

Botecos cariocas: espaços gastrossociais de hospitalidade, afirmação de identidades e tradições em desvanecimento

Botecos in Rio: gastro-social spaces of hospitality, affirmation of identities and fading traditions

Botecos en Río: espacios gastrosociales de hospitalidade, afirmación de identidades y tradiciones en extinción

Myriam Melchior¹

Yan Procedômio²

Resumo: Locais tradicionalmente vinculados à comensalidade carioca popular, os botecos, que em outras cidades podem ser chamados de botequins e variadas designações, são espaços que congregam histórias e memórias de luta e afirmação de identidades étnicas, de classe, dentre outras. Embora a sociabilidade dos botecos já tenha sido estudada nos campos da Sociologia e Ciências Humanas, só mais recentemente esse espaço e suas ofertas de alimentos e bebidas passaram a ser investigados no campo da Gastronomia. O objetivo deste artigo é demonstrar o papel social e histórico do boteco no acolhimento e na mediação da integração de pessoas. A pesquisa pode ser dividida em dois momentos. Inicialmente, foi desenvolvida uma pesquisa por meio de análises em fontes secundárias para apresentar conceitos sobre botecos e hospitalidade. Posteriormente, foi desenvolvida uma pesquisa em fontes primárias por meio de estudos em campo nos bares Bar da Regina, localizado na Cidade Universitária, e Chanchada Bar, situado no bairro de Botafogo, ambos no Rio de Janeiro. As pesquisas em campo tiveram um cunho etnográfico, pois buscaram estudar e interpretar culturas, comunidades e grupos sociais a fim de compreender o papel social dos botecos no campo da hospitalidade a partir dos conceitos de acessibilidade, legibilidade e identidade. Esses conceitos trazem à luz os botecos como espaços que promoveram integração, acolhimento e cidadania.

Palavras-chave: Boteco, hospitalidade, identidades, memória social, cidade.

Abstract: Places traditionally linked to popular Rio's commensality, the botecos "pubs", which in other cities may be called botequins and various names, are spaces that bring together the social histories and memories of struggle and affirmation of ethnic and class identities, among others. Although the sociability of the botecos has already been studied in the fields of sociology and human sciences, it was only more recently that this space and its food and drink offerings began to be investigated in the field of gastronomy. The objective of this article is to demonstrate the social and historical role of the bar in welcoming and mediating the integration of people. The research can be divided into two moments. Initially, research was developed through analysis of secondary sources to present concepts about bars and hospitality. Subsequently, research was carried out in primary sources through field studies in the bars Bar da Regina, located in Cidade Universitária, and Chanchada Bar, located in the neighborhood of Botafogo, both in Rio de Janeiro. The field research had an ethnographic nature, as it sought to study and interpret cultures, communities and social groups in order to understand the social role of bars in the field of hospitality based on the concepts of accessibility, legibility and identity. These concepts bring to light pubs as spaces that promoted integration, welcoming and citizenship.

Key words: Boteco, hospitality, identity, social memory, city.

Resumen: Lugares tradicionalmente vinculados a las fondas populares cariocas, los botecos "tabernas", que en otras ciudades pueden llamarse tabernas y diversos nombres, son espacios que reúnen historias y memorias de lucha y

¹ Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ. E-mail: myriammelchior.gastronomia@nutricao.ufrj.br

² Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ. E-mail: yanprocedomio@gmail.com

afirmación de identidades étnicas y de clase, entre otras. Si bien la sociabilidad de los botecos ya ha sido estudiada en los campos de la sociología y las ciencias humanas, recién recientemente se comenzó a investigar este espacio y su oferta de alimentos y bebidas en el campo de la gastronomía. El objetivo de este artículo es demostrar el papel social e histórico del boteco en la acogida y mediación en la integración de las personas. La investigación se puede dividir en dos momentos. Inicialmente, la investigación se desarrolló mediante el análisis de fuentes secundarias para presentar conceptos sobre botecos y hospitalidad. Posteriormente, se realizó una investigación en fuentes primarias a través de estudios de campo en los botecos Bar da Regina, ubicado en Cidade Universitária, y Chanchada Bar, ubicado en el barrio de Botafogo, ambos en Río de Janeiro. La investigación de campo tuvo un carácter etnográfico, ya que buscó estudiar e interpretar culturas, comunidades y grupos sociales para comprender el papel social de los bares en el ámbito de la hospitalidad a partir de los conceptos de accesibilidad, legibilidad e identidad. Estos conceptos sacan a la luz los botecos como espacios que promueven la integración, la acogida y la ciudadanía.

Palabras clave: Boteco, hospitalidad, identidades, memoria social, ciudad.

1 Introdução

Embora os botecos sejam locais muito antigos de venda de alimentos e bebidas, somente há pouco mais de uma década tornaram-se objeto de interesse acadêmico. Conforme observamos ao estudar o tema, inicialmente os botecos foram objeto de interesse das ciências sociais e humanas. Na historiografia, uma das pesquisas mais citadas sobre o assunto é a de Sidney Chalhoub (2001), que trouxemos para fundamentar este artigo. Além da história, os botecos foram estudados na Antropologia, na Comunicação Social e na área de *design*, conforme ocorre na dissertação de Cláudia Francia do Amaral (2013), na qual são encontradas referências, pesquisas e reflexões sobre o tema.

