone.

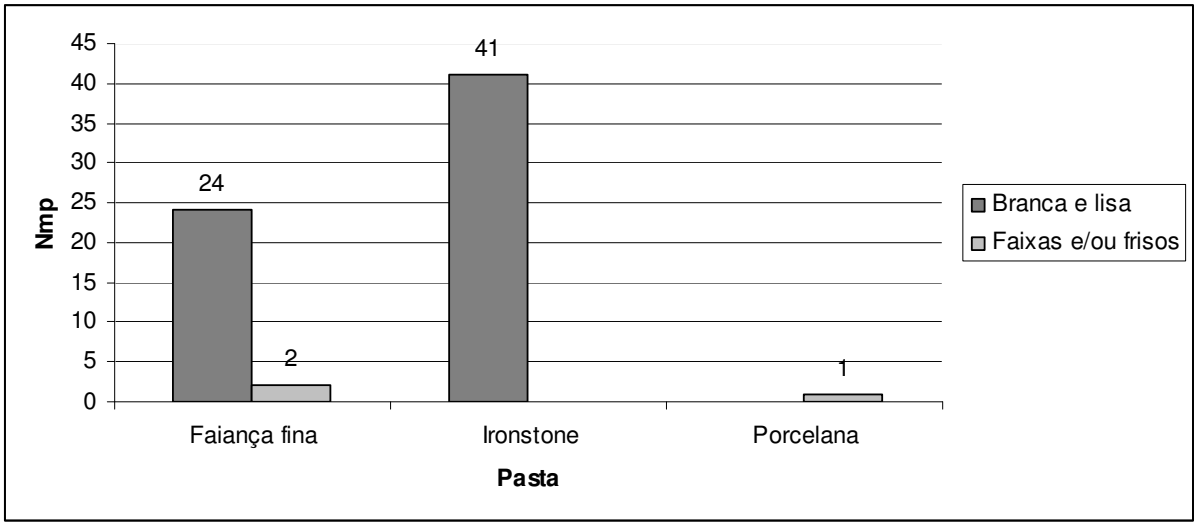
Os pires pequenos e as xícaras pequenas para café são as duas únicas categorias de artefatos fabricadas em ironstone que preponderam sobre suas contrapartes fabricadas em faiança fina. Uma vez que os pires pequenos provavelmente estejam associados ao uso com as xícaras pequenas para café, podemos especular sobre a preferência ou a importância das xicrinhas e dos pequenos pires fabricados em ironstone num "ritual" individual e público envolvendo o consumo do café.

Gráfico 19 – Quantidade de pires pequeno conforme pasta



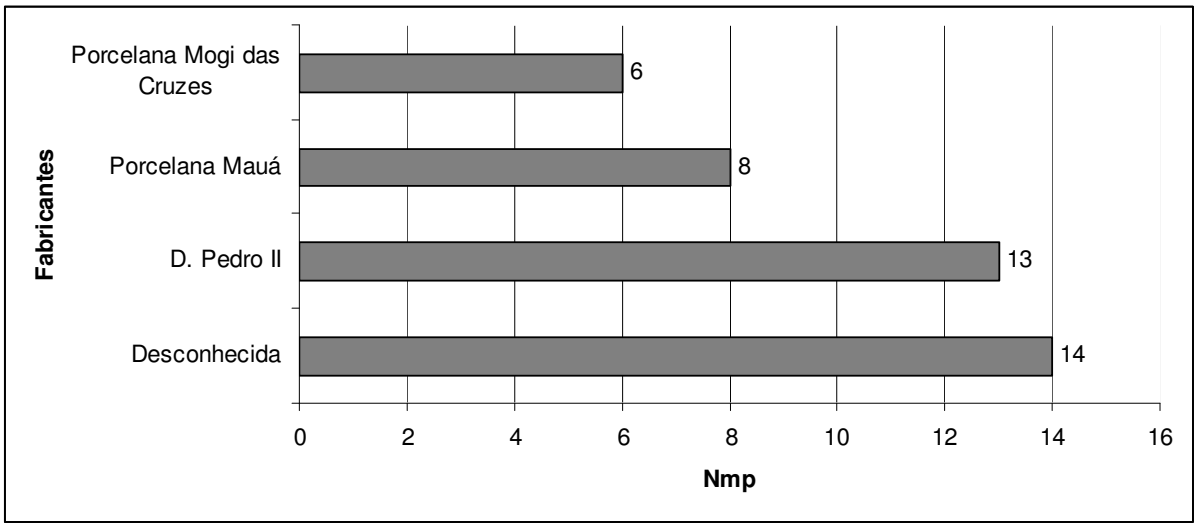
Conforme o gráfico abaixo (gráfico 20), no que concerne a decoração dos pires pequenos, 65 peças são brancas e lisas e 03 peças são decoradas em faixas e/ou frisos.

Gráfico 20 – Quantidade de pires pequeno conforme decoração e pasta



Com relação aos 41 pires pequenos fabricados em ironstone e suas respectivas marcas de fabricante, foram identificadas 13 peças fabricadas pela fábrica D. Pedro II, 08 peças pela Porcelana Mauá, 06 peças pela Porcelana Mogi das Cruzes e 14 peças sem selo de fabricação.

Gráfico 21 – Quantidade de pires pequenos em ironstone conforme fabricante

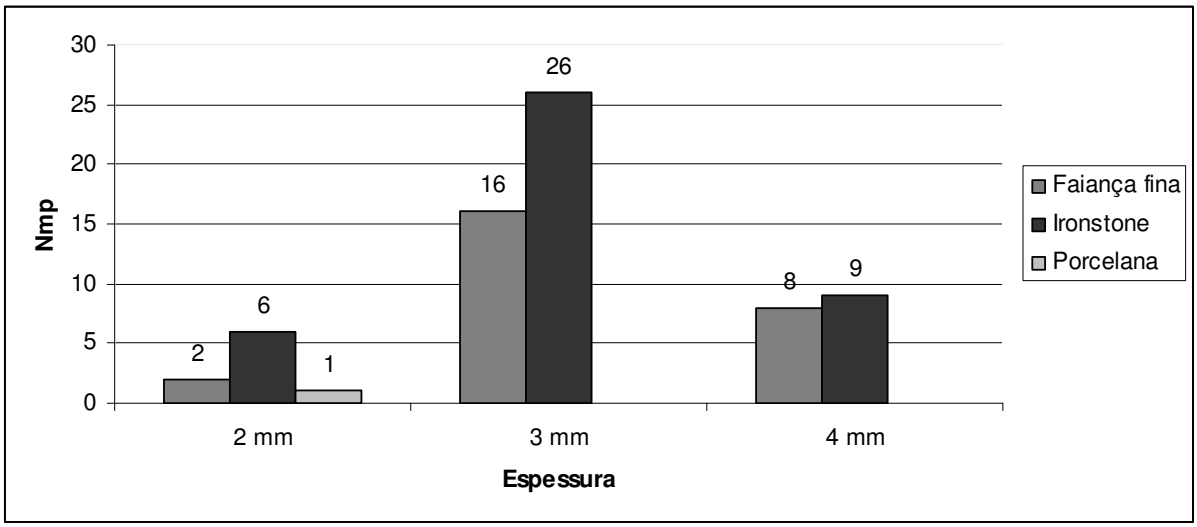


Se desconsiderarmos os pires que não apresentam marca de fabricação, veremos que a maior parte das peças foram fabricadas pela fábrica D. Pedro II, seguido pela Porcelana Mauá e Porcelana Mogi das Cruzes. Como já vimos, a D. Pedro II e a Porcelana Mauá foram fábricas que tinham linhas de produção voltadas ao mercado de louças comerciais. Pode-se supor, com base no material arqueológico e em alguns documentos licitatórios, que ambas as marcas gozavam de certa reputação pela qualidade das louças fabricadas. Indicações de preferência pelas marcas Mauá ou D. Pedro II podem ser verificadas em editais onde o órgão licitador exige que a louçaria seja de fabricação Mauá ou D. Pedro II (DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO, 1951b, p. 23; DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO, 1954a, p. 38). Embora a bibliografia consultada não faça referência à Porcelana Mogi das Cruzes como uma empresa dedicada à produção de louças comerciais, acho oportuno comentar que, a julgar pelo material arqueológico, a referida marca possivelmente abocanhasse uma parte desse mercado consumidor de louças comerciais.

Com relação à espessura da borda, 42 pires pequenos apresentam 3 mm de espessura, 17 pires possuem 4 mm e, por fim, 9 peças apresentam 2 mm de espessura. Observa-se, assim, a maior concentração de pires com borda mais espessa (entre 3 e 4 mm) e que pode estar relacionada às louças extra grossas empregadas por estabelecimentos comerciais (MILLER, 2009, p. 125).[32]

[32] Apenas dois pires pequenos em ironstone foram identificados com reforço na borda.

Gráfico 22 – Quantidade de pires pequenos conforme espessura da borda e pasta

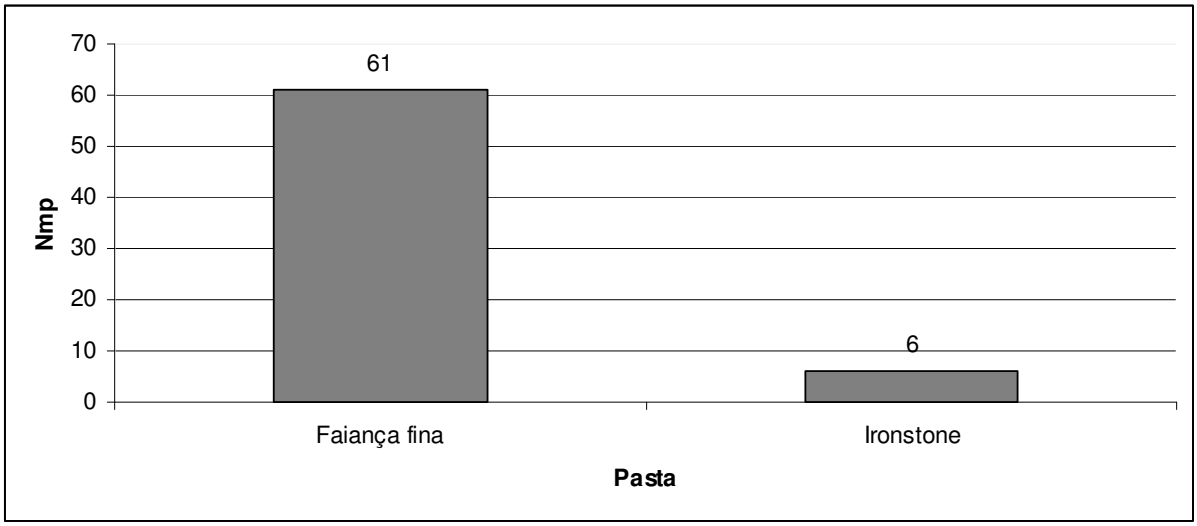


4.5.2 Xícaras e pires médios

O pires médio é a terceira categoria de artefato mais representativa da amostra arqueológica. Das quatrocentas peças que foram classificadas em categorias precisas de forma, 67 são pires médios. Foram considerados como pires médios os recipientes que apresentavam diâmetro na borda entre ± 130 e ± 150 mm e profundidade entre 10 e 24 mm.

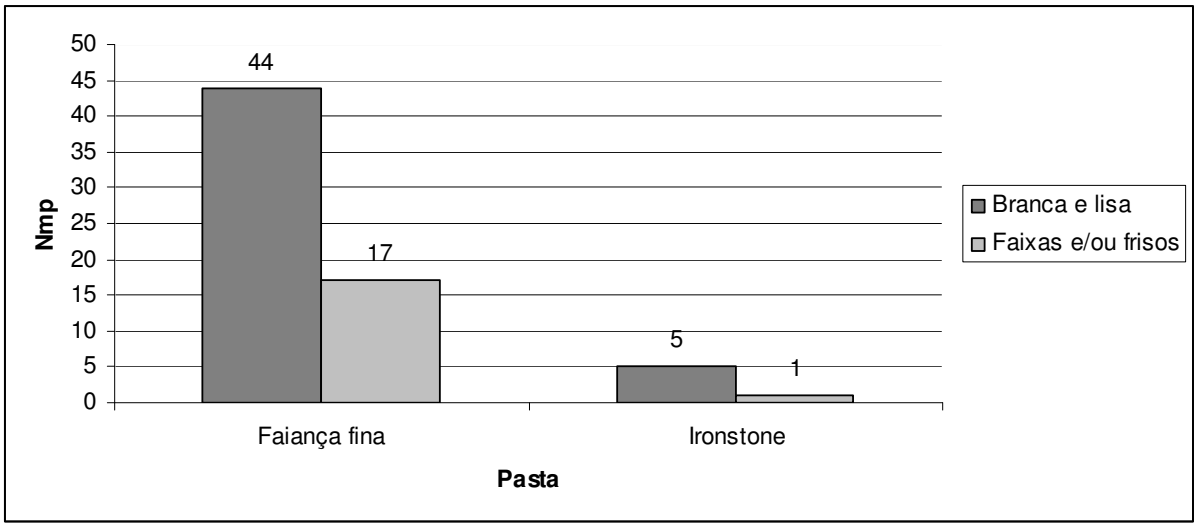
Ao contrário das duas categorias de artefatos descritas anteriormente, a categoria pires médio é majoritariamente composta por peças fabricadas em faiança fina (gráfico 23).

Gráfico 23 – Quantidade de pires médio conforme pasta



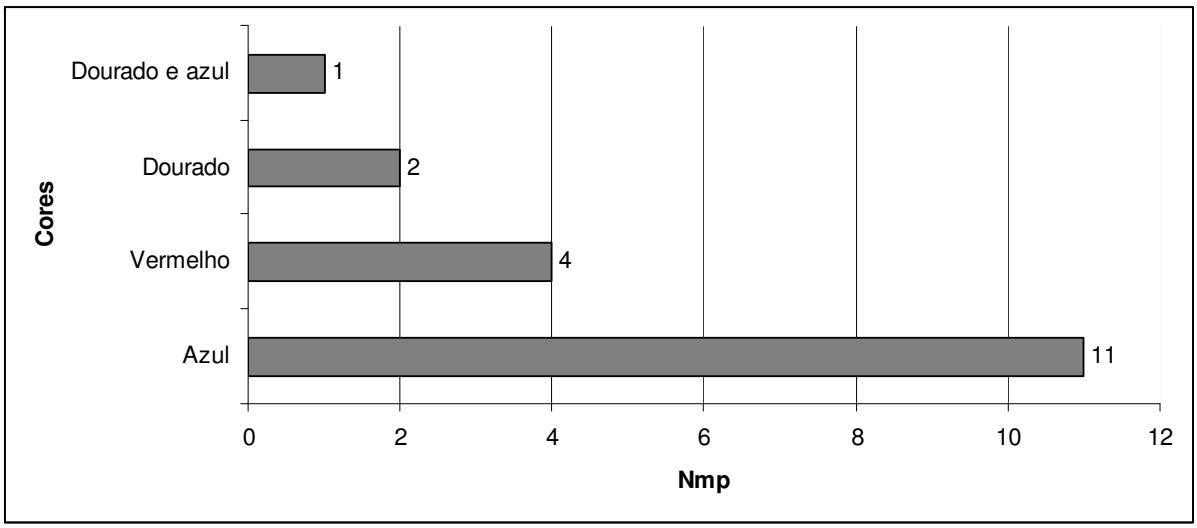
No que concerne à decoração dos pires médios, 49 peças são brancas e lisas e 18 peças são decoradas em faixas e/ou frisos.

Gráfico 24 – Quantidade de pires médio conforme pasta e decoração



A decoração em faixas e/ou frisos, como mostrei acima, talvez possa ser considerada como um atributo que indique o uso comercial da louçaria. Nesse sentido, os pires médios com faixas e/ou frisos em azul (11 peças), vermelho (04 peças), dourado (02 peças) e dourado combinando com azul (01 peça) possivelmente possam ter sido utilizados em contexto comercial.

Gráfico 25 – Quantidade de pires médios em faixas e/ou frisos conforme cor



Os pires – independente do tamanho – são artefatos que podem desempenhar inúmeras funções, em contexto privado ou público. Comumente eles

estão associados como suporte das xícaras, entretanto, Elizabeth Scott (1997), ao analisar alguns livros de receita entre 1770 e 1850, exorta os arqueólogos e arqueólogas históricos a colocarem sob suspeita as funções normalmente atribuídas aos utensílios domésticos, já que diversos objetos podem assumir usos inesperados ou impensados em contextos específicos.

Nesse sentido, além do habitual suporte às xícaras, os pires já foram descritos como formas de sorver líquidos (LIMA, 1997, p. 96) e como forma de designar o tamanho das porções de certos preparados alimentícios. Por exemplo, como demonstrou Scott, “Corn biscuits were to be made ‘into cakes about the size of a saucer’” (RUTLEDGE, 1979, P. 23 apud SCOTT, 1997, p. 140). Eu penso que a multifuncionalidade dos pires não se restrinja aos séculos XVIII e XIX, mas adentre o século XX, possivelmente chegando até os nossos dias.

Como exemplo da multifuncionalidade do pires, em meados do século XX, é interessante observamos o uso do pires em algumas receitas culinárias. Na seção *Receitas domésticas* do Almanaque do Correio do Povo, foi encontrado uma série de receitas de doces e salgados: bolos, pudins, gelatinas, purês, etc. De todas as receitas, eu destaco o chamado “Bolo da Graça” e o “Pudim de Queijo”. Na primeira receita, lê-se o seguinte:

> BOLO DA GRAÇA
> Batem-se bem 4 gemas com 1 chícara de açúcar. Juntam-se 2 colheres de manteiga, continuando a bater, põem-se 1 chícara de leite. Peneira-se 1 chícara de farinha de trigo, 1 pires de maizena; junte-se a farinha 1 colherinha de fermento Royal e depois os ovos. E por último junta-se as claras batidas separadamente.
> Mistura-se tudo e vai ao forno em forminhas untadas com manteiga (ALMANAQUE DO CORREIO DO POVO, 1944, p. 86).