Mas é até possível que o interesse desses pesquisadores pelo boteco tenha sido aguçado pelo desenvolvimento da formação de profissionais em gastronomia. Keli de Araújo Rocha (2016), em seu estudo sobre a evolução dos cursos de gastronomia no Brasil, situa nos anos 1990 o período em que mudanças políticas e econômicas favoreceram uma certa estabilidade econômica, a qual, por sua vez, aumentou os investimentos nos setores de hospitalidade. Logo, se “até meados dos anos 1990 a profissão de cozinheiro era exercida por pessoas sem qualificação” (Rocha, 2016, p. 19), é somente no final dessa década, mais precisamente em 1999, que surgem os primeiros “cursos de Bacharelado em Turismo com habilitação em Gastronomia” (Rocha, 2016, p. 20).

Ainda assim, o número de cursos de Gastronomia no Brasil era inexpressivo. Essa situação somente se alterou a partir do final da década de 2000, com um aumento significativo de cursos na área por todo o território brasileiro. Isso se deve em grande

parte à crescente aceitação nacional da televisão por assinatura, que exhibe emissoras de televisão internacionais, em que são apresentados programas diversos sobre Gastronomia e culinária. Tanto assim é que “a divulgação na mídia da profissão de chef de cozinha e dos programas de televisão acabaram por ‘glamourizar’ a profissão”. (Rocha, 2016, p. 20, a citação entre as aspas é da autora).

Partindo de tais considerações, observamos que os botecos, provavelmente por sua culinária e sociabilidade tida como informal e pouco glamorosa, acabaram se tornando um tema de interesse para os pesquisadores vinculados a diferentes áreas da Sociologia, para que, só mais recentemente, e distante da gourmetização, passasse a ser um campo de estudos e investigações acadêmicas. Vale explicar que estamos considerando que os botecos passaram, sim, por um processo de “gourmetização” quando foi alçado ao mercado de segmentos mais luxuosos na “época do festival Comida di Buteco”³. Contudo, neste trabalho buscamos dar espaço para pensar os botecos como espaços de sociabilidade marcados por uma “mistura de referências” (Melchior, 2018, p. 175) das tradições alimentares brasileiras, de modo que, passado o fervor da glamourização, os botecos voltam a ser um campo de estudos e interesses quanto ao seu importante papel na cultura alimentar brasileira.

Além disso, ao analisarmos as complexidades e os amálgamas populares que norteiam os botecos, encontramos uma excelente referência no estudo da jornalista, mixologista e pesquisadora de brasilidades Néli Pereira (2022), publicado com o título “Da botica ao boteco”. Nessa obra, a autora aborda temas como as práticas heterogêneas no manuseio, cuidado e usos de ervas e frutas, processadas por diferentes grupos e comunidades socioculturais que contribuíram com as tradições, os desenvolvimentos e a história dos botecos no Brasil.

Por fim, considerando, digamos, as dificuldades em conceituar os botecos, porque esses espaços, como mostra Pereira (2022), podem ser muitas coisas, partimos para pensá-los seguindo as propostas dessa autora, bem como observações de outros autores, alguns já mencionados, no intuito de refletir sobre as práticas e domínios da hospitalidade que podem surgir nesses espaços.

³ O festival Comida di Buteco teve origem em 1999, na cidade de Belo Horizonte, em Minas Gerais. Embora o argumento acerca da então nomeada comida de boteco ser o de valorizar uma comida chamada “de raiz”, os próprios inventores do festival não eram donos de boteco “enraizados”, para usar uma metonímia, mas empresários vinculados ao marketing, à publicidade e ao rádio, sendo que um deles conduzia um programa chamado Momento Gourmet. Disponível em: https://pt.wikipedia.org/wiki/Comida_di_Buteco. Acesso em: fev. 2023.

Vale acrescentar que, além da pesquisa teórica que norteou este trabalho, visitamos em 2022 dois botecos no Rio de Janeiro com o objetivo, inicialmente, de cumprir atividades acadêmicas para a disciplina de Gastronomia e Hospitalidade, do curso de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Após realizarmos a pesquisa teórica para este artigo, um ponto interessante a ser considerado é que os botecos visitados – o Bar da Regina, localizado na Cidade Universitária, e o Chanchada Bar, situado no bairro de Botafogo – não levam o título de boteco. Os nomes boteco, botequim, pé-sujo, dentre outros usados popularmente, estão situados numa espécie de limbo quanto à sua aceitação. Achamos que este artigo pode trazer alguma luz a essa questão, já que os botecos são espaços que carregam múltiplas significações sociais.

Logo, o que já é possível destacar é que os botecos carregam especificidades, tais como sua estrutura, localização, tipo de comida e serviços – seus modos de hospitalidade –, os quais, não importando muito a sua denominação, são experimentados por funcionários, clientes e até mesmo pelos seus proprietários. Como trataremos dessas características no quarto subitem deste artigo, acreditamos ser importante explicar, por ora, um pouco melhor como a pesquisa de campo alterou a visão original que tínhamos sobre os botecos. Por exemplo, os estabelecimentos visitados foram escolhidos por serem espaços bastante distintos um do outro: o Bar da Regina traz uma proposta de serviços voltada para o público de baixa renda, enquanto o Chanchada Bar é direcionado a um público mais elitizado. Em ambos os casos, os conceitos fundantes da hospitalidade, como a mutualidade, a troca e a reciprocidade, foram levados a campo. Acreditávamos, logo de início, que esses conceitos se apresentariam por contraste, ou seja, os dois bares estariam em lados opostos, de modo que o Chanchada Bar teria uma prática de hospitalidade comercial, mais treinada e voltada para o cálculo (Telfer; Lashley, 2004).