Na segunda receita, lê-se:

> PUDIM DE QUEIJO
> 460 grs. de açúcar em calda, ponto de pasta, 6 ovos, sendo 3 sem claras, 1 colher cheia de manteiga sem derreter, 3 colheres de queijo ralado, 1 pires de farinha de trigo. Misture-se a manteiga e o queijo na calda quente, depois de morno mistura-se os ovos batidos e a farinha de trigo por último. Fôrma untada com manteiga (ALMANAQUE DO CORREIO DO POVO, 1944, p. 86).

Nota-se que, em ambos os casos, o pires foi empregado como uma unidade de medida a fim de realizar o procedimento culinário e, talvez não por acaso, tenha

sido utilizado na medição de produtos farináceos, como a farinha de amido de milho (Maizena) e a farinha de trigo.

Em uma conversa informal com minha mãe, nascida em 1960, ela afirma ter tido contato com receitas em que a unidade de medida era o pires. Segundo o seu relato, em meados da década de 1970, quando tinha aproximadamente 15 anos de idade, em usas primeiras incursões pela cozinha, ela costumava consultar alguns livros de receita antigos que pertenciam a sua mãe. Eram receitas que foram escritas, segundo a sua memória, antes dela ter nascido, ou seja, antes de 1960. A questão é que a unidade de medida pires causava grande embaraço à pequena cozinheira, já que ela não sabia qual era o tamanho e a profundidade do pires que se referia à receita. Seria um pires pequeno? Um pires médio? Um pires grande? O problema, aparentemente insolúvel, era resolvido com o auxílio de sua mãe, pessoa mais velha, proprietária dos livros e acostumadíssima com a estranha unidade de medida chamada pires.

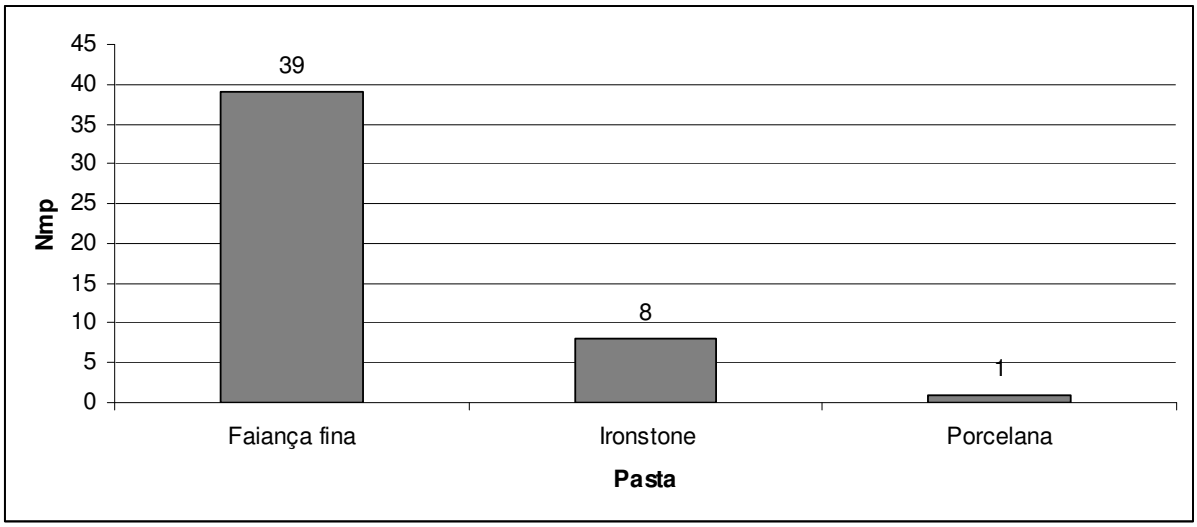
Penso que nas receitas culinárias atuais não seja muito comum o emprego do pires como unidade de medida, porém, a partir das receitas e do relato acima, parece que os cozinheiros e as cozinheiras da primeira metade do século XX dominassem essa unidade de medida, ou seja, sabiam o tamanho e a profundidade dos pires citados nestas receitas.

Em face ao grande número de pires analisados, eu trago estes parcos exemplos a fim de pensar sobre a baixa especialização dos pires e tentar visualizar algumas funções assumidas por estes objetos em meados do século XX. É evidente que a multifuncionalidade não está restrita à esfera doméstica, tendo provavelmente sido observada igualmente em ambientes comerciais, tais como cafés, bares e restaurantes. Não há motivos para não pensarmos, por exemplo, que cozinheiros e cozinheiras de estabelecimentos comerciais não estivessem empregando os pires com a finalidade de realizar seus procedimentos culinários.

Eu suponho que em ambientes comerciais o uso do pires extrapole as funções do tipo suporte de xícaras e como unidade de medida culinária. É possível pensar que os pires tenham sido utilizados como formas de servir e/ou consumir salgados ou doces ou, ainda, como suporte de notas fiscais. Sendo assim, a grande quantidade de pires observados na amostra arqueológica pode também ser compreendia a partir dessa gama de funções que os pires apresentam.

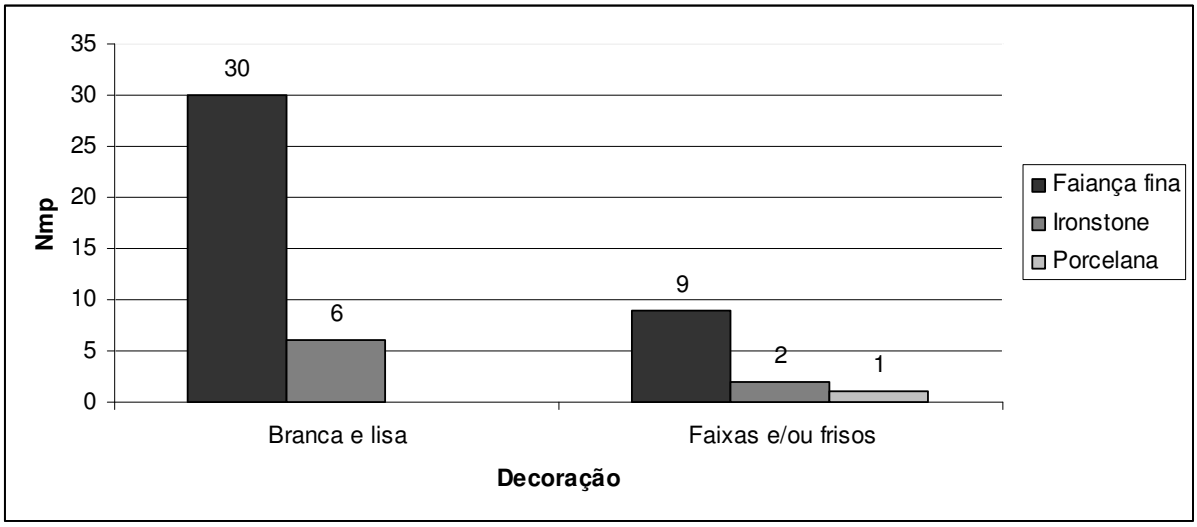
As xícaras médias representam a quarta categoria de artefatos mais numerosa da amostra arqueológica. Das 400 peças classificadas em categorias precisas de forma, 48 foram identificadas como xícaras médias. Considerei como xícara média os recipientes que apresentam diâmetro na borda entre 77 e 85 mm e profundidade entre 42 e 71 mm. Com relação à pasta, observa-se a preponderância das peças fabricadas em faiança fina (39 xícaras médias), seguido das peças em ironstone (08 xícaras médias) e uma única xícara em porcelana.

Gráfico 26 – Quantidade de xícaras médias conforme pasta



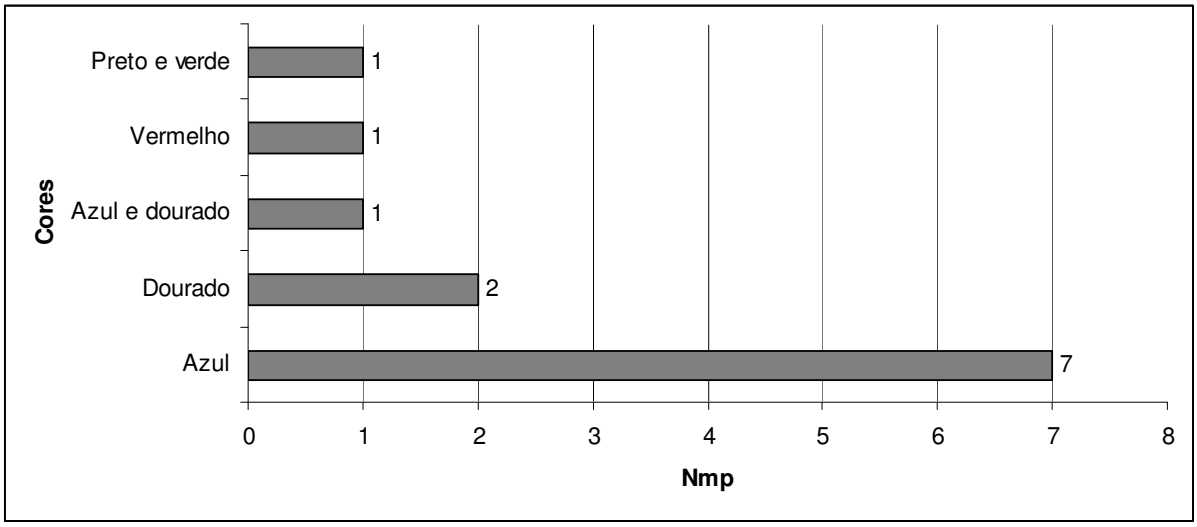
As decorações das 48 xícaras médias estão divididas da seguinte forma: 36 peças brancas e lisas e 12 peças decoradas em faixas e/ou frisos.

Gráfico 27 – Quantidade de xícaras médias conforme decoração e pasta



Com relação às 12 xícaras médias decoradas com faixas e/ou frisos, nota-se o recorrente predomínio da cor azul (07 peças), seguido pelo dourado (02 peças), azul e dourado (01 peça), vermelho e preto (01 peça) e verde (01 peça) – cores que, como vimos, foram comumente empregadas em contextos comerciais e/ou públicos (não domésticos).

Gráfico 28 – Quantidade de xícaras médias conforme a cor das faixas e/ou frisos



As xícaras médias brancas e lisas possuem poucos atributos que nos façam imediatamente enxergá-las como louças comerciais. No caso das xícaras médias brancas e lisas, a documentação consultada faz referência a xícaras de uso comercial com reforço ou asa reforçada (DIÁRIO OFICIAL, 1944a; DIÁRIO OFICIAL, 1939), contudo não fui capaz de identificar o tal reforço junto à asa (alça) das xícaras e, também, os possíveis reforços junto ao corpo. Parece-me bastante óbvio que as xícaras médias foram amplamente empregadas em estabelecimentos comerciais, usadas, por exemplo, no consumo do café, do chá, do chocolate, do café com leite e do mate – como é observado na documentação escrita.

Na falta de elementos mais objetivos ou precisos, eu poderia argumentar que as 36 xícaras médias são brancas e lisas e compõem um visual higiênico, formal e de fácil substituição quando empregadas em estabelecimentos comerciais. Nesse sentido, como observou Souza (2012), as xícaras, na primeira metade do século XX, estavam associadas aos discursos e hábitos tidos como modernos em São Paulo (SOUZA, 2012, p. 22). É possível que isso também se aplique ao caso de Porto Alegre/RS, principalmente se pensarmos estas xícaras médias como estando

possivelmente associadas aos bares, cafés e restaurantes – locais típicos da modernidade urbana porto-alegrense na primeira metade do século XX (LEWGOY, 2009).

De qualquer modo, o grosso das xícaras pequenas para café (80 peças), dos pires pequenos (65 peças), das xícaras médias (36 peças) e dos pires médios (49 peças) é constituído por louças brancas e lisas. A louça branca e lisa, além da facilidade que apresenta em constituir conjuntos visualmente combinados e ser de fácil substituição, está alinhada com as idéias e discursos higienistas que foram profusamente propagadas durante a primeira metade do séculos XX (SOUZA, 2012). Eu acredito que seja muito significativo que as xícaras e os pires componham a maior parte dos artefatos presentes na amostra arqueológica. Tais objetos – pensados na perpectiva do seu uso comercial – foram fundamentais na formação de uma sociedade porto-alegrense que almejava possuir uma aura urbana e moderna.

Nesse sentido, concordo com Weiss (2011, p. 15) quando afirma que as louças comerciais brancas e minimamente decoradas, a partir de certo momento, passaram a denotar ambientes mais homogeneizados, profissionalizados e uma aparência mais higiênica. A louça comercial, seja pela decoração e/ou resistência, passou a assumir um caráter diferenciado em relação à louçaria doméstica. As interpretações de Weiss (2011) sobre o novo apelo visual e a formalidade das louças comerciais, parecem encontrar paralelos com a louçaria comercial empregada pelos estabelecimentos comerciais brasileiros na primeira metade do século XX.

5 OBJETOS CONSTRUINDO HOMENS: XICRINHAS PARA CAFÉ E MASCULINIDADE HEGEMÔNICA

Tentarei mostrar, a partir daqui, o quanto as xicrinhas para café, juntamente com outros objetos, atuaram na formação e manutenção de um estilo de vida moderno e da masculinidade hegemônica. Seria infrutífero, desimportante e talvez inviável pensar sobre o significado das xicrinhas para café em si mesmas, ou seja, fora de um contexto específico (DOUGLAS e ISHERWOOD, 2006, p. 121). Um objeto, como alertou Wagner (2012), "relaciona todos os contextos em que aparece [e] os relaciona, direta ou indiretamente, mediante qualquer novo uso ou 'extensão'" (WAGNER, 2012, p. 113). De modo geral, as xicrinhas para café estão e estiveram envolvidas em diversos contextos, tais como o contexto arqueológico, o contexto museológico, o contexto de uma cafeteria, o contexto de uma residência rural, o contexto de um escritório e outros contextos inimagináveis.

O contexto no qual exploro a existência e a participação das xicrinhas para café é, portanto, o contexto das cafeterias, bares e restaurantes freqüentados por homens de segmentos médios e superiores na primeira metade do século XX. Para ser mais específico, dos homens identificados com os atributos de uma masculinidade hegemônica que investiam em hábitos de vestir, de expor os seus corpos (gestual) e que freqüentavam certas cafeterias. Neste sentido, o contexto dos cafés supõe a associação de diversos elementos, coisas, gestos, palavras, etc. As xícaras pequenas para café, desta forma, deverão ser interpretadas e compreendidas em seu significado a partir das associações e oposições que travaram com outros elementos deste mesmo contexto (WAGNER, 2012, p. 111).

Não é muito difícil descobrir que a cidade de Porto Alegre, na primeira metade do século XX, contava com inúmeros bares, cafés, confeitarias, leiterias, casas de chá, restaurantes e outras casas comerciais do gênero. A leitura de cronistas como Nilo Ruschel (1971) e Amaro Junior (1976) já seria o suficiente para se descortinar diante dos olhos dos leitores e das leitoras nomes como Café Nacional, Café Colombo, Confeitaria Rocco, Restaurante Dona Maria, restaurante do Grande Hotel, Café América, Casa de Chá Florida, Restaurante Viena e tantos outros estabelecimentos que formavam um "bordado de bares", cafés e restaurantes que se estendiam por todos os cantos do centro de Porto Alegre (RUSCHEL, 1971, p. 257).

A expressiva quantidade de estabelecimentos comerciais desse tipo, como pontuou Lewgoy (2009, p. 7), responde ao "processo de formação de um novo circuito de formas de sociabilidade que caracterizaram a 'vida mundana' das cidades brasileiras" a partir do início da década de 1920. Os cafés, os teatros, as salas de cinema, as confeitarias, os restaurantes e os clubes, por exemplo, passaram a ser valorizados como "espaços fechados para a sociabilidade pública" (LEWGOY, 2009, p. 7). É somente no século XX, a partir das "mudanças morfológicas e simbólicas [dos] espaços urbanos", que os cafés porto-alegrenses passaram por um processo de alteração do seu significado social (LEWGOY, 2009, p. 8). Essa ressignificação social dos espaços públicos como os cafés é deveras importante se levarmos em consideração que, no final do século XIX, "os poucos cafés que existiam na área central de Porto Alegre eram geralmente vistos como 'casas malditas', 'focos de perdição' em que a 'pessoa conhecida esperava que caísse a noite para entrar lá" (LEWGOY, 2009, p. 8).

Sendo assim, é por volta do final da segunda década do século XX que, em Porto Alegre/RS, estabelecimentos como cafés, bares e restaurantes passaram a despontar como locais de sociabilidade urbana dos segmentos médios e superiores, pautando-se na tentativa de romper com as formas tradicionais e provincianas de se relacionar publicamente (LEWGOY, 2009, p. 8). Além disso, alguns cafés porto-alegrenses, até o início da década de 1940, foram espaços de sociabilidade essencialmente masculina. Para Lewgoy (2009, p. 9), "os cafés despontam [...] como espaços da distinção masculinos, [...] emblemáticos na construção de identidades sociais de segmentos abastados e intelectuais". Dito de outra forma, alguns cafés serviram como importantes espaços à construção e à manutenção de uma forma hegemônica de masculinidade (KIMMEL, 1998).

Para falarmos em um estilo de vida masculino, público, elitista e hegemônico precisamos entender a produção de "atributos de masculinidade hegemônica em regime de simultaneidade com aqueles atributos das masculinidades subalternas" (MACHADO e SEFFNER, 2013, p. 357) e, ainda, em relação à formação de uma esfera doméstica e feminina. Neste sentido, a formação da masculinidade hegemônica está intrinsecamente relacionada à formação de espaços domésticos e femininos e de masculinidades subalternas.