Mas a nossa experimentação mostrou uma mistura de práticas antigas e modernas de hospitalidade no Bar da Regina e seu atendimento às classes populares. Nesse ponto, é importante esclarecer que, ao considerarmos os termos “antigos e modernos”, temos como fundamento a literatura que versa sobre a história da hospitalidade e suas transformações nos domínios públicos, privados e comerciais, conforme discutem autores que contribuíram para os livros organizados por Conrad Lashley e Alison Morrinson (2004), ou ainda Alain Montandon (2011). Desses, podemos citar Tom Selwin (2004), o qual menciona o século XVII, na Inglaterra, como

o início da Idade Moderna, “quando [ainda] as virtudes da hospitalidade eram altamente consideradas” (Selwin, 2004, p. 29).

Nesse contexto, a passagem para a modernidade teria se dado pela Revolução Industrial, iniciando novas maneiras de se praticar a hospitalidade e o seu comércio, ou seja, uma hospitalidade paga. Assim, em nosso argumento, procuramos aproximar a noção de hospitalidade moderna, emergente nos processos de disciplinarização da sociedade derivados das transformações estruturais da modernidade, que ocorrem com o advento da industrialização e do sistema capitalista. Escolhemos chamar de “modernas”, e não de contemporâneas, as práticas de hospitalidade observadas no Bar da Regina, não porque o termo contemporâneo não dê continuidade a uma hospitalidade calculada, paga e profissional, mas porque os botecos trazem em sua consolidação a passagem do antigo ao moderno, sobrevivendo e se atualizando na integração de pessoas e práticas, modernizando o sistema colonial. O termo hospitalidade “antiga” se refere aos atributos descritos por Anne Gotman (2011, p. 75) onde a hospitalidade assume agências de “um objeto com valor transitivo que circula, se dá, é recebido e se retribui”. Essa aura de uma hospitalidade que circula é fortemente presente no Bar da Regina, onde é possível pagar fiado, pagar no dia seguinte ou em outros arranjos – na verdade, mesmo que haja o pagamento, temos os elementos confiança e afeto, conforme as histórias contadas por Regina e pelas pessoas que frequentam ou já frequentaram o local.

Como consequência de tais experimentações e tendo em vista a sua importância como espaço tradicional, consideramos necessário ampliar o nosso escopo de compreensão acerca da formação social do boteco, talvez um pouco deslocado em sua temporalidade “antiga-moderna”, mas onde encontramos para além do amálgama de culturas, temporalidades, alimentos, bebidas e produtos diversos, e sim o testemunho de transformações sociais brasileiras. Encontram-se práticas pré-coloniais em dissolução, que já foram o centro do negócio – como as garrafadas, carregadas de conhecimentos profundos e atemporais acerca de plantas, ervas e outros insumos escolhidos para rituais de cura, trocas ou reciprocidades –, a passagem de povoados a cidades, a chegada de novos grupos e tipos sociais, o esforço para a regulamentação de novas dinâmicas do trabalho no fim da escravidão; enfim, muitos momentos desafiadores para grupos sociais em ambientes de sociabilidade e urbanidade. Por conseguinte, a busca por compreender as mudanças

sociais e históricas em suas formas de sociabilidade e ofertas de hospitalidade chama a nossa atenção para esse ambiente singular que, por ser tão parte de nossa cidade e cultura profundas, passa despercebido por estudiosos, profissionais e pesquisadores.

Em síntese, o objetivo deste artigo é demonstrar, principalmente, o papel social e histórico do boteco no acolhimento e na mediação da integração de pessoas, em sua maioria oriundas das classes populares e situadas à margem da sociedade. A partir dessa investigação, desenvolvemos um entendimento de que os botecos são ambientes *gastrossociais*, ou seja, o boteco, longe de se adequar às expectativas da indústria da alimentação, que visa gerenciar a segmentação de comensais para obter maiores lucros, atua, precisamente, em outra lógica, isto é, reunindo uma multiplicidade de frequentadores, de modo que podemos relacionar essa sua qualidade heterogênea com as diversas nomeações que lhe foram atribuídas e utilizadas (botica, botequim, pé-sujo, tapa, butiquinha, buticário etc.).

Tendo em vista tal pluralidade, que é subjacente à identidade dos botecos, avançamos para uma outra discussão no subitem “Os botecos e a hospitalidade nas cidades”, no qual buscamos mostrar que uma possível chave para entender e observar a hospitalidade nesses espaços está na sua inserção no ambiente construído da cidade. Para tanto, utilizamos como referência o estudo de Lucio Grinover (2007), por meio do qual consideramos o papel histórico e socialmente relevante do boteco como espaço de resistência, acessibilidade, legibilidade e identidade tanto no Rio de Janeiro como nas demais cidades brasileiras.