A ideologia da domesticidade feminina ganha espaço na esteira da Revolução Industrial, quando homens de classe média, no início do século XIX, passam a

trabalhar fora de casa, estabelecendo o princípio de uma divisão entre o ambiente domiciliar e o local de trabalho (SPENCER-WOOD, 2002, p. 176; LIMA, 1997, p. 103). A família e a casa, na visão de mundo burguesa, configuraram-se em elementos fundamentais deste universo privado e feminino e constituíram-se em contraposição ao universo público e masculino (LIMA, 1995, p. 134; LIMA, 1997, p. 103). Se coube às mulheres os deveres e as responsabilidades do universo doméstico, aos homens foram designadas as tarefas pertinentes ao âmbito público, tais como "as atividades econômicas, políticas, intelectuais, o trabalho nas manufaturas e no comércio" (LIMA, 1997, p. 103).

Nesse sentido, no caso da Porto Alegre novecentista, a formação de um estilo de vida moderno, masculino e hegemônico está muitíssimo relacionado ao âmbito do público, da rua. Os homens, além de trabalharem na rua, passaram a realizar alguns rituais de sociabilidade em estabelecimentos públicos, fora do ambiente doméstico. É provável que o hábito masculino de freqüentar cafés, bares e restaurantes cumprisse uma importante função ritual. Conforme Roberto DaMatta (1997, p. 98), um rito acontece quando um conjunto de ações sociais é deslocada de seu domínio de origem para outro domínio. Não poderíamos pensar, com base nisso, que ao sentarem-se à mesa de um estabelecimento comercial com amigos ou conhecidos os homens não estavam realizando o deslocamento de um comportamento associado à esfera doméstica para a esfera pública? Diferentemente da esfera doméstica, onde os homens sentavam-se à mesa com suas esposas, filhos ou agregados familiares, nos cafés os comensais eram outros, ou seja, pertenciam ao universo da rua, do público, de relações que podem ser escolhidas (DAMATTA, 1997, p. 91). De qualquer maneira, este ritual ou hábito de freqüentar cafés, bares e restaurantes acaba acirrando crescentemente a divisão entre privado/feminino e público/masculino.

A formação de uma masculinidade hegemônica, como vimos acima, dá-se também em relação às masculinidades subalternas. Nesse sentido, os jornalistas, intelectuais, políticos, desportistas, médicos e advogados que freqüentavam o Café Nacional ou o Restaurante do Clube do Comércio (RUSCHEL, 1971; AMARO JUNIOR, 1976), por exemplo, diferenciavam-se dos homens mal remunerados ou desempregados que não compartilhavam deste mesmo estilo de vida masculino e elitista.

A manutenção destes atributos de masculinidade hegemônica, sem dúvida, está fortemente relacionada a questões socioeconômicas. Com base nisso, gostaria de ressaltar que nem todos os cafés, bares e restaurantes foram espaços típicos da masculinidade hegemônica porto-alegrense, pois existiam diversos tipos de estabelecimentos para refeições públicas, por exemplo, que eram freqüentados por homens pobres ou, conforme as palavras de Chalhoub (2001), por homens pertencentes às "classes perigosas".

O processo de "modernização" dos grandes centros urbanos brasileiros foi marcado por um viés de elitização e exclusão, onde muitas pessoas pobres que viviam ou trabalhavam em áreas centrais das cidades tiveram que construir estratégias de sobrevivência a fim de resolver questões cotidianas e urgentes como, por exemplo, a necessidade de alimentação. A julgar pelos estabelecimentos comerciais descritos como de "primeira categoria", "primeira ordem", "populares" e "segunda ordem", nota-se a existência de um público financeiramente diversificado se alimentando nas zonas centrais de cidades como Porto Alegre/RS (JORNAL DO ESTADO, 1938, p. 10; CORREIO DO POVO, 1944b, p. 10).

Contudo, mesmo diante de estabelecimentos populares e do interesse dos órgãos públicos competentes em controlar o preço das refeições (CORREIO DO POVO, 1944b, p. 10; CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, 1948c), podemos verificar que, para muitas pessoas, alimentar-se em restaurantes fosse uma prática incomum. O diretor da Administração de Limpeza Pública de Porto Alegre, o Sr. Americano Vrydaphy Höltz, fez, em 1947, um comentário que muito nos interessa frente esta discussão. Ao se referir aos serventuários – pessoas que eram mesquinhamente remuneradas –, o Sr. Höltz afirmou o seguinte:

> Quanto ao pessoal para limpeza das ruas, temos as mais variadas dificuldades, pois fácil será descobrir, mesmo ao mais avêsso observador que, os servidores do Município, que trabalham na varreção de ruas e limpeza da cidade, são, com algumas excepções, individuos desclassificados, já infelizmente sem esperanças de vencer na vida, acostumados ao clássico cálice de "cachaça" e parquissima alimentação que não vae alem do chamado prato de compléto, isto quando o zelador se dá ao luxo de frequentar um restaurante (CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, 1947a).

No que tange às refeições públicas no centro de Porto Alegre, é possível pensar que trabalhadores mal remunerados, desempregados e toda a sorte de "indivíduos desclassificados" pudessem não freqüentar assiduamente os

restaurantes – mesmo os restaurantes tidos como populares ou de segunda ordem. Pode-se supor que muitas pessoas, quando possível, fossem almoçar em suas casas, ou carregassem consigo algum tipo de alimento, ou não comessem ou, por fim, procurassem outros locais para realizar a refeição.[33]

No meu entender, esta pequena digressão sobre estabelecimentos comerciais elitizados ou de "primeira categoria", assim como os estabelecimentos populares ou de "segunda categoria", é necessária porque enfatiza dois contextos bem diferentes: os estabelecimentos comerciais freqüentados por homens pobres e os estabelecimentos comerciais freqüentados por homens abastados. Eu não gostaria de parecer insensível à fluidez observada entre os públicos masculinos e os respectivos estabelecimentos identificados como populares ou elitizados. Homens ricos e importantes, como o jornalista Breno Caldas, freqüentavam o Café Éden (CANTON, 2009), um estabelecimento "[...] freqüentado por prostitutas, gigolôs e vigaristas [...]" (SILVEIRA NETO, 2001, p. 77). Não é somente a posição socioeconômica – o dinheiro – que restringe ou alavanca a circulação de homens em determinados estabelecimentos comerciais. Os proprietários do Café Colombo, que eram racistas, não serviam homens negros, mesmo que estes estivessem bem vestidos e com a carteira recheada de dinheiro (AMARO JÚNIOR, 1976, p. 5).

Sendo assim, sem querer me pautar por uma divisão rígida entre estabelecimentos comerciais freqüentados por homens pobres e os freqüentados por homens ricos, reconhecendo, também, o trânsito livre que muitos homens tinham entre as espeluncas pulguentas e os requintados cafés, bares e restaurantes, é preciso levar em conta a existência de dois contextos diferentes: um espaço de sociabilidade masculina e subalterna e um espaço de sociabilidade masculina e hegemônica. Eu insisto na delimitação de ambos os contextos, pois cada um deles

[33] Penso que uma possível alternativa aos restaurantes caros e inacessíveis para parcela da população possa ser vislumbrada a partir de alguns anúncios sobre a venda de refeições em viandas. Em um anúncio, publicado em julho de 1944, lê-se: "VIANDAS – Ótima refeição em viandas, fornece a rua dos Andradas, 1731. Terreo. Fone 5071. Casa de familia" (CORREIO DO POVO, 1944a, p. 13). Em outro caso semelhante, lê-se: "COMIDA – Em casa de familia fornece-se comida em viandas e aceitam-se alguns pensionistas de mesa; almoço Cr$ 2,50 Rua Riachuelo 1484 (entre Bragança e Rosario)" (CORREIO DO POVO, 1944a, p. 13). Com base nestes anúncios, pode-se perceber que a venda de viandas se dava em casas de família, em um ambiente provavelmente improvisado a fim de receber os comensais que desejassem almoçar no centro da cidade. Nota-se, também, que a refeição em viandas tinha um valor bastante baixo, possivelmente bem ao gosto de pessoas menos endinheiradas. A título de um mero exercício comparativo, se considerarmos o valor sugerido pelo "cardápio de guerra" associado aos restaurantes populares no Distrito Federal (Cr$ 6,00) e o preço da refeição em viandas, em Porto Alegre/RS (Cr$ 2,50), veremos que, em meados da década de 1940, havia uma considerável diferença de preço entre as refeições servidas em restaurantes designados como populares e as casas que vendiam refeições em viandas (CORREIO DO POVO, 1944b, p. 10).

implicará em relações ou associações de elementos simbólicos próprios. O contexto de uma cafeteria requintada, por exemplo, está longe de ser constituída somente pela presença de homens abastados. Existe, neste caso, uma série de elementos que se "pertencem mutuamente" (WAGNER, 2012, p. 112), como mesinhas de imbuia envernizadas, toalhas de mesa em linho puro, balcões com tampões de mármore, talheres de alpaca, xicrinhas para café e pratos em porcelana (DIÁRIO OFICIAL, 1939, p. 17297). A masculinidade hegemônica pulsa em meio a tudo isso.

Desta forma, analisando a questão da perspectiva da louçaria, seria possível associar a amostra arqueológica a cafeterias, bares ou restaurantes que foram freqüentadas por homens que viviam segundo um estilo de vida masculino e elitista?

Esta questão não é de fácil solução, porém, como já esbocei no capítulo anterior, existem alguns atributos que nos possibilitam enxergar as louças comerciais e, ainda, se eu estiver certo, associá-las a determinados tipos de estabelecimentos comerciais. Eu acredito que algumas peças possam mais facilmente ser associadas a estabelecimentos freqüentados por homens de segmentos médios ou superiores, por exemplo: as 15 peças (xícaras pequenas para café e prato de sobremesa) com marcas de estabelecimentos comerciais locais; as 60 peças fabricadas pelas fábricas D. Pedro II, Porcelana Mauá e Porcelana São Paulo (fábricas que, como vimos, foram grandes produtoras de louças comerciais); as 50 peças dotadas de reforço na borda; e, finalizando, as 121 peças decoradas com faixas e/ou frisos em estilo comercial.[34]

É evidente que o mais paupérrimo dos estabelecimentos comerciais porto-alegrenses poderia servir refeições a seus clientes em pratos feitos em ironstone, decorados com faixa e/ou friso azul e dourado, fabricados pela D. Pedro II. Isto é absolutamente possível, principalmente se considerarmos que eram comuns os leilões de objetos pertencentes a hotéis e restaurantes.

[34] O total de 246 peças corresponde a 47,58% da amostra analisada.

Imagem 24 – Anúncio de leilão dos utensílios do Cidade Hotel

LEILÃO IMPORTANTE

MOVEIS E UTENSILIOS DO

"CIDADE HOTEL"

TRANSPORTADOS PARA O GRANDE ARMAZEM A' RUA 7 DE SETEMBRO N.º 635

Terça-feira, 4 de Julho ás 2 horas

Quantidade de mobilias de quarto — Finas camas de ferro — Moveis avulsos — Refrigerador eletrico G.E. — Importante radio VICTOR, 11 valvulas com alto falante para salão — Maquina de escrever Remington — Enceradeira eletrica ELECTRO-LUX — Banheira esmaltada — Fogão Berta — Grande deposito de ferro para 2.000 litros — Infinidade de louças, objetos de metal para mesa — Roupas de mesa — Balança decimal — Grandes panelas de aluminio — Infinidade de utensilios de hotel.

SUPERIOR PIANO DE CONCERTO

O LEILOEIRO

BAPTISTA PEREIRA

devidamente autorizado, vende em leilão todas as existencias do conhecido hotel, de acôrdo com a relação que salvá no dia do leilão.

Trata-se de um volumoso estoque de moveis excelentes e utensilios de uma grande casa do genero.

ESCRITORIO E ARMAZEM: PRAÇA DA PREFEITURA N.º 11

Fonte: CORREIO DO POVO, 1944b, p. 9.

Imagem 25 – Anúncio de leilão dos utensílios do Restaurant Bataclan

Leilão de Restaurant

EXISTENCIAS DE MOVEIS E UTENSILIOS DO

RESTAURANT BATACLAN

á Rua Misericordia n. 20

HOJE, A'S 3 HORAS

Diversas mesas com pedra marmore, armação com portas de vidro, balcão com tampo e frente de vidro para doces, cigarros, etc., uma superior machina Registradora de dinheiro, frigorifico grande com 8 portas e serpentina, marca Steigleder e capacidade para 600 garrafas, um excellente refrigerador marca General Electric, perfeito, garantido funccionamento; magnifico fogão de ferro n.º 6 com cano e installação de serpentina e deposito dagua, 30 cadeiras diversas, espelhos grandes e pequenos, cabides de abrir, estantes, panellas grandes, louças, copos, miudezas, um balcão com tampo de marmore com pia para lavagem de copos, divisão, paramento, machina para cortar carne, panellas grandes de ferro, vasilhame, uma superior balança decimal e pesos, excellente pendula de parede, quadros negros, um fogão de ferro n. 2 com serpentina, excellente apparelho de radio com 7 valvulas perfeito, marca General Electric, grande quantidade de louças, vidros, talheres e miudezas de cosinha e copa.

O AGENTE

SILVA PINTO

(LEILOEIRO OFFICIAL)

Devidamente autorisado pelos srs. Alsiere Zanardi & Cia., que por motivo da entrega e transferencia para outro local com installação nova e moderna, venderá ao correr do martello.

Agencia e escriptorio: AVENIDA JOÃO PESSOA N.º 43 — PHONE 6272

F 14254

Fonte: CORREIO DO POVO, 1940, p. 7.

Estes leilões, a exemplo das imagens 24 e 25, possivelmente ocasionaram a circulação das louças comerciais entre diferentes estabelecimentos porto-alegrenses. É possível pensarmos que restaurantes, hotéis ou pensões de pequeno porte pudessem adquirir louças comerciais usadas, que custassem um preço inferior as louças comerciais novas. Sendo assim, um restaurante pequeno, de poucas posses, freqüentado por "indivíduos desclassificados" poderia empregar uma louça que antes pertencia a um restaurante de primeira categoria, freqüentado por jornalistas, políticos, médicos, artistas e empresários bem sucedidos.

De qualquer maneira, penso que isso não invalida completamente o que pretendo argumentar. Eu acredito que existem elementos na amostra arqueológica que podem indicar o uso destas louças comerciais em cafés, bares e restaurantes associados aos grupos sociais médios e altos. É provável que um estabelecimento comercial pequeno e popularíssimo, do tipo que vende refeições em viandas, não tivesse a mesma preocupação em manter um conjunto de louça de mesa padronizado, que fosse fabricado pela D. Pedro II ou Mauá, que fosse decorado com faixas e/ou frisos azuis e que fosse dotado de reforços, por exemplo. Talvez o maior

atrativo destes estabelecimentos populares fosse, de fato, o baixo preço da refeição, não ocorrendo grandes investimentos na louçaria de mesa.

O mesmo já não pode ser dito com relação aos estabelecimentos comerciais freqüentados por indivíduos identificados com o estilo de vida da masculinidade hegemônica. A louça de mesa, nestes casos, tinha um apelo fortíssimo. Helio Silva, colaborador do jornal Folha da Manhã, escreveu uma coluna de lamentos sobre a crise financeira dos hotéis, restaurantes e outros estabelecimentos comerciais cariocas. Segundo a percepção do autor,

> Não ha vida nocturna, ha muito tempo. Dois ou tres "dancings", pauperrimos, onde se bebem bebidas baratas, e é tudo. Um café que toda a gente julga fazer sucesso, porque está em moda, e tem as terrasses cheias, á hora do aperitivo e á noite, o "Bellas Artes", foi forçado a trocar as chícaras de fina porcelana, que havia usado, por outras de louça ordinaria, como medida de economia... (SILVA, 1932, p. 6).

O depoimento acima demonstra, de forma sintética, o quanto as louças empregadas em estabelecimentos comerciais eram objetos importantes e dotados de significado. O fato de Helio Silva distinguir as xícaras entre as de fina porcelana e as de louça ordinária sugere que a louçaria funcionava como elemento muito caro à formação e à manutenção de um contexto prestigioso e adequado ao seu estilo de vida moderno, urbano, público e masculinizado. Uma louça ordinária talvez passasse despercebida sob o olhar de um homem não acostumado às convenções deste contexto. Contudo, sob o olhar de Helio Silva, a louçaria ordinária empregada pelo "Bellas Artes" causava um estranhamento porque talvez destoasse do tipo de louça adequada ao uso pela elite masculina local.

Parece-me muito revelador o fato de homens (jornalistas) atentarem com freqüência em seus textos sobre o tipo ou a qualidade das louças empregadas por estabelecimentos comerciais (SILVA, 1932, p. 6; AMARO JÚNIOR, 1976, p. 5). Penso, com base nisso, que a louçaria comercial fosse um elemento importante na construção e manutenção da masculinidade valorizada à época. É evidente que a louçaria não atuava de forma autônoma, mas, sim, conjuntamente com outros objetos. A fim de exemplificar rapidamente a construção e a manutenção dessa matriz de masculinidade ideal a partir de algumas escolhas de consumo (DOUGLAS e ISHERWOOD, 2006) e de técnicas corporais (MAUSS, 2003 [1950]), de modo a formatar um estilo de vida moderno, hegemônico e masculinizado (GIDDENS, 2002;

KIMMEL, 1998), usarei algumas imagens, sobretudo de propagandas extraídas de almanaques e jornais veiculados em Porto Alegre/RS durante a década de 1940. Minha idéia não é promover uma longa discussão sobre a constituição da masculinidade hegemônica na primeira metade do século XX, mas discorrer brevemente sobre a importância de alguns objetos nesse processo.

5.1 MUITO ALÉM DA LOUÇARIA COMERCIAL: OS DIVERSOS OBJETOS DA MASCULINIDADE HEGEMÔNICA

Talvez tenha sido o poeta oitocentista Charles Baudelaire um dos primeiros a antecipar o pensamento de que a roupa era "o invólucro do herói moderno" (apud BENJAMIN, 2000, p. 12). O poeta prossegue o seu raciocínio afirmando que o herói moderno, destituído da parafernália heróica tradicional – elmos, espadas e coisas do gênero – é "grandioso e poético em [sua] gravata e em [suas] botas de couro legítimo" (BAUDELAIRE, 1845 apud BERMAN, [s.d.], p. 176). Assim, pelo menos desde meados do século XIX, a indumentária urbana, masculina e européia já era invocada pelo seu caráter "moderno", inovador, ou melhor, por estar associada aos novos heróis da modernidade, indivíduos como os "heróicos homens de negócio, os heróicos políticos e os heróicos e respeitáveis patifes" (BERMAN, [s.d.], p. 177).

Com a chegada do século XX, parece que as gravatas, camisas e sapatos não perderam sua aura "moderna" e "heróica". Sendo assim, pretendo mostrar como a indumentária masculina pode ter sido usada como forma de sinalizar os homens pertencentes às classes médias e superiores, homens profissionalmente e financeiramente bem sucedidos, como políticos, médicos, advogados, empresários, intelectuais, etc. Nota-se, sobretudo a partir das imagens 26, 27 e 28, homens elegantemente trajados com sapatos, calça, camisa, gravata e paletó/casaco. Já nas imagens 26, 27, 29 e 30, as propagandas nos permitem visualizar o uso de um importante elemento acessório ao traje masculino, isto é, o chapéu.

O uso combinado de objetos como sapatos, calça, camisa, gravata, paletó/casaco e chapéu, segundo Lima e Carvalho (2011, p. 245), significava a construção de uma "imagem de respeito e dignidade, que era sinônimo de homens cuja profissão e situação financeira permitiam a adoção da indumentária urbana européia". Sobre a imagem pública de alguns homens porto-alegrenses que freqüentavam a Rua da Praia na primeira metade do século vinte, Nilo Ruschel

(1971), referindo-se ao deputado Paulo Hasslocher, afirma que este era alto, usava chapéu coco, polainas e portava uma bengala. Segundo este cronista, “polainas, bengala e chapéu eram complementos obrigatórios da elegância masculina” (RUSCHEL, 1971, p. 15). Os proprietários da Confeitaria Central, os irmãos Eugênio e Pantaleão Medeiros, segundo o mesmo cronista, presenteavam a freguesia com sua “inalterável presença atrás do balcão, sempre embecados, gravatinha-borboleta, vendendo doces e empadinhas” (RUSCHEL, 1971, p. 64).

É verdade que nem todos os homens tinham dinheiro e, às vezes, vontade para se vestir segundo os ditames da “elegância masculina”. Sobre os homens que não tinham condições financeiras de ostentar trajes novos e irretocáveis, podemos citar o exemplo de um dos garçons da Confeitaria Central, o Sr. Pé de Anjo.

> “Pé de Anjo” era de uma elegância chaplinesca. Mirava-se muito ao espelho, ajeitando o prendedor do colarinho. Não importavam os fiapos de tecido que bordavam a gola, já que êle caprichava na indumentária de terceira mão. A roupa surrada, vista de longe ajustava-se ao melhor figurino. Era de uma faceirice desbotada pelo uso (RUSCHEL, 1971, p. 62).

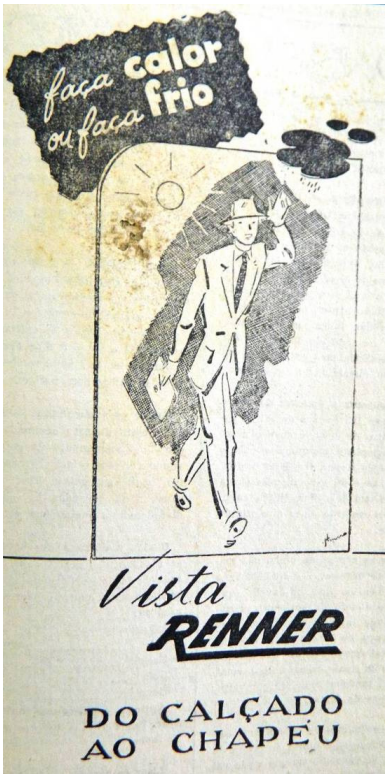
O garçom, como possivelmente outros homens de baixa renda que freqüentavam o centro de Porto Alegre na primeira metade do século XX, optou – talvez por um gosto pessoal e/ou por exigência do ambiente no qual trabalhava – em vestir-se com roupas que, embora velhas e surradas pelo uso, adequavam-se ao figurino dos homens abastados e elegantes que desfilavam entre as mesas da confeitaria. Pode-se pensar, com base nisso, que o Sr. Pé de Anjo estivesse tentando emular certos comportamentos associados à masculinidade hegemônica. Porém, a gola desfiada e o desbotado da vestimenta denunciavam Pé de Anjo, ou seja, o garçom não fazia parte do grupo dos deputados almofadinhas e dos empresários embecados.

Ainda com relação às propagandas acima (imagem 26, 27, 28, 29, 30 e 31), eu gostaria de ressaltar outro aspecto de como o corpo masculino está sendo representado. Agora não estou me referindo à vestimenta, mas ao gestual, à postura corporal ou “as maneiras pelas quais os homens [...] sabem servir-se de seu corpo” (MAUSS, 2003 [1950], p. 401). É possível observar, especialmente nas imagens 27 e 28, homens confortavelmente sentados e de pernas cruzadas. Seja em um ambiente doméstico ou público, o hábito masculino de manter as pernas cruzadas certamente não estava relacionado a uma atitude meramente individual ou natural,

mas remonta aos comportamentos culturais, “as educações, as conveniências e as modas, os prestígios” (MAUSS, 2003 [1950], p. 404).

Nem todas as propagandas selecionadas acima ilustram a figura masculina sentada. Há casos, como as figuras 26, 30 e 31, em que o homem é representado de pé. Esta postura corporal, que “é a marca do homem público” (LIMA; CARVALHO, 2011, p. 254), no que diz respeito às propagandas, talvez esteja insinuando a não passividade, o homem de ação, o homem de negócios, o homem perfeitamente interado e consciente do senso de possibilidade, de ação prática e de transformação que a vida moderna e urbana propicia (TILLEY, [s.d.], p. 2). De qualquer maneira, a posição sentada parece indicar uma importante forma de “constituição da identidade masculina, a qual cria ligações explícitas com as noções de conforto corporal e poder” (LIMA; CARVALHO, 2011, p. 255). Com base nas imagens 27 e 28, pode-se supor que estão representando a figura de homens bem sucedidos que, tranquilamente sentados, estão entregues ao ócio, ou seja, uma “atividade disciplinada por horário e, portanto, dentro de um quadro social regulado, [diferente da] vadiagem” (LIMA; CARVALHO, 2011, p. 255).

Imagem 26 – Indumentária masculina na propaganda da loja Renner.

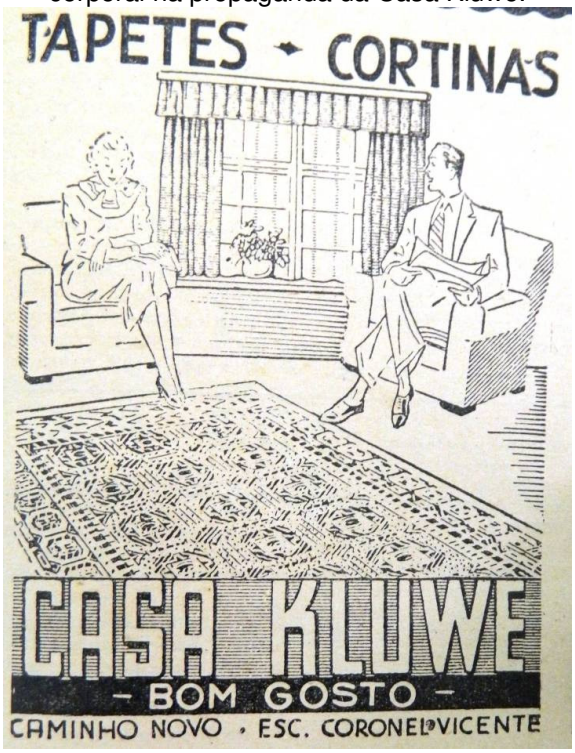


Fonte: ALMANAQUE DO CORREIO DO POVO, 1944, p. 97.

Imagem 27 – Indumentária masculina na propaganda da loja Renner.

Fonte: ALMANAQUE DO CORREIO DO POVO, 1943, p. 111.

Imagem 28 – Indumentária masculina e postura corporal na propaganda da Casa Kluwe.

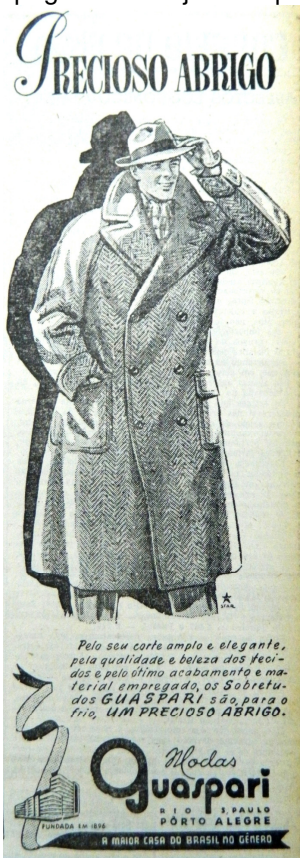


Fonte: ALMANAQUE DO CORREIO DO POVO, 1943, p. 133.

Imagem 29 – Indumentária masculina na propaganda do cigarro Arizona.

Fonte: ALMANAQUE DO CORREIO DO POVO, 1943, p. 10.

Imagem 30 – Indumentária masculina na propaganda da loja Guaspari.



Fonte: CORREIO DO POVO, 1944a, p. 3

Imagem 31 – Indumentária masculina na propaganda da Companhia Telefônica Riograndense.

Fonte: ALMANAQUE DO CORREIO DO POVO, 1942, p. 33

As propagandas, além do vestuário e das técnicas corporais, possibilitam-nos, de lambuja, visualizar outros objetos que eram manipulados pelo homem “moderno”, como, por exemplo, o jornal, o cigarro, o telefone e o automóvel (imagem 27, 28, 29 e 31). Não pretendo debruçar-me sobre o caráter prático e simbólico destes bens, porém destaco o quanto é diverso o rol de objetos que participaram da formação da masculinidade hegemônica em meados do século XX.

Pois bem, toda esta rápida apresentação sobre masculinidade hegemônica, gravatas, paletós/casacos, camisas, sapatos, calças, chapéus, cigarros, telefones, jornais, automóveis e técnicas corporais é, segundo penso, imprescindível para tentarmos visualizar a inserção de outros objetos que possivelmente tenham funcionado como importantes elementos na constituição da masculinidade hegemônica, do homem “moderno” e seu estilo de vida cercado de prestígio: a louçaria comercial. Alguns objetos são mais propícios a tais reflexões, como é o caso das louças decoradas em faixas e/ou frisos e as xicrinhas para café.

5.2 XICRINHAS À BRASILEIRA: QUANDO PESSOAS CRIAM OBJETOS

No caso das louças decoradas com faixas e/ou frisos, no que concerne às cores aplicadas, penso que a documentação arqueológica sugira uma preferência por cores que possam estar associadas ao universo masculino. Nota-se, com base no gráfico 11, a preponderância das peças decoradas com faixas e/ou frisos nas seguintes cores: azul (72 peças), dourado (15 peças), azul e dourado (11 peças), vermelho (11 peças) e verde (5 peças). A documentação licitatória consultada, não por acaso, demonstra igualmente uma preferência pelas cores azul, dourado, verde e vermelho. Especialmente o azul, cor notadamente sóbria e indiferente, a mais fria das cores (CHEVALIER, 1986, p. 163), foi bastante utilizada em ambientes masculinizados, como órgãos do poder público (Câmara dos Deputados, Secretaria do Trabalho, Indústria e Comércio) e órgãos militares (Sanatório Militar de Itatiaia e Serviço de Aprovisionamento). Além destes órgãos, o azul parece que foi bastante empregado em cafés, bares e restaurantes – ambientes igualmente masculinizados –, a julgar por duas propostas de preço para a instalação de um café, bar e restaurante nas dependências do Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio (DIÁRIO OFICIAL, 1939).

É interessante pensar, também, que estas decorações pudessem estar desempenhando uma função distintiva dentro de ambientes onde se serviam refeições públicas. Na proposta de preço de Rui de Almeida (tabela 06), com relação à decoração, observa-se a distinção entre louças para o salão, louças para o serviço externo e louças para o gabinete do ministro e diretores. Para o salão, as louças seriam decoradas em filetes azuis e dourados; para o serviço externo, a louçaria de mesa seria branca; para o ministro e diretores, a decoração da louça seria composta por desenhos simples, mas de apresentação luxuosa (DIÁRIO OFICIAL, 1939).

Pode-se imaginar, com base neste exemplo, que alguns bares, cafés e restaurantes porto-alegrenses pudessem empregar as louças decoradas com faixas e/ou frisos e as louças brancas como forma de distinguir diferentes públicos e/ou grupos de clientes. Como escreveu Lewgoy (2009, p. 5), “outro aspecto que se sobressai nas crônicas e nos depoimentos acolhidos é a instituição do ‘grupo’ ou roda literária de conhecidos ‘habitués’ que tinham ‘mesa cativa’ em determinados cafés [...]”. A consideração de Lewgoy (2009) nos remete aos diferentes grupos e públicos que freqüentavam determinados estabelecimentos comerciais. A manutenção desses grupos, grosso modo, dava-se a partir da reunião de determinadas pessoas, num mesmo horário, sentadas ao redor de mesas “reservadas” localizadas no interior do salão de determinado estabelecimento comercial. Nesse sentido, talvez não seja forçoso pensar que a louçaria tenha funcionado como mais um elemento distintivo na manutenção desses grupos ou diferentes públicos.

No âmbito da coleção arqueológica analisada, as xicrinhas para café possivelmente sejam os objetos que melhor expressem esta relação entre materialidade e construção de um estilo de vida moderno associado à masculinidade hegemônica. A significativa quantidade dessas xícaras pequenas para café e a sua aparente especialização quanto à função, desde o início da pesquisa me intrigaram. Não me parecia fortuito a destacada presença numérica desses recipientes. O Brasil é um país que teve – e tem – uma intensa relação econômica e cultural com o cultivo e o consumo do café; país que, durante a primeira metade do século XX, foi marcado por intervenções governamentais escandalosas a fim conter a superprodução e desvalorização comercial do produto; país que ainda hoje é o maior exportador mundial do gênero (MARTINS, 2009). Assim sendo, seria forçoso

demais pensar que, em dado momento, em território brasileiro, tivesse sido inventada uma xícara específica para o consumo de tão valorosa bebida?

É evidente que o café era consumido em diversas partes do globo, em meados do século XX. O café brasileiro, por exemplo, era consumido por vários países europeus e Estados Unidos. Entretanto, refiro-me ao recipiente. Que tipo de recipiente os estadunidenses, os franceses, os italianos ou os alemães usavam para consumir o café?

Deputado estadual por São Paulo, Athiê Jorge Coury, em assembléia realizada em 1954, leu um depoimento escrito por Homero Leonel Vieira, após este ter visitado dezesseis países europeus. Homero Leonel Vieira era, segundo o deputado, "um técnico cafeicultor e grande negociante de café na praça de Santos" (DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO, 1954b, p. 60). O relato de Vieira é repleto de considerações sobre o consumo do café nos países europeus. O seu interesse, não por acaso, recaí especialmente sobre o consumo do café brasileiro pelos europeus, fazendo críticas e sugestões a fim de promover o aumento do consumo do café nacional por aquelas plagas.

Embora o autor da carta ressalte que "na Europa, especialmente nas grandes cidades, o hábito do 'cafezinho', já está bem difundido" (DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO, 1954b, p. 60), ainda permanece a dúvida sobre o tipo de recipiente preferencialmente empregado no consumo da bebida nos estabelecimentos de pequeno e grande porte. Em sua carta, o negociante de café quase nunca se refere ao tipo de xícara que os consumidores dos diferentes países usavam para beber a rubiácea. Entretanto, em um dado momento de sua narrativa, quando está se referindo ao consumo do café na Alemanha, ele escreve: "Na Alemanha, onde, em geral, costumam serví-lo em xícaras que se assemelham às nossas de chá, é, para nós, paulistas, de péssimo paladar. Tínhamos a impressão de café de má qualidade e mal torrado" (DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO, 1954b, p. 60).

Trata-se de um pequeno indício, mas, sem dúvida, devemos considerá-lo. Segundo a minha leitura, o fato das cafeterias alemãs servirem café em xícara semelhante à xícara de chá brasileira (maior que a xicrinha de café), causou um estranhamento ao viajante brasileiro. Sendo assim, é possível pensar que em certos países, como na Alemanha, por exemplo, o café não fosse consumido em pequenas

xícaras, como era costumeiro em diversas cafeterias, bares e restaurantes brasileiros.

Ao encontro do sugerido acima, trago o artigo “Factos e Cousas do Café”, escrito pelo Dr. Carlos Pinheiro da Fonseca, do Departamento Nacional do Café. Este texto, que foi extraído da Revista do Departamento Nacional do Café, mas publicado no Diário Oficial da União, em 1934, faz um panorama geral – de sete páginas – sobre o café; ou seja, um misto de informações sobre cultivo, consumo, estatísticas comerciais e propaganda do produto (DIARIO OFFICIAL, 1934b, p. 18918). Na seção “Preparo da bebida”, onde o autor explica os procedimentos adequados para se obter uma bebida de qualidade, lê-se:

> O café pode ser preparado em infusão como no Brasil e na maior parte dos paizes consumidores ou em decocção como no Oriente, chamado “café turco”. Ha um sem numero de apparelhos para preparar o café. As cafeteiras mais usuaes e as melhores são as de porcellana ou vidro, especialmente preparado, providas de um filtro de sacco de flanella no qual se introduz o café em pó. Dosada devidamente a quantidade de agua, de accordo com a do pó, no gráu de moagem convenientemente (geralmente o chamado granulado), e, evidentemente, o numero de chicaras (a pequena chicara de cafe á brasileira tem 50 a 60 c.c. de capacidade e a quantidade de pó vae de 6 a 12 grs., conforme o gráu de concentração que se quer obter), derrama-se pequena quantidade de agua (antes que entre em ebulição), sobre o pó o café (DIARIO OFFICIAL, 1934b, p. 18922).