Por fim, apresentamos um resumo da pesquisa realizada no Bar da Regina e no Chanchada Bar, articulando, concomitantemente, os conhecimentos que levamos a campo com os novos recursos teóricos que discutimos e apresentamos neste texto, de modo a mostrar algumas mudanças sociais e históricas nos modos de hospitalidade e suas funções sociais que acreditamos que ainda hoje são exercidas pelos botecos. Portanto, daí surge a possibilidade de observarmos nas prateleiras e cantos dos botecos de hoje os traços de tantas vidas, histórias e memórias, fazendo com que esses espaços sejam alquímicos por excelência da memória coletiva brasileira ainda em atuação.

2 O que é um boteco?

Responder a essa questão seria como se – parafraseando Raymond Williams (1976), que disse que a “cultura” era uma das duas ou três palavras mais difíceis de decifrar – disséssemos que a palavra “boteco” é também muito complexa e que para compreendê-la necessitamos estudar a sua genealogia histórica e social. Essas considerações derivam ainda do fato de termos encontrado definições muito difusas e até contraditórias sobre as origens dos botecos. Apesar dessas dificuldades, a pesquisa recente de Néli Pereira (2022) nos ofereceu um bom começo para tráfegar em seus diversos significados. De acordo com Pereira (2022, p. 153),

a genealogia dos botecos emerge de estabelecimentos tradicionais [...] tocados por boticários (ou apotecários, se preferir) e as lojas de barbeiros, onde se realizavam cortes de cabelo e aparas de barba, além de procedimentos simples, como pequenas cirurgias, sangrias, aplicação de sanguessugas e até extração de dentes.

Tais práticas, que nos soam estranhas hoje, ajudam a evitar o enquadramento dos botecos como bares. Neste caso, não somente porque o termo “bar” tem sua origem na língua inglesa e, portanto, marca o seu enraizamento segundo práticas das culturas anglo-saxãs, mas precisamente porque é necessário afastar essa suposta semelhança dos botecos com os bares para que deixemos emergir as sutilezas nas origens difusas e empoeiradas dos nossos antigos botecos. Neles, encontramos especificidades que revelam práticas sociais construídas no horizonte de lutas sociais e individuais por espaços de reconhecimento e integração, como veremos adiante.

Retomando o nosso interesse pelas origens do boteco, observamos que Pereira (2022) também nos fala, para além dos boticários e das lojas de barbeiros, que os botecos trazem contribuições de benzedeadas e de conhecimentos de práticas dos povos indígenas e africanos escravizados no Brasil. Tais conhecimentos foram acrescentados às atividades desenvolvidas pelos colégios jesuítas e na elaboração de infusões e destilados. Essa junção de culturas é composta por partes fragmentárias e fundantes da longa construção social dos botecos.

Os saberes desses agentes sociais remontam à tradição brasileira das garrafadas – bebidas feitas de ervas, frutos e plantas submersos em álcool, nas quais também podiam ser acrescentadas flores, sementes, mel e outros ingredientes, acondicionadas em garrafas –, que permaneceram como saberes e culturas tidas como marginais – primeiro pelos jesuítas e, mais adiante, no século

XIX, em razão das tentativas de introduzir e imitar os modelos europeus, que trouxeram ideologias para a higienização/cientificização dos costumes citadinos.

Muito diferente disso, as garrafadas incorporam a medicina popular e foram reminiscências materiais e simbólicas dos botecos, cujos espaços e serviços migraram do campo da medicina antiga e popular para as práticas utilitárias da venda de alimentos e bebidas, conforme conhecemos hoje. No passado, os boticários e barbeiros foram “profissionais considerados de classe inferior no universo da medicina da época, mas muito procurados pela proximidade que tinham com a comunidade, já que, na maioria dos casos, as lojas ficavam na parte da frente de suas casas” (Pereira, 2022, p. 155).

Quanto às tradições de cuidados nos botecos antigos, o pesquisador Lycurgo de Castro Santos Filho (1977, p. 327) comenta que “as boticas da época da colonização parecem-se muito, em seu aspecto, com as lojas de barbeiros. Modestas e acanhadas como estas, localizaram-se nos pontos centrais e foram lugares de reunião dos homens”.

Apesar de os cuidados estarem quase sempre e historicamente referidos ao universo feminino, no contexto da história social dos botecos, temos uma nova característica, que é essa relação de cuidados associada também ao mundo masculino. Segundo Pereira (2022, p. 154),

[...] as boticas onde se vendiam remédios e realizavam atendimentos simples acabaram se transformando em lugares de encontro (masculinos, diga-se de passagem). Esses mesmos locais vendiam remédios feitos à base de ervas e plantas – muitas delas nativas –, e a maioria usava o álcool como condutor.

Essa observação nos leva a perceber as garrafadas como presença sutil ou até fantasmática do sexo feminino nesses espaços, já que muitas delas eram produzidas por mulheres. Também é possível entender melhor a relação estabelecida entre as garrafadas e os botecos em sua passagem de boticas a botecos. As bebidas/garrafadas, fossem de jurubeba, de carqueja ou catuaba, foram marcadas, segundo Pereira (2022), pelo gosto amargo, propiciando, desse modo, a associação popular entre esse gosto e o seu poder curativo – ideia, aliás, bastante diferente da que hoje vincula os produtos ali vendidos ao lazer e ao prazer gastronômicos.

Além das contribuições citadas, ainda existe uma outra listada por Pereira (2022): os estabelecimentos de secos e molhados, tão comuns entre os séculos XVII e XIX no Brasil. Conforme esclarece, “desde seus primórdios, esses espaços, também conhecidos como bodegas,

muitos deles tocados por comerciantes portugueses, vendiam de tudo: mantimentos, miudezas, ou, como citou um historiador, ‘alho e livro de missa, até cachaça, doces e velas’” (Pereira, 2022, p. 159).