O curioso da citação acima é a referência feita à xícara para o consumo do café. O autor é muito preciso ao afirmar que a xícara para café que possui entre 50 ml e 60 ml (xícara pequena) é a xícara à brasileira. Se fizermos uma leitura conjunta das citações de Homero Leonel Vieira e de Carlos Pinheiro da Fonseca e associarmos ao grande número de xícaras pequenas para café que fazem parte da amostra arqueológica estudada, pode-se supor que o consumo de café em xícaras pequenas fosse uma peculiaridade, uma preferência ou um hábito amplamente difundido nos grandes centros urbanos brasileiros em meados do século XX, algo que não era observado na Alemanha daquela época, por exemplo.

Em contexto nacional, as xícaras pequenas para café, conforme estou tentando demonstrar desde o capítulo anterior, possuem uma função muito específica – diferentemente do pires, por exemplo. Não pode passar despercebido que o tipo de recipiente mais popular da amostra analisada seja composto por artefatos que apresentam a função específica das xícaras pequenas para café. Do ponto de vista da documentação escrita e arqueológica, parece não haver muitas

controvérsias sobre o que são estas xícaras pequenas. São recipientes que apresentam capacidade volumétrica que pode variar entre 35 ml e 60 ml (considerando-se a documentação escrita) ou 53,34 ml e 70,04 ml (considerando-se o material arqueológico), usados preferencialmente para o consumo do café e, ao que parece, intensamente associados ao hábito nacional de beber café.

Podemos, também, tentar perscrutar as possíveis origens desse costume nacional – digo, o hábito de beber café em xicrinhas. Segundo Martins (2009), com relação entre a popularização do café bebida em São Paulo e os quiosques-botequins portáteis de rua,

> Desde 1872, requeria-se da Câmara licença para esses pontos-de-venda [em] áreas então de maior movimento. Freqüentados por trabalhadores em rápida passagem, serviam não só o cafezinho, mas também o café-com-leite e pão com manteiga, refrescos diversos, cigarros de palha, charutos, fumo de corda e, mais tarde, jornais, revistas, bilhetes de loteria, graxa e cordões de sapato (MARTINS, 2009, p. 181)

Desde meados do século XIX, haja vista o caso do Café Papagaio, localizado no Rio de Janeiro/RJ, nota-se que o café também era consumido em ambientes específicos, ou seja, as cafeterias (MARTINS, 2009, p. 179). Quero dizer que, em contexto nacional, a popularização do hábito de consumir a bebida café é algo que deve ser remetido ao século XIX. Como vimos, trabalhadores, intelectuais e todo o tipo de gente consumia o café, seja na rua, em casa ou nas cafeterias. A questão, entretanto, é saber em que tipo de recipiente era preferencialmente consumido o café. Será que as xicrinhas pequenas para café – nos moldes da imagem 21 – já estavam sendo utilizadas na segunda metade do século XIX? Será que podemos pensar que estes artefatos são cria da indústria novecentista?

Na bibliografia consultada, referente aos possíveis recipientes para o consumo do café no século XIX, foram encontradas algumas designações. O termo cafezinho, empregado por Martins (2008), dá uma idéia superficial sobre a quantidade diminuta de café, porém acho o termo muito genérico e aberto a muitos significados. Sendo assim, acredito que o termo cafezinho não possa estar seguramente associado ao recipiente em que se bebeu o café. Um “cafezinho” oitocentista, por exemplo, pode ter sido bebido em uma xícara média, copo ou qualquer outro recipiente – não necessariamente em uma xicrinha para café.

Symanski (1997) e Tocchetto (2010), em pesquisas arqueológicas realizadas em unidades domésticas oitocentistas em Porto Alegre/RS, referem-se apenas em xícaras e não mencionam a presença de xícaras pequenas para café. Nota-se que Tocchetto (2010) não diferencia as xícaras de café das xícaras de chá, tratando-as sob a categoria funcional “chá/café”, o que me faz pensar que provavelmente ela esteja tratando de xícaras médias ou grandes, não propriamente de xícaras pequenas para café.

Já na pesquisa arqueológica empreendida por Ribeiro (2012), em uma fazenda em Mariana/MG, foi utilizado um inventário do ano de 1831, onde é evidenciada a descrição de “aparelho de café esmaltado” e de ”aparelho de café em pó de pedra” (RIBEIRO, 2012, p. 33). Neste caso, embora a função esteja bem especificada, não há como conhecermos o tamanho das xícaras que pertenciam aos referidos aparelhos. Eu suponho, com base nos textos consultados (SYMANSKI, 1997; TOCCHETTO, 2010; RIBEIRO, 2012), que os artefatos arqueológicos normalmente identificados como xícara correspondem aos recipientes médios ou grandes que eram comumente utilizados no século XIX (e ainda hoje) para o consumo de bebidas quentes (café, chá, chocolate, etc.). Entretanto, nota-se que em nenhuma das pesquisas arqueológicas consultadas há referência a xícaras pequenas para café.

Contudo, em Lima (1995, p. 167), lê-se “canequinhas brancas para café”. A designação canequinha para café, evidenciado em um anúncio publicitário de louças no periódico A Família, em 1892, parece-me um termo mais significativo. A expressão canequinha para café insinua, além do tamanho do recipiente, um tipo de bebida que deveria ser consumida, o café. Porém, não tenho como apontar quais são as dimensões e a volumetria dessas canequinhas e, dessa forma, sobressai-se uma questão: essas canequinhas para café equivalem às populares xicrinhas para café do século XX?

Eu não tenho como responder objetivamente esta questão, mas posso fazer algumas suposições. Durante o século XX, a venda do grão do café no mercado internacional estava sujeita à classificação do produto em tipos. Em 1934, o Brasil usava uma classificação numérica que admitia sete tipos de café “que vão, por ordem de valor de 2 a 8” (DIARIO OFFICIAL, 1934b, p. 18921). Assim sendo, em latas de 300 gramas era medido o número de corpos estranhos (defeitos) misturados aos grãos, como “páus, pedras, torrões [...], grãos verdes, quebrados,

ardidos, chocos, cascas, côcos, etc." (DIARIO OFFICIAL, 1934b, p. 18921). Cada um dos tipos permitia um número limitado de defeitos, por exemplo: os grãos de café classificados como tipo 2 (mais valorizados) tinham, no máximo, 4 defeitos. Já os grãos do tipo 8 (menos valorizados) apresentavam 360 defeitos. Esse procedimento, porém, era realizado somente para classificar os grãos do café, não cabendo à bebida café.

Como explica o artigo de autoria de Carlos Pinheiro da Fonseca, do Departamento Nacional do Café,

> Cumpre notar que na classificação em typos, não influem a côr, o aroma e o aspecto do café nem o gosto da bebida que elle dá. Assim, por exemplo, um café de typo 2, pode ser inferior como bebida a um typo 4 ou 7. Veio então a necessidade de descrever os caracteristicos e qualidades da mercadoria, creando-se, para o gosto, a prova de chicara, que data do começo deste seculo (DIARIO OFFICIAL, 1934b, p. 18922).

É a partir da prova de xícara que se conhece a qualidade da bebida café, atribuindo-se valor para o seu sabor, para o seu aroma e para o seu corpo. É através do treinado e refinado paladar do degustador que se diferenciam "as várias modalidades que vão de um café 'estrictamente molle' a um café de gosto 'Rio'" (DIARIO OFFICIAL, 1936d, p. 555).

Pois bem, penso que o hábito de consumir café em xícaras pequenas – bastante difundido em ambientes públicos – possa estar de alguma forma relacionada à referida prova de xícara instituída no início do século XX. Embora a documentação escrita consultada não indique o tamanho das xícaras, nem mesmo se a "prova de chícara" era de fato realizada em xícaras[35], é interessante observar que o recipiente pequeno – na prova de xícara ou no consumo público da bebida – tinha uma razão especial de ser.

O tamanho diminuto do recipiente (xicrinhas ou copinhos), no caso da prova de xícara, possibilitava ao técnico em degustação se apropriar, a partir de uma pequena dose do café, do sabor, do aroma e o do corpo da bebida. Era bebendo em pequenos recipientes que os degustadores conseguiam perceber plenamente todas

[35] Em uma concorrência administrativa para fornecimento de materiais, a Diretoria do Serviço Técnico do Café, do Departamento Nacional da Produção Vegetal, requereu que os interessados enviassem suas propostas de preço para o fornecimento de "mesa de prova de chicara, de granito, sobre rolamentos, completa, com balança, dispositivo para estabilidade de copinhos, conforme modelo [...]" (DIARIO OFFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO, 1935, p. 29). Eu imagino que os referidos "copinhos" que aparecem na descrição fossem usados para o consumo do café bebida que estava sendo avaliado.

as propriedades da bebida café. É possível, portanto, que esse método, pelo êxito que alcançou, possa ter ultrapassado os muros dos laboratórios e alcançado às cafeterias Brasil afora. Pois, afinal de contas, se os degustadores, a partir do consumo em pequenos recipientes, conseguiam atingir um nível de percepção muito fino em relação à bebida café, podemos pensar que alguns proprietários de cafeterias – muitos eram conhecedores do café e beneficiadores do grão – tivessem interesse em divulgar aos seus clientes os benefícios e a satisfação de uma bebida sorvida em pequenas xícaras.

Em um relatório escrito pelo adido comercial do Rio Grande do Sul, junto às embaixadas e legações do Brasil na Europa, referente ao ano de 1926, nota-se uma série de observações sobre o consumo do café em alguns países europeus. Entre outras coisas, chamou-me atenção a maneira como o autor conduziu o seu texto. Espantado sobre a qualidade do café consumido por alguns países europeus, ele frisa a bebida preparada com alguns sucedâneos do café, como amendoim, grão de bico, cevada, milho, figos e a chicória. O texto condena, ainda, a forma como o café é preparado – em contexto doméstico e comercial. Segundo o autor, nas casas populares, “a infusão é preparada em doses massiças e ficando muito tempo em banho-maria perde o sabor, tendo o resaibo de café requentado” (DIARIO OFFICIAL, 1928, p. 7959).

Em resumo, o adido tem uma postura bastante crítica sobre a maneira como geralmente o café é consumido pelos europeus. Parece-me evidente e comum, nestes relatórios escritos por brasileiros no exterior, a postura do especialista em café. Como se os brasileiros estivessem aptos a ensinar a todo o continente europeu a forma correta de preparar e consumir o café. Segundo as palavras do adido,

> Não é, pois, descabido que nós Brasileiros, os maiores productores e abastecedores dos mercados mundiaes, grandes consumidores e apreciadores de café, estabeleçamos o catecismo de tratamento do precioso cotyledon para que delle se extraia a bebida perfeita com o maximo de suas qualidades sápidas, aromaticas e hygienicas e que lhe apregoemos as propriedades (DIARIO OFFICIAL, 1928, p. 7959).

O “methodo brasileiro de preparação do café”, que incluía a boa torrefação, a torração recente, a boa moagem (moagem em pó fino), o uso da água fervente, a filtragem lenta, o aquecimento prévio dos recipientes, a boa proporção entre a quantidade de água e de pó (obtendo-se uma bebida licorosa) (DIARIO OFFICIAL,

1928, p. 7959), deve estar muitíssimo relacionado ao recipiente empregado para o consumo dessa bebida. A xícara pequena para café, conforme penso, viabilizava ao degustador ou ao consumidor que percebessem satisfatoriamente as características da bebida café em condições desejáveis de quantidade e temperatura. É na xícara pequena que se bebe o verdadeiro néctar.

Dessa forma, com relação à temperatura adequada ao consumo do café, talvez não seja mero acaso que 28 das 47 xícaras pequenas para café da amostra arqueológica tenham espessura (na borda) entre 4 mm e 5 mm. Estas espessuras avantajadas, além de propiciarem a resistência das xícaras, assegurariam a conservação da quentura da bebida por tempo mais alongado – especialmente se os recipientes fossem escaldados.

No que concerne à diminuta quantidade de bebida contida nas xícaras pequenas para café, talvez possamos especular outras razões. A julgar pelos documentos consultados (DIARIO OFFICIAL, 1928; DIARIO OFFICIAL, 1934b), na primeira metade do século XX estava estabelecida uma discussão sobre os efeitos do café sobre o organismo humano. Criou-se, na Europa, uma campanha contra o consumo do café, onde era propagado que o café era “sinão um veneno, pelo menos, um excitante tão forte que só devia fazer usa della com a maxima parcimonia e que era mesmo preferivel a abstenção completa” (DIARIO OFFICIAL, 1928, p. 7958). Por outro lado, os brasileiros interessados na venda do produto e defensores da bebida afirmavam que o café era “não somente um verdadeiro alimento, mas ao mesmo tempo um estimulante precioso, um excitante, é facto, mas um excitante util” (DIARIO OFFICIAL, 1928, p. 7958).

A cafeína era a substância que causava toda essa discussão. É fato que os defensores do café reconheciam que a bebida era um estimulante, porém um estimulante nobre que revigorava o corpo, diminuía a sensação de fadiga e dava disposição para trabalhos físicos e concentração para trabalhos intelectuais (DIARIO OFFICIAL, 1934b, p. 18922). Embora os defensores da rubiácea assinalassem que o café era uma bebida saudável, onde “não se observa a acção depressiva que se segue á excitação provocada pelo alcool" (DIARIO OFFICIAL, 1934b, p. 18923), reconheciam que o café deveria ser consumido com certa parcimônia. Nesse sentido, a xicrinha para café possibilita esse consumo moderado da bebida. Como explicou o adido comercial, “a cafeina [...] na dóse moderada que encerra uma porção equivalente á quantidade de uma chicara, age utilmente sobre o systema

nervoso como tonico excitante [...]" (DIARIO OFFICIAL, 1928, p. 7959). A xícara pequena para café, em virtude de sua pequena volumetria, possivelmente tenha sido utilizada como meio de garantir esse efeito ou sensação de um consumo regrado, moderado e parcimonioso.

5.3 XICRINHAS PARA CAFÉ E PARA A MASCULINIDADE: QUANDO OBJETOS CRIAM PESSOAS

Terminadas estas considerações, onde, entre outras coisas, sugiro que a xícara pequena para café é uma invenção brasileira ocorrida no século XX, gostaria de escrever especificamente sobre a ação destas xicrinhas na constituição de uma masculinidade urbana e dominante. Penso que o texto do jornalista Amaro Júnior (1976) tenha uma especial significância para iniciarmos uma conversa sobre a agência das xicrinhas. O texto jornalístico em questão trata dos antigos cafés estabelecidos na Rua da Praia (atual Rua dos Andradas), em Porto Alegre/RS. Porém, longe de descrever os cafés como espaços de sociabilidade alijados de sua materialidade, o jornalista se refere constantemente à participação dos objetos na construção e manutenção destes contextos simbólicos e dos vínculos sociais estabelecidos entre coisas e pessoas (WAGNER, 2012; LATOUR, 2012). Nesse sentido, o texto propicia, conforme sugeriu Latour (2012, p. 51), o rastreamento das "pistas deixadas pelas atividades [dos atores] na formação e desmantelamento de grupos".

O texto de Amaro Júnior (1976) é um pouco nostálgico e relembra um tempo antigo em que na Rua da Praia, entre as ruas General Câmara e Doutor Flores, havia sete cafés.[36] O autor, em contraposição, ressalta que em 1976, ano em que o texto foi escrito, nesse trecho havia "somente um Café e, assim mesmo, destes em que se ingere a rubiácea de pé, acotovelado, espremido, sem o mínimo de conforto" (AMARO JÚNIOR, 1976, p. 5).

O jornalista dá continuidade ao seu relato e faz referência ao Café Colombo; ao Café Nacional, "reduto dos esportistas de todos os clubes e todas as modalidades"; ao Café Liberal; A Suíça, "que funcionava dia e noite"; ao Café

[36] O texto não é preciso quanto ao período que o autor se refere. Contudo, há uma passagem na qual se lê o seguinte: "Mais tarde, lá por... 1938 ou 39, surgiu na velha Praça o Café '17', também de propriedade da empresa dos 'Nacionais' [...]" (AMARO JÚNIOR, 1976, p. 5). No geral, é possível que o autor esteja se referindo aos cafés que existiram durante as décadas de 1930 e 1940.

Paulista, “sempre com um bom conjunto musical”; ao outro Café Nacional, localizado na esquina das ruas da Praia e atual Vigário José Inácio, “onde se reuniam os adeptos dos esportes aquáticos”; à leiteria A Barrosa; à casa de chá Florida; ao Café América, “reduto dos políticos e pais da Pátria que ali tratavam de resolverem os seus problemas”; à Bomboniere Central; a mais um Café Nacional, localizado na Praça da Alfândega, esquina com a Rua Sete de Setembro, que era “o reduto dos turfistas”; ao Restaurante Viena e, por fim, ao Café “17” (AMARO JÚNIOR, 1976, p. 5).

Todos os estabelecimentos comerciais citados pelo autor são considerados como lugares onde as pessoas saboreavam o seu café “conversando com os amigos, trocando idéias, sem pressa nem correrias” (AMARO JÚNIOR, 1976, p. 5). Nesse sentido, não restam dúvidas que tais estabelecimentos foram locais onde as pessoas conversavam, discutiam, brigavam, flertavam, engendravam planos, ou seja, eram lugares de sociabilidade urbana moderna.

Porém, onde se insere os objetos na feitura dessas relações sociais? Onde entram as cadeiras? Onde entram as mesas? Onde entram os talheres? Onde entram os pratos? Onde entram as xicrinhas para café? Como, por exemplo, posso afirmar e explicar que essas xicrinhas atuaram paralelamente com os atores humanos na formação do social, na formação de uma masculinidade hegemônica?

Como aconselhou Latour (2012, p. 206), é preciso “conceder aos atores espaço para se expressarem”. Diante disso, conforme entendo, o texto do jornalista Amaro Júnior (1976) está crivado de “falas” e descrições que permitem ao analista perceber a ação conjunta dos atores humanos e dos atores não humanos. No seu texto, Amaro Júnior (1976) não traça diferença entre as ações puramente humanas e a ação dos objetos, pelo contrário. O ato de conversar e beber café com os amigos, de relacionar-se, sociabilizar-se, não está, em momento algum, dissociado do fato do café ser servido “[...] em xicrinhas, sempre com os fregueses bem instalados em boas cadeiras e confortáveis mesinhas [...]” (AMARO JÚNIOR, 1976, p. 5).

Nota-se, a partir do texto, que o jornalista não está ressentido porque seus camaradas não vivem mais em Porto Alegre, porque ele é um pobre diabo abandonado que não tem uma única alma com quem possa resmungar qualquer coisa ou, ainda, porque o café tenha sido racionado em Porto Alegre. Ele lamenta, isso sim, a ausência de xicrinhas, de boas cadeiras e mesinhas confortáveis. Nesse

sentido, estes objetos não são apenas reflexos ou representações da modernidade urbana na primeira metade do século XX em Porto Alegre. Estas xicrinhas, acredito, atuaram pragmaticamente na formação e manutenção destes coletivos urbanos e modernos, notadamente masculinizados. Ao que parece, seria impensável falar em uma forma de masculinidade hegemônica em Porto Alegre sem apreciarmos a essencial relação entre homens, cafés, homens, xicrinhas, homens, mesinhas confortáveis, homens, boas cadeiras, etc.

Outro aspecto curioso no texto do jornalista Amaro Júnior (1976), é que ele nos faz pensar sobre como os "objetos estão tão perto de nós e que nosso estar no mundo está tão enredado de coisas" (OLSEN, 2003, p. 96) que só conseguimos perceber quando algo desestabiliza esta relação. O sumiço das xicrinhas, observado pelo jornalista na década de 1970, desestabiliza esta relação e revela o quanto elas eram importantes nas décadas de 1930 e 1940 à manutenção ou construção do seu estilo de vida moderno, masculino e elitista.

Transcreverei, abaixo, dois momentos do texto de Amaro Júnior (1976, p. 5) que julgo necessário a fim de prosseguir com o meu argumento.

> Tempos depois abriu-se uma "casa de chá" denominada "Florida", a princípio muito "chic" porém depois popularizada, servindo igualmente café em xicrinhas [...].
>
> [...] a "Bomboniere Central", dos irmãos Medeiros que deram o nome ao atual largo, o Restaurante Viena, defronte, onde existe agora uma casa de artigos regionais, que não era propriamente Café mas também o servia quando solicitado, embora não em pequenas chícaras [...]

Segundo a ótica do autor, existiam duas "categorias" de estabelecimentos comerciais: os que vendiam café em xicrinhas e os que não vendiam café em xicrinhas. Embora não esteja explícito no texto, suponho que as xícaras pequenas para café fossem objetos determinantes e que estivessem condicionando a escolha de determinados consumidores quanto à preferência por determinadas casas comerciais. Do ponto de vista da construção de um estilo de vida masculino e hegemônico, possivelmente fizesse toda a diferença consumir o café em xicrinhas, ao invés de copos de vidro ou canecas, por exemplo.

É óbvio que o hábito moderno de freqüentar os bares e cafés porto-alegrenses como forma de se comportar de acordo com os padrões de masculinidade não estava embasado exclusivamente sobre a presença das

xicrinhas para café. Mas as xícaras – e as louças de mesa, de modo geral – possivelmente fizeram parte de um importante rol de objetos que foram conscientemente manipulados pelos freqüentadores desses estabelecimentos comerciais. Como escreveu Miller (2005, p. 5), os objetos "determinam o que acontece na medida em que temos consciência de sua capacidade de fazê-lo". Nesse sentido, o texto de Amaro Júnior (1976), além de relembrar um tempo em que o centro de Porto Alegre era povoado por inúmeras cafeterias, transparece a relevância das xícaras pequenas na manutenção desse estilo de vida moderno, masculino e elitista ao indicar conscientemente o uso de xicrinhas por determinados estabelecimentos.

Esse reconhecimento consciente das pequenas xícaras para café nos faz pensar sobre o gosto ou a preferência de alguns consumidores em relação a estes bens materiais. Trata-se, segundo parece, de um "gosto socialmente reconhecido" (FEATHERSTONE et al., 1999, p. 66 apud LIMA, 1995, p. 132) e não de uma escolha simples, descomprometida ou arbitrária. A escolha do consumidor em sorver o seu café publicamente em pequenas xícaras revela a construção de "um universo inteligível [a partir] dos bens que escolhe" (DOUGLAS e ISHERWOOD, 2006, p. 113).

Imagem 32 – Vista parcial do interior do Café Papagaio (Rio de Janeiro/RJ). As setas vermelhas indicam as xicrinhas para café e os cigarros, cigarrilhas, charutos ou assemelhados.

FONTE: MARTINS, 2011.

A imagem acima (imagem 32) ilustra o interior do Café Papagaio, no Rio de Janeiro/RJ, na primeira década do século XX (MARTINS, 2011). Temos, assim, um exemplo perfeito de um contexto construído culturalmente e que nasce da relação de elementos simbólicos que se pertencem mutuamente (WAGNER, 2012, p. 112). São distintos cavalheiros elegantemente trajados com seus paletós/casacos, camisas, calças, gravatas e sapatos. Em alguns homens, nota-se, também, o lenço no bolso do paletó/casaco e, entre os dedos da mão, um charuto, cigarro ou cigarrilha queimando vagarosamente. Com relação à postura corporal, nota-se quatro homens de pé, contudo a maioria deles está sentada em cadeiras, com as pernas cruzadas. Todos eles possuem cabelos curtos e alguns bigode.

Ao lado de todos estes elementos que, como vimos, são dotados de significado social, estão elas, as xicrinhas para café. Ora, se toda a rica vestimenta e acessórios da moda masculina e se todos os gestuais corporais indicam a construção de uma masculinidade hegemônica, não há porque não incluir as xicrinhas neste circuito de articulações simbólicas que constituem o referido estilo de vida masculino e hegemônico na primeira metade do século XX. É questão de afinar o olhar e perceber que as xícaras pequenas para café, os chapéus, os ternos, os cigarros, as cadeiras, as mesinhas e a postura corporal estão construindo sujeitos (OLSEN, 2003, p. 100). A construção e a durabilidade destes grupos identificados com um estilo de vida moderno, urbano, masculinizado e elitista só foram possíveis em função de ações conjuntas que ultrapassam a agência humana e resultam da interação entre homens e objetos (LATOUR, 2012). A construção e a manutenção da masculinidade hegemônica nascem, também, da relação entre homens e xicrinhas para café.

PALAVRAS FINAIS

Ao final desta minha curta corrida no encalço de atores humanos e não humanos, fico com a estranha sensação de que uma pesquisa não é feita exclusivamente por passos precisos, calculados e friamente premeditados. Não foram poucas as vezes que me senti feito um joguete nas “mãos” das louças, dos textos e das imagens. Rastrear a movimentação dos atores na formação e manutenção dos agregados sociais é conceder-lhes espaço de expressão, o que requer uma atitude não autoritária e alguma sensibilidade do pesquisador. É reconhecer, por fim, que são os atores que ensinam e conduzem o pesquisador pelos meandros disso que chamamos de sociedade.

Deste modo, foi a partir da coleção de louças comerciais, exumadas de um sítio arqueológico urbano, que busquei mapear as interações e as redes heterogêneas que constituíram certos agregados sociais na Porto Alegre de meados do século passado. Procurei as xícaras, os pires, os pratos e demais louças comerciais em documentos licitatórios, em reportagens jornalísticas, em crônicas, em filmes e em outras fontes – as louças comerciais estavam em toda a espécie de relato. Havia, conforme o tipo de documentação, uma sensível variação no teor das descrições, assim como a ação da louçaria comercial. Diante das peculiaridades documentais, a documentação licitatória foi definitiva no processo de identificação das louças comerciais. Estes textos, de fato, propiciaram-me identificar as louças comerciais em suas diversas formas, volumetrias, características tecno-morfológicas, decorações e outros atributos. Os documentos imagéticos, por outro lado, confirmaram alguns atributos da documentação licitatória e arqueológica, assim como enfatizaram a manipulação e circulação destas louças em contextos comerciais. As crônicas, lidas associadamente a algumas propagandas, permitiram, por exemplo, que eu enxergasse as xicrinhas para café com objetos indispensáveis a formação e manutenção de um estilo de vida moderno, masculino e elitista. Pode-se dizer que as xicrinhas, assim como objetos da indumentária, agiram na construção de uma masculinidade hegemônica.

Eu devo explicitar, caso não tenha ficado claro, que foi a partir das louças comerciais que busquei remontar uma rede de relações e vínculos entre homens e objetos. Originalmente não havia a intenção em pesquisar sobre masculinidade hegemônica, sobre intelectuais, políticos e empresários bem sucedidos que

freqüentavam estabelecimentos comerciais porto-alegrenses. As louças me conduziram por este caminho. Ao perseguir esta louçaria – sobretudo as xicrinhas – ficou evidente que estes objetos estavam diretamente relacionados à formação e manutenção de grupos sociais que viviam em conformidade com um estilo de vida moderno, masculino e elitista. Dito de outra forma, neste trabalho, a discussão sobre masculinidade foi resultado, não foi tema ou problema inicial de pesquisa. A ação da louçaria comercial foi tão relevante na construção e manutenção destes agregados masculinos e hegemônicos que acabei sendo jogado para dentro de cafés, bares e restaurantes habitados por homens, ternos, gravatas, chapéus, sapatos, pratos e xicrinhas.

E inegável que esta pesquisa tem como ponto de partida as louças exumadas de um depósito de lixo formado em uma zona decadente da cidade, em meados do século passado. Por meio do lixo de uma área periférica e degradada, fomos lançados ao centro da cidade, local onde as práticas sociais modernas e masculinas se consolidavam e ganhavam visibilidade. O lixo me guiou aos cafés, bares, restaurantes e aos homens embecados e bem sucedidos que desfilavam entre ruas pavimentadas e fachadas iluminadas do Centro de Porto Alegre. Luxo e lixo, este é o paradoxo da modernidade. A indissociabilidade entre produção, consumo e destruição – características cruciais da modernidade – (GONZÁLEZ-RUIBAL, 2008) parece ter ficado muito evidente nesta relação entre o centro moderno e progressista e a periferia suja e decadente. É no seio da contraditória sociedade moderna que nascem e coexistem o centro moderno e as masculinidades hegemônicas, assim como a periferia decadente e as masculinidades subalternas. Através do trabalho arqueológico, isto é, do lixo exumado da Praça Brigadeiro Sampaio, foram escancaradas algumas omissões comumente não contempladas pelo discurso moderno, a relação indissociável entre progresso e decadência e, por fim, o desmascaramento de uma rede de dominação e hegemonia masculina.

REFERÊNCIAS

FONTES IMPRESSAS

ALMANACH DO CORREIO DO POVO. Porto Alegre, ano XXV, 1940.

ALMANACH DO CORREIO DO POVO. Porto Alegre, ano XXVI, 1941.

ALMANAK LAEMMERT. Annuario Administrativo, Agricola, Profissional, Mercantil e Industrial. 2.vol. Estados. Rio de Janeiro, 1917.

ALMANAK LAEMMERT. Rio de Janeiro, 1918.

ALMANAK LAEMMERT. Annuario Administrativo, Agricola, Profissional, Mercantil e Industrial. 4.vol. Estados do Sul. Rio de Janeiro, 1921-1922.

ALMANAK LAEMMERT. Guia Geral do Brasil. Rio de Janeiro, 1935.

ALMANAK LAEMMERT. Rio de Janeiro, 1936.

ALMANAK LAEMMERT. Guia Geral do Brasil. Rio de Janeiro, 1937.

ALMANAK LAEMMERT. Rio de Janeiro, 1938.

ALMANAK LAEMMERT. Guia Geral do Brasil. Rio de Janeiro, 1940.

ALMANAQUE DO CORREIO DO POVO. Porto Alegre, 27º ano, 1942.

ALMANAQUE DO CORREIO DO POVO, Porto Alegre, 28º ano, 1943.

ALMANAQUE DO CORREIO DO POVO. Porto Alegre, 29º ano, 1944.

AMARO JÚNIOR, José Ferreira. Os cafés na Rua da Praia, o Beco do Leite e o Palácio das Lágrimas. **Folha da Tarde**, Porto Alegre, 31 jul. 1976.

BRASIL. Decreto n. 4.536, de 28 de janeiro de 1922. Organiza o Código de Contabilidade da União. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/Historicos/DPL/DPL4536.htm>. Acesso em: 17 dez. 2013.

BRASIL. Decreto-Lei n. 739, de 24 de setembro de 1938a. Aprova o regulamento para a arrecadação e fiscalização do imposto de consumo. Disponível em: < http://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1930-1939/decreto-lei-739-24-setembro-1938-350753-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acesso em: 17 dez. 2013.

CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE. Requerimento n. 6, de 11 de dezembro de 1947a. Solicita seja consultado o Sr. Prefeito quanto a possibilidade de serem varridas as vias públicas a partir da meia noite, com irrigação das artérias principais, bem como de ser dispensado maior cuidado à higienização de nossas praças,

especialmente lagos e viveiro de pássaros do Parque Farroupilha. Porto Alegre: Arquivo Histórico da Câmara Municipal de Porto Alegre.

CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE. Requerimento n. 9, de 17 de dezembro de 1947b. Solicitando que a Mesa se dirija ao Sr. Prefeito, no sentido de ser impedido que os caminhões da Prefeitura que estão efetuando o aterro em logares baixos, no bairro São José, no Partenon, levem animais mortos para àquele local. Porto Alegre: Arquivo Histórico da Câmara Municipal de Porto Alegre.

CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE. Indicação n. 46, de 12 de janeiro de 1948a. Solicitando ao Sr. Prefeito imediatas providencias a fim de serem sanadas as falhas existentes na Limpeza Pública. Porto Alegre: Arquivo Histórico da Câmara Municipal de Porto Alegre.

CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE. Projeto de Lei do Executivo n. 21, de 1948b.Encaminhando à Câmara um projeto de Lei abrindo o crédito especial de C$ 8.600.000,00, para atender o serviço de limpeza da cidade e beneficiamento do lixo e pedindo autorização para lavratura de contratos sobre o mesmo assunto. Porto Alegre: Arquivo Histórico da Câmara Municipal de Porto Alegre.

CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE. Indicação n. 441, de 15 de setembro de 1948c. Pedindo providências a CEAP sobre reexame da tabela de preços dos restaurantes. Porto Alegre: Arquivo Histórico da Câmara Municipal de Porto Alegre.

CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE. Requerimento n. 219, de 22 de outubro de 1948d. Reiterando os termos das Indicações n. 380, 456, 434 e 461, que tratam de aterramento para diversas artérias da Capital. Porto Alegre: Arquivo Histórico da Câmara Municipal de Porto Alegre.

CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE. Projeto de Lei do Executivo n. 76, de 27 de outubro de 1948e. Autoriza a aquisição de um imóvel sito à rua General Salustiano n. 320. Porto Alegre: Arquivo Histórico da Câmara Municipal de Porto Alegre.

CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE. 20ª Sessão ordinária da 1ª Reunião Legislativa da 4ª Legislatura, realizada em 29 de janeiro de 1960. **Anais da Câmara Municipal**. Porto Alegre: Biblioteca da Câmara Municipal de Porto Alegre.

CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE. Indicação n. 1/61, Processo n. 42, de 19 de janeiro de 1961. Sugere ao Sr. Secretário de Energia e Comunicações a iluminação da Praça da Harmonia. Porto Alegre: Arquivo Histórico da Câmara Municipal de Porto Alegre.

CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE. Projeto de Lei do Legislativo n. 13/65, Processo n. 181, de 03 de maio de 1965. Restabelece o nome da antiga Praça da Harmonia. Porto Alegre: Arquivo Histórico da Câmara Municipal de Porto Alegre.

CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE. Projeto de Lei do Executivo n. 17/70, Processo n. 206, de 30 de abril de 1970. Dá o nome de Praça Brigadeiro Sampaio à

atual Praça da Harmonia. Porto Alegre: Arquivo Histórico da Câmara Municipal de Porto Alegre.

CORREIO DO POVO. Porto Alegre, 04 jan. 1940.

CORREIO DO POVO. Porto Alegre, 02 jul. 1944a.

CORREIO DO POVO. Porto Alegre, 04 jul. 1944b.

DIARIO OFFICIAL. Acta da 11ª reunião da commissão central para proceder ás votações das matérias já discutidas. Rio de Janeiro, p. 3951, 30 dez. 1903.

DIARIO OFFICIAL. Regulamento do Hospital Central do Exército a que se refere o decreto n. 8.647 desta data. Rio de Janeiro, p. 4106, 08 abr. 1911.

DIARIO OFFICIAL. Bases para o contracto de arrendamento do botequim da estação de Mogy. Rio de Janeiro, p. 18407, 16 dez. 1919a.

DIARIO OFFICIAL. Estrada de Ferro Central do Brasil. Concurrencia para o arrendamento do botequim-restaurante da Estação Central. Rio de Janeiro, p. 9582, 08 jul. 1919b.