Somando-se todas essas práticas, vemos que os botecos atuaram no âmbito do abastecimento da população colonial, que, no entanto, ultrapassava a função de fornecimento de gêneros alimentícios. Desse modo, uma definição ampla desses espaços deve incluir a participação desses diferentes estabelecimentos que mencionamos, bem como contribuições muito sutis, como os saberes antigos acerca dos poderes curativos das plantas, dos alimentos e bebidas oferecidos, de ritualizações, agenciamentos, práticas e saberes tradicionais no âmbito da história social brasileira que formou, afinal, esses espaços *gastrossociais* que são os botecos.

Outro campo a ser observado diz respeito às suas especificidades quanto aos modos de hospitalidade. No Brasil colônia, mais especificamente na cidade do Rio de Janeiro, as mudanças ocasionadas pela vinda da família real portuguesa, no início do século XIX, além da transição para o regime capitalista, provocaram muitas transformações nas estruturas demográficas, socioculturais e econômicas da cidade.

Sidney Chalhoub (2001), em seu estudo sobre as relações de trabalho e os botequins, mostra que essas mudanças incorporaram graves problemas sociais, causados pela ausência de políticas voltadas para a inserção social de escravos libertos, bem como pelo êxodo rural intenso provocado pelas mudanças nos ciclos de exploração de recursos naturais, trazendo milhares de pessoas para as cidades, incluindo, ainda, a chegada de imigrantes europeus que necessitavam de trabalho. Em especial, essa população passava por dificuldades adicionais que consistiam, na visão das autoridades da época, em transformar os homens libertos e imigrantes em trabalhadores assalariados, algo estranho para uma cultura que explorou por tanto tempo o trabalho escravo. Um relato sobre o conflito entre um caixeiro de um boteco e os seus fregueses, publicado pelo jornal *O Correio da Manhã*, em 1906, e colhido por Chalhoub nos dá uma dimensão dos problemas sociais daquele período:

Em um botequim [...] na estação do Engenho de Dentro, verdadeira tasca onde se reúnem, à noite, desordeiros e vagabundos, que perambulam pelos subúrbios, promovendo desordens que sempre acabam em terríveis descatos, deu-se ontem uma cena de sangue. (Chalhoub, 2001, p. 256).

Como se pode observar, o boteco é um espaço sujeito a uma série de contraposições e ambiguidades históricas que dizem respeito também ao campo de estudos da hospitalidade. No relato colhido por Chalhoub, os botecos reúnem, sob o ponto de vista de uma elite que desejava se europeizar, uma população de frequentadores estigmatizados que foram colocados, por aqueles, nas franjas da sociedade.

Cláudia Francia do Amaral (2013), em sua pesquisa que aborda o *design* de espaços como os botequins no Rio de Janeiro, chama a atenção para a importância desses locais no contexto estudado por Chalhoub (2001), dizendo que o botequim atuou como

[...] reduto do lazer popular, e será o local de resistência em relação às ações policiais e judiciárias. Os personagens que participam das ações nos espaços do botequim quase sempre vão deflagrar alguma tensão sempre existente em relação aos contrapontos brasileiro/imigrante, trabalhador /policial, amantes/traídos, forte/fraco. (Amaral, 2013, p. 16).

Partindo dessas considerações no âmbito da hospitalidade social, o boteco mostra ter sido um espaço de acolhimento e um ponto de resistência para a classe trabalhadora, que lutava não somente contra o seu enquadramento problemático segundo as novas regras do trabalho, mas, ainda, quanto aos discursos de “civildade” de uma sociedade que buscava regular a “conduta familiar e social, adotando normas e regras compatíveis com a ideia da sociedade burguês-capitalista” (Amaral, 2013, p. 15). Nessa sociedade em questão, os espaços de lazer, como os botecos e as ruas, passaram a ser espaços de vigilância social.

Apesar disso ou em virtude de tais especificidades, podemos dizer que os botecos serviram historicamente como espaços de hospitalidade capazes de integrar indivíduos que estavam à margem em uma comunidade especial: a comunidade dos botecos.

3 Os botecos e a hospitalidade nas cidades

Ao propormos um estudo sobre a hospitalidade nos botecos cariocas, no âmbito de suas dimensões públicas, analisaremos ambos – os botecos e a hospitalidade – tendo como referência o estudo de Lúcio Grinover (2007), que pensa a hospitalidade nas cidades discutindo suas relações com a sociedade, suas práticas culturais e ideológicas, partindo do contexto e do advento

da globalização. De acordo com esse autor, as mudanças tecnológicas e a ultrapassagem das fronteiras nacionais promovidas pela globalização trouxeram problemas e impactos para as periferias, como é o caso do Brasil. Pensando em maneiras de ultrapassar, mesmo que utopicamente, os impactos da globalização, Grinover (2007, p. 121) propõe pensar sobre as qualidades de uma “cidade sustentável”. Essa cidade seria para o autor também um exemplo de cidade hospitaleira.

Assim, embora a discussão desse autor supere em muito o que apresentaremos neste subitem, recorreremos a alguns dos seus argumentos para compreender o “boteco” segundo as mudanças operadas nas formas de hospitalidade – do passado ao presente – e, ainda, quanto à sua singularidade como espaço/local de recepção para as pessoas no ambiente construído da cidade.