DIARIO OFFICIAL. Ministério da Justiça e Negócios Interiores. Directoria da Contabilidade. Concurrencia. Rio de Janeiro, p. 10746, 23 jun. 1920.

DIARIO OFFICIAL. Escola Militar. Convocação da 2ª sessão de conselho administrativo, para apuração e adjudicação das propostas apresentadas no dia 9 do corrente ao [ilegível] conselho para diversos fornecimentos durante o anno de 1923 e publicação daquellas propostas. Rio de Janeiro, p. 1355, 11 jan. 1923.

DIARIO OFFICIAL. Ministerio da Guerra. Hospital Central do Exercito. Concurrencia administrativa. Rio de Janeiro, p. 7333, 21 mar. 1925a.

DIARIO OFFICIAL. Ministerio da Guerra. Hospital Central do Exercito. Concurrencia administrativa. Rio de Janeiro, p. 6904, 17 mar. 1925b.

DIARIO OFFICIAL. Relatorio do addido commercial do Estado do Rio Grande do Sul junto ás Embaixadas e Legações do Brasil na Europa, relativo ao anno de 1926. Rio de Janeiro, p. 7959, 23 mar. 1928.

DIARIO OFFICIAL. Proposta de preço de Ferreira, Seixas & Comp. ao 1º Regimento de Artilharia Montada. Rio de Janeiro, p. 528, 09 jan. 1931.

DIARIO OFFICIAL. Alfândega do Rio de Janeiro. Decisões da Comissão da Tarifa. Rio de Janeiro, p. 16695, 13 ago. 1934a.

DIARIO OFFICIAL. Factos e cousas do café. Rio de Janeiro, p. 18918, 14 set. 1934b.

DIARIO OFFICIAL. Quinto Grupo de Artilharia de Costa. Mappa demonstrativo e comparativo das propostas apresentadas para a concurrencia de fornecimento deste grupo, do material abaixo. Rio de Janeiro, p. 24854, 11 nov. 1935.

DIARIO OFFICIAL. Accordão n. 2.270. Recurso n. 181 – Classificação de mercadoria – Recorrentes, Eugenio Fiorencio & Comp.; recorrida, Alfandega do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, p. 24833, 17 nov. 1936a.

DIARIO OFFICIAL. Termo n. 43.163, de 14 de abril de 1936. Fabio Netto & Comp. – Estado do Rio Grande do Sul. Rio de Janeiro, p. 8090, 16 abr. 1936b.

DIARIO OFFICIAL. Café exportado pelo porto do Rio. Safra de 1935/1936. Rio de Janeiro, p. 557, 21 ago. 1936c.

DIARIO OFFICIAL. Sessão Plenária do Conselho Federal de Commercio Exterior, realizada em 10 de agosto de 1936. Rio de Janeiro p. 550, 21 ago. 1936d.

DIARIO OFFICIAL. Escola de Estado Maior. Commissão de Rancho. Edital de concurrencia administrativa permanente para o fornecimento á escola, de generos para o rancho. Rio de Janeiro, p. 3103, 10 fev. 1937.

DIÁRIO OFICIAL. Primeira Formação de Intendência. Conselho de Administração. Edital de concorrência administrativa para o ano de 1939. Rio de Janeiro, p. 25361, 14 dez. 1938a.

DIÁRIO OFICIAL. Decreto n. 3.275, de 17 de novembro de 1938. Concede à Café Nacional Sociedade Anônima autorização para funcionar. Rio de Janeiro, p. 23530, 24 nov. 1938b.

DIÁRIO OFICIAL. Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio. Serviço do Material. Propostas apresentadas pelas firmas candidatas a concorrência para a instalação de um café bar e restaurante, no edifício-sede do Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio. Rio de Janeiro, p. 17297, 19 jul. 1939.

DIÁRIO OFICIAL. Recebedoria do Distrito Federal. Expediente do Sr. Diretor. Dia 17 de junho de 1940. Processo 13.961. Rio de Janeiro, p. 11723, 19 jun. 1940.

DIÁRIO OFICIAL. Patronato Agrícola “Artur Bernardes”. Ata da concorrência administrativa permanente. Para o fornecimento de moveis etc., no segundo semestre do corrente ano, realizada em 27 de junho de 1941. Rio de Janeiro, p. 13489, 02 jul. 1941.

DIÁRIO OFICIAL. Ministério da Agricultura. Concorrência para instalação de um café, bar e restaurante nas dependências do Ministério da Agricultura. Rio de Janeiro, p. 2170, 11 fev. 1942.

DIÁRIO OFICIAL. Hospital dos Servidores do Estado. Ata da sessão especial do conselho administrativo dos servidores do estado, realizada em 6 de setembro de 1944. Rio de Janeiro, p. 15641, 08 set. 1944a.

DIÁRIO OFICIAL. Ministério da Fazenda. Instruções a que se refere á Portaria n. 896, de 14 de agôsto de 1944, e que regulam o concurso para provimento em cargos da classe inicial da carreira de Técnico de Laboratório do Ministério da Fazenda. Rio de Janeiro, p. 14373, 16 ago. 1944b.

DIÁRIO OFICIAL. Comissão de Preços do Distrito Federal. Resolução n. 12. Rio de Janeiro, p. 1096, 20 fev.1947.

DIÁRIO OFICIAL. Estrada de Ferro Central do Brasil. Serviço do Patrimônio Imobiliário. Edital n. 13. Concorrência para a concessão de licença para a exploração de uma loja na Estação de D. Pedro II. Rio de Janeiro, p. 17863, 14 dez. 1948a.

DIÁRIO OFICIAL. Estrada de Ferro Central do Brasil. Serviço do Patrimônio Imobiliário. Edital n. 10. Concorrência para concessão de licença para a exploração de uma loja na Estação de D. Pedro II. Rio de Janeiro, p. 16427, 17 nov. 1948b.

DIÁRIO OFICIAL. Secretaria Geral de Educação e Cultura. Comissão de Aquisição de Material. Concorrência n. 77. Rio de Janeiro, p. 1953, 19 mar. 1949.

DIÁRIO OFICIAL. Alfândega do Rio de Janeiro. Edital n. 194. Concorrência administrativa para a instalação de um bar-restaurante no edifício da Alfândega do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, p. 13010, 01 set. 1950.

DIÁRIO OFICIAL. Câmara dos Deputados. Diretoria do Patrimônio. Concorrência administrativa. Rio de Janeiro, p. 3915, 12 mar. 1952.

DIÁRIO OFICIAL. Instituto de Aposentadoria e Pensões dos Marítimos. Departamento de administração. Divisão do Material. Concorrência pública n. 4-55, para aquisição de utensílios de Copa e Cozinha, necessários à instalação do novo “Hospital dos Marítimos – Rio”. Rio de Janeiro, p. 4183, 11 mar. 1955.

DIARIO OFFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO. Departamento Nacional da Producção Vegetal. Serviço Technico do Café. Concurrencia administrativa para o fornecimento de material destinado á installação e montagem de quatro salas ambiente, nos Estados de Minas Geraes, Paraná e Espírito Santo. São Paulo, p. 29, 16 abr. 1935.

DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO. Saúde Pública e da Assistência Social. Departamento de Saúde. Divisão do Serviço de Tuberculose. Concorrência administrativa n. 74. São Paulo, p. 17, 22 out. 1949.

DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO. Saúde Pública e da Assistência Social. Departamento de Profilaxia da Lepra. Edital de concorrência pública n. 1-A para 1950. São Paulo, p. 22, 03 jan. 1950.

DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO. Saúde Pública e da Assistência Social. Departamento de Saúde. Divisão do Serviço de Tuberculose. Concorrência pública n. 31. São Paulo, p. 28, 24 maio 1951a.

DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO. Trabalho, Indústria e Comércio. Concorrência administrativa n. 8-51. São Paulo, p. 23, 14 jun. 1951b.

DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO. Saúde Pública e Assistência Social. Departamento de Saúde do Estado. Divisão do Serviço de Tuberculose. Concorrência Pública n. 55. São Paulo, p. 17, 19 ago. 1951c.

DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO. Comissão de Abastecimento e Preços do Estado de São Paulo. Portaria n. 6. São Paulo, p. 58, 19 set. 1952.

DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO. Saúde Pública e da Assistência Social. Departamento de Saúde. Almoxarifado. Concorrência n. 77. São Paulo, p. 38, 24 jul. 1954a.

DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO. Assembléia Legislativa do Estado de São Paulo. 132ª Sessão Ordinária, da 4ª Sessão Legislativa, da 2ª Legislatura, realizada em 19 de novembro de 1954. São Paulo, p. 46, 20 nov. 1954b.

DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO. 3ª Vara, 3º Ofício, Praça dos bens arrecadados nos autos de falência de “Bar e Restaurante ao Bom Petisco Ltda”. São Paulo, p. 62, 25 out. 1961.

JORNAL DO ESTADO. Orçamento da receita para o exercício de 1938. Porto Alegre, 03 jan. 1938.

LABORATÓRIO NACIONAL DE ANÁLISES. Informação n. 10, de 13 de janeiro de 1954. Porto Alegre: Inspetoria da Receita Federal do Brasil.

REVISTA DO GLOBO. Inaugurada, nesta capital, a filial n. 16 do Café Nacional. Porto Alegre, 14 set. 1938.

REVISTA HOTÉIS. Louças e porcelanas agregam requinte e sofisticação à hotelaria. São Paulo, edição 53, mar. 2007. Disponível em: < http://www.revistahoteis.com.br/materias/7-Especial/3914-Loucas-e-porcelanas-agregam-requinte-e-sofisticacao-a-hotelaria>. Acesso em: 20 dez. 2013.

SILVA, Hélio. Semanatographo... **Folha da Manhã**, São Paulo, 17 abr. 1932.

FILMES

ALMOST FAMOUS. Direção: Cameron Crowe. Produção: Cameron Crowe, Ian Bryce. Roteiro: Cameron Crowe. Intérpretes: Anna Paquin, Billy Crudup, Fairuza Balk, Frances McDormand, Jason Lee, Kate Hudson, Noah Taylor, Patrick Fugit, Philip Seymour Hoffman e outros. 2000. 1 filme (122 min.).

O HOMEM DO SPUTNIK. Direção: Carlos Manga. Roteiro: José Cajado Filho. Intérpretes: Oscarito; Zezé Macedo; Jô Soares e outros. Rio de Janeiro: Atlântida Cinematográfica, 1959. 1 filme (98 min.).

THE BEATLES: THE FIRST U.S. VISIT. Direção: Kathy Dougherty, Susan Froemke, Albert Maysles, David Maysles. Intérpretes: John Lennon, Paul McCartney, George Harrison, Ringo Starr, Murray the K, Ed Sullivan e outros. 2003. 1 DVD (132 min.).

BIBLIOGRAFIA

AGUIAR, Clarissa Martins de Lucena Santafé. **A iluminação na tipologia hotel**. 1998. 232 p. Dissertação (Mestrado em Arquitetura), Faculdade de Arquitetura, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.

ALVES, Augusto. **A construção do porto de Porto Alegre (1895-1930)**: modernidade urbanística como suporte de um projeto de estado. 2005. 181 p. Dissertação (Mestrado em Planejamento Urbano e Regional), Faculdade de Arquitetura, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.

ARAGÃO, Rafael. **O hegemônico não existe ou por que os homens querem ser playboys**. Comunicação apresentada ao VI Congresso Internacional de estudos sobre a diversidade sexual e de gênero da ABEH, Salvador, ago. 2012.

BARROS, José D'Assunção. **O projeto de pesquisa em História**: da escolha do tema ao quadro teórico. Petrópolis: Vozes, 2005.

BEAUDRY, Mary. Reinventing Historical Archaeology. In: CUNZO, Lu Ann De; HERMAN, Bernard. **Historical Archaeology and the study of American Culture**. Tennessee: Tennessee Press, 1996.

BEAUDRY, M. C.; COOK, L. J.; MROZOWSKI, S. A. Artefatos e vozes ativas: cultura material como discurso social. **Vestígios**: Revista Latino-americana de Arqueologia Histórica. Belo Horizonte, v. 1, n. 2, p. 71-114, 2007.

BENJAMIM, Walter. **A modernidade e os modernos**. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 2000.

BERIC, Marica. **Gentility at Beresford Arms Hotel 1839-1861**. 2008. 108 p. Tese (Arqueologia), Departamento de Arqueologia, Flinders University of South Australia.

BERMAN, Marshall. **Tudo que é sólido desmancha no ar**: a aventura da modernidade. São Paulo: Companhia das Letras, [s.d.].

BOURDIEU, Pierre. **A economia das trocas simbólicas**. São Paulo: Perspectiva, 2007.

BRANCANTE, Eldino da Fonseca. **O Brasil e a cerâmica antiga**. São Paulo: [s.ed.], 1981.

BURKE, Peter. **A escola dos Annales** (1929-1989): a Revolução Francesa da historiografia. São Paulo: Editora UNESP, 1997.

_____. **A escrita da História**: novas perspectivas. São Paulo: Editora UNESP, 1992.

CANTON, Olides. **Memórias da Imprensa**. De olhos e ouvidos. 18/03/2009. Disponível em: < http://www.deolhoseouvidos.com.br/edi%E7%F5es/2009_03.htm>. Acesso em: 25 jul. 2013.

CARVALHO, Fábio. **Porcelana Brasil**: guia de marcas. São Paulo: All Print, 2008.

CHALHOUB, Sidney. **Trabalho, lar e botequim**: o cotidiano dos trabalhadores no Rio de Janeiro da *belle époque.* Campinas: Ed. Unicamp, 2001.

CHEVALIER, Jean. **Diccionario de los símbolos**. Barcelona: Editorial Herder, 1986.

DAMATTA, Roberto. **Carnavais, malandros e heróis**: para uma sociologia do dilema brasileiro. Rio de Janeiro: Rocco, 1997

DEAGAN, Kathleen. Líneas de investigación en arqueología histórica. **Vestígios**: Revista Latino-Americana de Arqueologia Histórica. Belo Horizonte, n. 1, v. 2, p. 63-93, jan./jun. 2008.

DECCA, Edgar de. O colonialismo como a glória do império. In: REIS FILHO, Daniel Aarão; FERREIRA, Jorge; ZENHA, Celeste. **O século XX**: o tempo das incertezas. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2009.

DEETZ, James. Recalling things forgotten: archaeology and American artifact. In: **In small things forgotten: an archaeology of early American life**. New York: Anchor, Doubleday, 1977.

DOUGLAS, Mary; ISHERWOOD, Baron. **O mundo dos bens**: para uma antropologia do consumo. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2006.

FAHLANDER, Fredrik. Differences that matter: materialities, material culture and social practice. In: GLØRSTAD, Håkon; HEDEAGER, Lotte. **Six essays on the materiality of society and culture**. Staviksvägen 2: Bricoleur Press, 2008.

FORTES, Alexandre. **'– Nós do Quarto Distrito...'**: a classe trabalhadora porto-alegrense e a Era Vargas. 2001. 633 p. Tese (Doutorado em História), Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas.

FRANCO, Sérgio da Costa. **Porto Alegre**: guia histórico. Porto Alegre: Ed. da Universidade / UFRGS, 1992.

FUNARI, Pedro Paulo; HALL, Martin; JONES, Siân. **Historical Archaeology**: back from the edge. London: Routledge, 1999.

GIDDENS, Anthony. **Modernidade e identidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2002.

_____. **As conseqüências da modernidade**. São Paulo: Ed. Unesp, 1991.

GILCHRIST, Roberta. **Gender and Archaeology**: contesting the past. London: Routledge, 1999.

GONZÁLEZ-RUIBAL, Alfredo. Time to destroy: an archaeology of supermodernity. **Current Anthropology**, v. 49, n. 2, p. 247-279, 2008.

_____. Hacia otra arqueología: diez propuestas. **Complutum**, Madrid, v. 23, p. 103-116, 2012.

_____. Reclaiming archaeology. Disponível em: <https://www.academia.edu/3671766/Reclaiming_archaeology_introduction_ >. Acesso em: 07 jun. 2013.

GUIMARÃES, Deocleciano Torrieri. **Dicionário compacto jurídico**. São Paulo: Rideel, 2005.

HALL, Martin; SILLIMAN, Stephen. **Historical Archaeology**. Malden: Blackwell, 2006.

JOHNSON, Matthew H. On the nature of theoretical archaeology and archaeological theory. **Archaeological Dialogues**, Cambridge, n. 13, p. 117-132, 2006.

_____. Concepções de agência em interpretação arqueológica. **Vestígios**: Revista Latino-Americana de Arqueologia Histórica, Belo Horizonte, n. 2, v. 4, p. 149-173, jul./dez. 2010.

KIMMEL, Michael S. A produção simultânea de masculinidades hegemônicas e subalternas. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 4, n. 9, p. 103-118, 1998.

KUMAR, Krishan. **Da sociedade pós-industrial à pós-moderna**: novas teorias sobre o mundo contemporâneo. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1997.

LANGLOIS, Charles V.; SEIGNOBOS, Charles. **Introducción a los estudios históricos**. Salamanca: Publicaciones Universidad de Alicante, 2003.

LAROUSSE Cultural: dicionário da língua portuguesa. São Paulo: Nova Cultural, 1992.

LATOUR, Bruno. **Jamais fomos modernos**: ensaio de antropologia simétrica. Rio de Janeiro: Ed. 34, 1994.

_____. **Reagregando o social**: uma introdução à teoria do Ator-Rede. Salvador: Edufba, 2012.

LAW, John. **Notas sobre a Teoria do Ator-Rede**: ordenamento, estratégia, e heterogeneidade. Disponível em: <http://www.necso.ufrj.br/Trads/Notas%20sobre%20a%20teoria%20Ator-Rede.htm>. Acesso em: 8 jun. 2013.