Vejamos, então, o que esse autor nos fala acerca de uma “cidade global” (Grinover, 2007, p. 121), isto é, que esteja vinculada ao processo de globalização. Nessa cidade, a temporalidade é extremamente rápida, pois, com “a suspensão do tempo e do espaço, por efeitos dos usos da tecnologia da informação, a fim de que as trocas possam se realizar em ‘tempo real’” (Grinover, 2007, p. 121), estaríamos em franca oposição com a temporalidade exigida para que vivêssemos em “cidades sustentáveis” e hospitaleiras (Grinover, 2007, p. 121). Nestas últimas, o autor aponta para temporalidades mais lentas, tais como a “[...] sazonalidade, ciclos de depuração, tempo de renovação de recursos” (Grinover, 2007, p. 121) e as preocupações que remetem a uma “concepção patrimonial do tempo e considera que tem uma herança a levar adiante, uma herança cultural e natural” (Grinover, 2007, p. 121).

O autor também nos fala sobre práticas como a integração de bairros, dos centros e periferias e/ou a valorização de espaços públicos. Trata-se, para esse estudioso, de pensar a hospitalidade no ambiente construído, isto é, nas cidades, nas quais seria necessário levar em consideração a “coexistência de três dimensões fundamentais: a acessibilidade, a legibilidade e a identidade” (Grinover, 2007, p. 123), capazes de romper com os processos disruptivos da globalização, nos quais se homogeneizam mercados, convertendo o tempo livre em mercadorias, submetendo culturas à “americanização” (Grinover, 2007, p. 123) de costumes e seus modos imediatistas de consumo, dentre outras práticas nocivas.

Para esse autor, a hospitalidade contemporânea está intimamente relacionada com a globalização, enfraquecendo a integração e parcerias cívicas locais em prol de aparatos políticos e institucionais supranacionais e transnacionais, controlando “sejam informações e conhecimentos, sejam ideias, gostos e desejos dos indivíduos e coletivos” (Grinover, 2007, p. 117).

Logo, a cidade hospitaleira, diferentemente, deve ser pensada numa perspectiva “quase intuitiva” (Grinover, 2007, p. 125) do viajante, do turista, do emigrante, uma vez que a hospitalidade é

[...] uma relação especializada entre dois atores: aquele que recebe e aquele que é recebido; ela se refere à relação entre um ou mais hóspedes e uma instituição, uma organização social, isto é, uma organização integrada a um sistema, que pode ser institucional, público ou privado, ou familiar. (Grinover, 2007, p. 125).

Nesse argumento, podemos imaginar quantas experiências com as informações, situações e percepções as pessoas que chegam numa cidade estão sujeitas para refletir o quão importantes são as práticas, os equipamentos, as comunicações e outros dispositivos que facilitam o acesso à cidade para essas pessoas. A acessibilidade, portanto, diz respeito

[...] às possibilidades de acesso dos indivíduos ou de grupos sociais a certas atividades ou a certos serviços que estão presentes na cidade, devendo proporcionar a igualdade de oportunidades aos usuários urbanos: o acesso à cidade é um direito de todos. (Grinover, 2007, p. 125).

Além disso, essa dimensão da hospitalidade nas cidades considera instalações e equipamentos físicos, tais como os meios de transporte ou o uso do solo e, também, a distribuição de renda, a segurança e os serviços – que, em nossa análise, se concentra nos serviços de alimentos e bebidas. Ora, como dissemos mais acima, a acessibilidade pode ser imaginada como políticas de urbanização e vivências no ambiente construído como se fossem voltadas para receber, de fato ou hipoteticamente, as pessoas que são visitantes ou para as quais a cidade ainda é estranha, facilitando o seu movimento e a sua integração. Evidentemente, tudo isso deve se repetir e impactar a vida das pessoas que habitam a cidade. Pela acessibilidade, é prevista a aproximação e a convivência entre as pessoas diferentes, portanto, uma vivência heterogênea.

O acesso à cultura é também um assunto marcante para o autor; é uma forma de as pessoas experimentarem a cidadania e incorporarem “o território como espaço não só da habitação, mas

também de vivência e convivência” (Grinover, 2007, p. 143) em praças, mercados, estações de transportes, centros comerciais, monumentos, demais espaços e seus empreendimentos gastronômicos. Daí surge a outra dimensão nomeada de legibilidade, na qual são construídos os mapas mentais e visuais para os seus habitantes e visitantes, nos quais é possível manter experiências de memória, quando a cidade pode ser decodificada por meio dos seus edifícios, construções, ruas, monumentos, espaços de troca e outros.

A cidade legível comunica percepções de codificação e decodificação, é um ambiente de narrativas e interpretações, e essas são construídas, em muitos casos, pelos repertórios de usos dados pelas pessoas aos espaços e suas construções. Esses dois domínios, a acessibilidade e a legibilidade, proporcionam vivências de identidade tanto individuais como coletivas. A identidade no âmbito da cidade hospitaleira permite a convivência entre o novo e o antigo, “numa perspectiva cultural (identitária), econômica e social, na melhoria da qualidade de vida” (Grinover, 2007, p. 153), de modo que as pessoas experimentem o passado vivido com respeito a ele e aos seus monumentos e experiências, podendo imaginar um futuro desejado. A identidade é, desse modo, estabelecida na relação com o ambiente construído, com a cidade, seus atores sociais, seus atributos, seus monumentos passados, os usos dos espaços e assim por diante. A hospitalidade na cidade não é dada pela construção de ambientes artificiais, de importação de modas sem o enraizamento próprio de uma “consciência do lugar”, sua geografia sensorial, incluindo, certamente, os seus cheiros e sabores, e onde as pessoas podem comer e se divertir.