LAWRENCE, Susan. Artifacts on the modern world. In: BALME, Jane; PATERSON, Alistair. **Archaeology in practice**: a student guide to archaeological analyses. Oxford: Blackwell Publishing, 2006.

LEWGOY, Bernardo. Os cafés na vida urbana de Porto Alegre (1920-1940): as transformações em um espaço de sociabilidade masculino. **Iluminuras**, Porto Alegre, n. 24, v. 10, p. 1-14, 2009.

LIMA, Solange Ferraz de; CARVALHO, Vânia Carneiro de. O corpo na cidade: gênero, cultura material e imagem pública. **Est. Hist.**, Rio de Janeiro, v. 24, n. 48, p. 233-263, jul./dez. 2011.

LIMA, Tânia Andrade. Pratos e mais pratos: louças domésticas, divisões culturais e limites sociais no Rio de Janeiro, século XIX. **Anais do Museu Paulista**, São Paulo. N. Ser. V. 3, p. 129-191, jan./dez. 1995.

_____. Chá e simpatia: uma estratégia de gênero no Rio de Janeiro oitocentista. **Anais do Museu Paulista**, São Paulo, n. sér., v. 5, p. 93-127, jan./dez. 1997.

LITTLE, Barbara. Historical Sources. In: BALME, Jane; PATERSON, Alistair. **Archaeology in practice**: a student guide to archaeological analyses. Oxford: Blackwell Publishing, 2006.

MACHADO, Nara. **Uma nova estética urbana na Porto Alegre dos anos 30**. Comunicação apresentada ao XXII Colóquio Brasileiro de História da Arte, Porto Alegre, 2002.

MACHADO, Vanderlei; SEFFNER, Fernando. Florianópolis 1889/1930: estratégias de produção simultânea de masculinidades hegemônicas e subordinadas. **História**, São Paulo, v. 32, n. 1, p. 354-376, jan./jun. 2013.

MAJEWSKI, Terezita; O'BRIEN, Michael. The use and misuse of nineteenth-century english and american ceramics in archaeological analysis. **Advances in Archaeological Method and Theory**, v. 11, p. 97-209, 1987

MARTINS, Ana Luiza. **História do Café**. São Paulo: Contexto, 2009.

MARTINS, Lula Branco. Histórias Cariocas. **Veja Rio**. 14.12.2011. Disponível em: <http://vejario.abril.com.br/edicao-da-semana/historias-cariocas-649308.shtml>. Acesso em: 15/08/2013.

MATTOS, Jane Rocha de. **Que Arraial que nada, aquilo lá é areial. O Areal da Baronesa história e imaginário (1879 - 1921)**. 2000. Dissertação (Mestrado em História), Programa de Pós-Graduação em História, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

McGUIRE, Randall H. **Archaeology as political action**. Berkeley: University of California Press, 2008.

MILLER, Daniel. **Materiality**. London: Duke University Press, 2005.

MILLER, George. A revised set of cc index values for classification and economic scaling of english ceramics from 1787 to 1880. **Historical Archaeology**, v. 24, n. 1, p. 1-25, 1991.

_____. Valores indexados revisados para louças CC, visando classificação e seriação econômica de cerâmicas inglesas de 1787 a 1880. **Vestígios**: Revista Latino-Americana de Arqueologia Histórica, Belo Horizonte, n. 1, v. 3, p. 103-148, jan./jun. 2009.

MONTEIRO, Charles. **Porto Alegre e suas escritas**: história e memória da cidade. Porto Alegre: Edipucrs, 2006.

MUHR, Ernst. Os critérios de julgamento das licitações. Revista da Administração de Empresas. Rio de Janeiro, 26, 2, p. 5-11, abr./jun. 1986.

NANSI – Núcleo de Antropologia Simétrica. Simetria, reversibilidade e reflexividade. Disponível em: < http://nansi.abaetenet.net/Home/simetria-reversibilidade-e-reflexividade>. Acesso em: 15 fev. 2014.

NICHOLSON, Linda. Interpretando gênero. **Estudos Feministas**, Florianópolis, v. 8, n. 2, 2000. Disponível em: < https://periodicos.ufsc.br/index.php/ref/article/viewArticle/11917>. Acesso em: 15 fev. 2014.

OLIVEIRA, José Carlos de. **Princípios e elementos do processo licitatório**. Disponível em: <http://acervodigital.unesp.br/handle/123456789/65615>. Acesso em: 17 dez. 2013.

OLIVEIRA, Alberto Tavares Duarte de; CAPPELLETTI, Angela Maria; OZÓRIO, Sérgio Rovan. Trabalho arqueológico na Praça Brigadeiro Sampaio. **Revista do CEPA**, Santa Cruz do Sul, n. 27/28, v. 22, p. 77-88, jan./dez. 1998.

OLIVEIRA, Alberto Tavares Duarte de. **Um estudo em arqueologia urbana:** a carta de potencial arqueológico do Centro Histórico de Porto Alegre. 2005. 245 p. Dissertação (Mestrado em História), Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.

_____. **Plano de trabalho para monitoramento arqueológico junto à obra de instalação da linha de transmissão subterrânea 230KV, nas praças Júlio Mesquita e Brigadeiro Sampaio** – Município de Porto Alegre/RS. Relatório técnico final. Porto Alegre, 2012.

OLSEN, Bjørnar. Material Culture after text: re-membering things. **Norwergian Archaeological Review**, v. 36, n. 2, p. 87-104, 2003.

ORSER, Charles. **A historical archaeology of the modern world**. New York: Plenum Press, 1996.

_____. Modernity. In: ORSER, Charles. **Encyclopedia of historical archaeology**. London: Routledge, 2002.

PATTERSON, Thomas. Social Archaeology and Marxist Social Thought. In: MESKELL, Lynn; PREUCEL, Robert (eds). **A Companion to Social Archaeology**. Oxford: Blackwell Publishing, 2007.

PEREIRA, José Hermes Martins. **As fábricas paulistas de louça doméstica**: estudo de tipologias arquitetônicas na área de patrimônio industrial. 2007. 136 p. Dissertação (Mestrado em História e Fundamentos da Arquitetura e do Urbanismo), Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, São Paulo.

PETERSEN, Silvia Regina Ferraz. Historiografia positivista e positivismo comtiano: origem e desvirtuamento de uma relação teórica. In: GRAEBIN, Cleusa; LEAL, Elisabeth (Org). **Revisitando o Positivismo**. Canoas: La Salle, 1998.

PETERSEN FILHO, Germano. **Porto Alegre**: história e urbanização. Porto Alegre: La Salle, 1984.

PFAFFENBERGER, Bryan. Social anthropology of technology. **Annual Review Anthropology**, v. 21, p. 491-516, 1992.

PILEGGI, Aristides. **Cerâmica no Brasil e no mundo**. São Paulo: Livraria Martins Editora, 1958.

RENFREW, Colin; BAHN, Paul. **Arqueología**: teorías, métodos y práctica. Madrid: Akal, 2007.

RIBEIRO, Loredana. Maria, párvoa exposta, Domingos, padre maculado. Ensaio de arqueologia micro histórica. **Vestígios**: Revista Latino-americana de Arqueologia Histórica, Belo Horizonte, v. 6, n. 2, 2012.

_____. Gênero, tecnologia e temporalidade na mineração tradicional (Brasil, séculos XIX e XX). **Revista Arqueología Suramericana**, Colômbia, 2014.

RUSCHEL, Nilo. **Rua da Praia**. Porto Alegre: [s.ed.], 1971.

SCHNEIDER, Yuri. **Questões de direito administrativo**. Porto Alegre: Cetec, 2010.

SCOTT, Elizabeth M. “A little gravy in the dish and onions in a tea cup”: what cookbooks reveal about material culture. **International Journal of Historical Archaeology**, v. 1, n. 2, p. 131-155, Jun. 1997.

SHANKS, Michael; TILLEY, Christopher. **Social theory and archaeology**. Albuquerque: University of New Mexico Press, 1988.

SILVA, Kalina Vanderlei; SILVA, Maciel Henrique. **Dicionário de conceitos históricos**. São Paulo: Contexto, 2008.

SILVEIRA NETO, Olavo Amaro da. **Cinemas de rua em Porto Alegre:** do recreio ideal (1908) ao Açores (1974). 2001. Dissertação (Mestrado em Arquitetura), Faculdade de Arquitetura, Programa de Pesquisa e Pós-Graduação em Arquitetura, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.

SKIBO, James M.; SCHIFFER, Michael Brian. **People and things**: a behavioral approach to material culture. Springer, 2008.

SOUZA, Rafael de Abreu. **Louça branca para a Paulicéia**: arqueologia histórica da fábrica de louças Santa Catharina/IRFM – São Paulo e a produção da faiança fina nacional (1913-1937). 2010. Dissertação (Mestrado em Arqueologia), Museu de Arqueologia e Etnologia da Universidade de São Paulo, São Paulo.

_____. Tigela, café e xícara: diversidade formal e dinâmicas de consumo na produção das louças brancas da cidade de São Paulo no começo do século XX. **Anais do Museu Paulista**, São Paulo, v. 20, n. 2, p. 11-51, jul./dez. 2012.

_____. Não somos estrangeiras! Pelas louças brasileiras. **Cadernos do LEPAARQ** – Textos de Antropologia, Arqueologia e Patrimônio, Pelotas, v. X, n. 20, p. 159-182, 2013.

SPENCER-WOOD, Suzanne. Domesticity. In: ORSER, Charles. **Encyclopedia of historical archaeology**. London: Routledge, 2002.

STEVENSON, Greg. Archaeology as the design history of everyday. In: BUCHLI, Victor; LUCAS, Gavin. **Archaeologies of the contemporary past**. London: Routledge, 2001.

SYMANSKI, Luís Cláudio Pereira. **Grupos domésticos e comportamento de consumo em Porto Alegre no século XIX**: o Solar Lopo Gonçalves. 1997. 232 p. Dissertação (Mestrado em História), Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Curso de Pós-Graduação em História, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.

THOMAS, Julian. A materialidade e o social. **Rev. do Museu de Arqueologia e Etnologia**, São Paulo, suplemento 3, p. 15-20, 1999.

_____. **Archaeology and Modernity**. London: Routledge, 2004.

TILLEY, Christopher. **On modernity and archaeological discourse**. Disponível em: <http://archaeology.kiev.ua/meta/tilley.html>. Acesso em: 28 jun. 2013.

TOCCHETTO, Fernanda Bordin; SYMANSKI, Luis Cláudio Pereira; SANTOS, Shirlei Martins dos. Programa de arqueologia urbana do Município de Porto Alegre, RS. **Revista do CEPA**, Santa Cruz do Sul, n. 30, v. 23, p. 75-101, jul./dez. 1999.

TOCCHETTO, Fernanda Bordin; SYMANSKI, Luis Cláudio Pereira; OZÓRIO, Sérgio Rovan; OLIVEIRA, Alberto Tavares Duarte de; CAPPELLETTI, Ângela Maria. **A faiança fina em Porto Alegre**: vestígios arqueológico de uma cidade. Porto Alegre: Ed. Secretaria Municipal da Cultura, 2001.

TOCCHETTO, Fernanda Bordin. **Fica dentro ou joga fora?**: sobre práticas cotidianas na Porto Alegre moderna oitocentista. São Leopoldo: Oikos, 2010.

ULLMANN, Fritz. **Enciclopedia de química industrial**. Barcelona: Gustavo Gili, 1950-1953.

WAGNER, Roy. **A invenção da cultura**. São Paulo: Cosac Naify, 2012.

WEBMOOR, Timothy. Un giro más trás el “giro social”. El principio de la simetría en arqueología. **Complutum**, Madrid, v. 18, p. 296-304, 2007.

WEISS, Lindsay. **Fictive capital and artifacts**: the diamond rush of nineteenth-century South Africa. Stanford, California, EUA, 2011. Disponível em: < http://www.networkedheritage.org/wp-content/uploads/2011/09/191342_1_En_10-1.pdf >. Acesso em: 20 dez. 2013.

ZARANKIN, Andrés; SALERMO, Melisa Anabella. “Sobre bonecas e carrinhos”; desconstruindo as categorias “feminino” e “masculino” no passado. **Cadernos de Ciências Humanas-Especiaria**, Ilhéus, p. 219-240, 2010.

APÊNDICES

Tabela 01 – Relação de editais de licitação e propostas de preço

N.º	Órgão	Tipo de documento	Data de publicação	Jornal
01	Estrada de Ferro Central do Brasil	Proposta de arrendamento do botequim-restaurante da Estação Central	08/07/1919	DOU
02	Estrada de Ferro Central do Brasil	Edital de concorrência para o arrendamento do botequim da Estação de Mogy	16/12/1919	DOU
03	Ministério da Justiça e Negócios Interiores	Edital de concorrência pública	23/06/1920	DOU
04	Escola Militar	Propostas apresentadas para o fornecimento de rações preparadas para oficiais, alunos e praças	11/01/1923	DOU
05	Hospital Central do Exército	Edital de concorrência administrativa	21/03/1925	DOU
06	Hospital Central do Exército	Edital de concorrência administrativa	17/03/1925	DOU
07	Primeiro Regimento de Artilharia Montada	Proposta de fornecimento de materiais	09/01/1931	DOU
08	Sanatório Militar de Itatiaia	Edital de concorrência administrativa permanente para fornecimento de artigos de consumo habitual	19/12/1933	DOU
09	Quinto Grupo de Artilharia de Costa (Quartel Itaipu)	Propostas apresentadas para a concorrência de fornecimento de material	11/11/1935	DOU
10	Serviço de Aprovisionamento	Edital de concorrência	11/12/1935	DOU
11	Quarto Esquadrão do Quarto Regimento de Cavalaria Divisionário	Edital de concorrência administrativa para o ano de 1937	10/12/1936	DOU
12	Primeiro Regimento de Infantaria	Edital de concorrência	18/12/1936	DOU
13	Escola de Estado Maior	Edital de concorrência administrativa permanente para o fornecimento à escola de gêneros para o rancho	10/02/1937	DOU
14	Primeira Formação de Intendência	Edital de concorrência administrativa para o ano de 1939	14/12/1938	DOU
15	Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio	Propostas apresentadas pelas firmas candidatas à concorrência para instalação de um café-bar e restaurante	19/07/1939	DOU
16	Patronato Agrícola Arthur Bernardes	Propostas/Ata da concorrência administrativa	02/07/1941	DOU
17	Ministério da Agricultura	Edital de concorrência para a instalação de um café-bar e restaurante	11/02/1942	DOU
18	Hospital dos Servidores do Estado do Rio de Janeiro	Proposta de preços da firma Henrique Fracalanza	08/09/1944	DOU
19	Secretaria de Segurança Pública, Força Policial do Estado de São Paulo, Oitavo Batalhão de Caçadores	Edital de concorrência	28/05/1944	DOSP

20	Secretaria de Segurança Pública, Força Policial do Estado de São Paulo, Oitavo Batalhão de Caçadores	Edital de concorrência	23/05/1944	DOSP
21	Justiça e Negócios do Interior, Diretoria do Serviço Social dos Menores	Edital de concorrência n. 132	06/07/1948	DOSP
22	Estrada de Ferro Central do Brasil	Edital para a concessão de licença para a exploração de uma loja na Estação D. Pedro II	14/12/1948	DOU
23	Estrada de Ferro Central do Brasil	Edital para a concessão de licença para a exploração de uma loja na Estação D. Pedro II	17/11/1948	DOU
24	Câmara dos Deputados, Secretaria da Câmara dos Deputados	Edital de concorrência administrativa para fornecimento de material	28/03/1949	DOU
25	Secretaria Geral de Educação e Cultura	Edital de concorrência n. 77	19/03/1949	DOU
26	Saúde Pública e da Assistência Social, Departamento de Saúde, Divisão do Serviço de Tuberculose	Edital de concorrência administrativa n. 71	22/10/1949	DOSP
27	Saúde Pública e da Assistência Social, Departamento de Profilaxia da Lepra	Edital de concorrência pública n. 1-A	03/01/1950	DOSP
28	Alfândega do Rio de Janeiro	Edital de concorrência para instalação de um bar-restaurante	01/09/1950	DOU
29	Saúde Pública e da Assistência Social, Departamento de Saúde, Divisão do Serviço de Tuberculose	Edital de concorrência pública n. 31	24/05/1951	DOSP
30	Saúde Pública e da Assistência Social, Departamento de Saúde, Divisão do Serviço de Tuberculose	Edital de concorrência pública n. 55	19/08/1951	DOSP
31	Trabalho, Indústria e Comércio	Edital de concorrência administrativa n. 8-51	14/06/1951	DOSP
32	Câmara dos Deputados	Edital de concorrência pública	12/03/1952	DOU
33	Câmara dos Deputados	Edital de concorrência pública	07/03/1952	DOU
34	Saúde Pública e da Assistência Social, Departamento de Saúde, Divisão do Serviço de Tuberculose	Edital de concorrência pública n. 96	25/10/1952	DOSP
35	Saúde Pública e da Assistência Social, Departamento de Saúde	Edital de concorrência pública n. 77	24/07/1954	DOSP
36	Hospital dos Marítimos – Rio	Edital de concorrência pública n. 6-55 para aquisição de louçame necessário à instalação do novo hospital	11/03/1955	DOU
37	Instituto de Aposentadoria e Pensões dos Bancários	Edital de concorrência pública para fornecimento de material para copa e cozinha	04/10/1958	DOU
38	Instituto de Aposentadoria e Pensões dos Bancários	Edital de concorrência pública para fornecimento de material para copa e cozinha	13/03/1958	DOU

39	Instituto de Aposentadoria e Pensões dos Bancários	Edital de concorrência pública para fornecimento de material de copa e cozinha, P. Mat. 824-58	29/09/1958	DOU
40	Cartório do 3º Ofício de Ribeirão Preto/SP	Edital de leilão dos bens arrecadados nos autos de falência do Bar e Restaurante “Ao Bom Petisco Ltda.”	25/10/1961	DOSP