Em suma, se a cidade hospitaleira ou sustentável não é, em tantos aspectos, o que encontramos nas cidades brasileiras, já que estamos cientes das imensas mazelas e vulnerabilidades socioambientais a que estão sujeitas, ainda assim, algumas experiências na vivência urbana trazem identidade e pertencimento, e os botecos, por todas as suas qualidades e especificidades, foram e continuam sendo espaços onde é possível promover um senso de comunidade. Os botecos, portanto, são espaços de legibilidade, acessibilidade e identidade nas cidades e são espaços de hospitalidade.

4 A importância e a função social dos botecos: discussão acerca da pesquisa realizada

Neste tópico apresentamos recortes da pesquisa de campo realizada, correlacionando-a com os assuntos que tratamos. Aqui buscamos enfatizar a função social desempenhada pelos botecos na sociedade brasileira, características observáveis que demonstram uma espécie de identidade forte na diversidade que socialmente e historicamente edifica os botecos, seus modos de hospitalidade entre o dono e o freguês. Por fim, abordamos o processo de gourmetização dos botecos e as mudanças que isso gera no conceito amplo de “boteco”.

Para desenvolver a pesquisa de campo, optamos por trabalhar com o método de pesquisa etnográfica, tendo em vista que

A prática da pesquisa de campo etnográfica responde, pois, a uma demanda científica de produção de dados de conhecimento antropológico a partir de uma inter-relação entre o(a) pesquisador(a) e o(s) sujeito(s) pesquisados que interagem no contexto, recorrendo primordialmente às técnicas de pesquisa da observação direta, de conversas informais e formais, às entrevistas não diretivas etc. (Eckert; Rocha, 2008, p. 1).

Partindo desse método, selecionamos dois botecos distintos em relação à estrutura, à localização, às influências e propostas de serviços, sendo ambos localizados na cidade do Rio de Janeiro. Deste modo, escolhemos o Bar da Regina, já conhecido pelos autores antes da pesquisa e que, a partir do estudo, estabeleceu uma relação positiva de troca entre pesquisadores e pesquisado. Em contraponto, procuramos também frequentar o Chanchada Bar, que se baseia em outra lógica de serviço, como citado anteriormente, voltado para as práticas comerciais.

A pesquisa foi realizada entre o início de agosto até meados de dezembro. Neste período, foram feitas diversas visitas ao Bar da Regina, comparecendo em momentos distintos de seu funcionamento, logo, presenciamos desde o serviço de pô-efes no horário de almoço até sua mudança organizacional para atender à vida boêmia da Vila Residencial. Em relação ao Chanchada Bar, realizamos comparativamente menos visitas, porém estivemos presentes durante o serviço de pratos feitos e ao longo de noites boêmias com seu serviço voltado para bebidas e petiscos.

Em nossa pesquisa, entendemos que por meio da observação direta é possível conhecer o ambiente de boteco e as complexidades que permeiam sua identidade. Conforme descrito por Eckert e Rocha (2008, p. 2),

A observação direta é sem dúvida a técnica privilegiada para investigar os saberes e as práticas na vida social e reconhecer as ações e as representações coletivas na vida humana. É se engajar em uma experiência de percepção de contrastes sociais, culturais e históricos.

Por isso, ao adentrarmos nos botecos, somos capturados pelos detalhes que se apresentam nas interações sociais, nas falas dos convivas e, inclusive, na linguagem social e histórica que o local passa àqueles que o frequentam. Neste mundo repleto de simbolismos, memórias e saberes, percebemos os elementos, objetos, comidas e relações que caracterizam a identidade tradicional dos botecos.

Considerando a prática da observação direta, foi-nos essencial o preparo de um diário de campo como instrumento de coleta de dados, tendo em vista que

O caderno de notas e o diário de campo são instrumentos de transposição de relatos orais e falas obtidos desde a inserção direta do(a) pesquisador(a) no interior da vida social por ele ou por ela observada. Muitos destes cadernos de notas e diários, contendo dados brutos de observações diretas em campo, conduziram os antropólogos ao estudo e a pesquisa. (Eckert; Rocha, 2008, p. 15).

O diário de campo nos auxiliou com anotações de conversas que tivemos com os anfitriões e outros frequentadores, servindo também para anotarmos observações e compararmos, entre os dois bares pesquisados, cinco pontos principais que julgamos (a partir das nossas fontes secundárias, isto é, dos estudos bibliográficos apresentados neste artigo) relevantes para descrever os ambientes de boteco, sendo esses: a estrutura do local (elementos visuais, localização geográfica e ambiente físico), as relações sociais estabelecidas entre os anfitriões e fregueses do local, o público que frequenta e suas motivações de consumo, alimentos/bebidas vendidos no empreendimento e as influências do boteco em sua região.

A escolha desses locais foi determinada pelo intuito de encontrarmos um boteco “tradicional”, onde fossem aprofundadas e fortalecidas as relações entre hóspede-anfitrião por intermédio de seu ambiente hospitaleiro, proporcionando um espaço de inclusão e acessibilidade das pessoas à cidade, qualidades que vieram à tona ao longo da pesquisa e que abordaremos adiante, no caso do Bar da Regina. Conforme já apontamos, é possível dizer que o “clássico”

boteco é um local de manifestação cultural e de destaque perante a selva de pedra das grandes metrópoles. Ele não é apenas um estabelecimento de vendas de alimentos e bebidas, mas uma representação material de uma identidade coletiva de um determinado grupo social. Em contraste, decidimos retratar brevemente o Chanchada Bar, que advém da nova onda dos botecos gourmetizados no Rio de Janeiro. Apesar de buscarem seguir a proposta de vender uma comida de boteco popular, percebe-se um processo de elitização da cultura popular periférica, que, ao ser apropriada e aceita pela alta sociedade, transcorre em um processo de mutação que altera o âmago e as motivações da existência dos botecos, logo, há uma perda de sentido em muito do que o boteco representa como história e cultura *gastrossocial*.

No primeiro local de pesquisa, o Bar da Regina, localizado na Vila Residencial da Cidade Universitária, encontramos muito mais da representação do boteco tradicional carioca. O local é demarcado pela simplicidade de seus elementos e tem no seu espaço a extensão da residência da dona do bar, similar ao espaço de uma garagem. Sua identidade visual é marcante, trazendo cadeiras e mesas de plástico com logos e cores chamativas das grandes empresas cervejeiras. Ao observar a parede, destacam-se propagandas e promoções de bebidas e cervejas que estão disponíveis no local, mas, principalmente, as inúmeras bebidas dispostas na adega aérea e os litros de cachaça com infusões de especiarias, como pau de canela e boldo, demonstrando assim a presença da cultura das garrafadas, como relatado anteriormente.

No Bar da Regina, nota-se com primor a relação hóspede-anfitrião desenvolvida entre Regina e sua clientela. O boteco funciona a partir de dois tipos de serviços: a produção de marmitas e pês-efes – como popularmente se chama o “Prato Feito = PF” – durante o horário de almoço, atendendo aos operários, estudantes e moradores da Vila Residencial, e, ao anoitecer, servindo bebidas alcoólicas e aperitivos para os estudantes e moradores que ali se encontram para, de algumas formas, estabelecer relações reais e vivas com a cidade e as comunidades do seu entorno.

Conforme exposto, a forma com que os botecos surgem, para qual finalidade e o modo como resistem tradicionalmente em grandes centros representa concretamente um espaço de trocas e de reafirmação cultural das populações marginalizadas das cidades, destacada por meio da relação hospitaleira entre o anfitrião e o comensal. Isto é evidente no Bar da Regina, pois é

um ambiente localizado em um pequeno bairro na Ilha do Fundão que está isolado dos arredores da cidade. Por isso, para os moradores da Vila Residencial, o boteco é um espaço de suma importância em seu cotidiano, pois é ali onde se alimentam de forma barata, farta e diversificada, além de ser o local de encontro entre os moradores, que ali bebem cerveja gelada de forma descontraída nas mesas de plástico dispostas na calçada. Logo, quando observamos os moradores e os trabalhadores consumindo os pê-efes da Regina – demonstrando enorme prazer ao comer e ao conversar com a dona – ou contemplando os estudantes que, despojadamente, riem, dançam e conversam nas noites do boteco, percebemos que as pessoas desnudam a sua identidade no ambiente do boteco. É como a respiração, que acontece sem que possamos notar, naturalmente.

A partir da contextualização do funcionamento e das características do Bar da Regina, foram considerados três pilares usados por este trabalho para abordar a consistência e a correlação dos estabelecimentos utilizados na pesquisa e suas relações com o ambiente urbano, sendo eles: acessibilidade, identidade e legibilidade.

Quando abordamos o mérito da acessibilidade, devemos considerar os aspectos material e imaterial do espaço público como discutido por Grinover (2007), sendo este um lugar de liberdade, de livre acesso, de trocas, de relação entre as pessoas e entre a história que cada local partilha e representa. A acessibilidade física considera além da questão da ausência de impeditivos geográficos, materiais e concretos, ainda que existam também regulações culturais de leis de convívio social. Como dissemos, o Bar da Regina está situado na Vila Residencial na Cidade Universitária, em uma região com influência comercial devido à comunidade universitária, e, igualmente, ocupada por residências, tornando seu acesso seguro e agradável. Na esfera imaterial, podemos usar como referência a possibilidade de inacessibilidade devido à classe socioeconômica, à etnia e até mesmo à orientação sexual e ao gênero, ainda que não por meio de coibição por violência ou força, mas pelo bem-estar do indivíduo. E o que trazemos ao abordar o exemplo do Bar da Regina é justamente o oposto, tanto pela sua natureza de boteco, que possui como tradicional característica o acolhimento informal e pessoal entre anfitrião-comensal, independentemente do seu trajar, da sua profissão ou se aparenta ser humilde ou abastado, assim como sua particular característica de ambiente familiar, com gestão familiar, consumidores locais (do bairro, famílias e universitários) e o comando realizado por uma mulher,

que, por si só, mitiga a ambientação machista dos bares e botequins, sendo potencializado pelo carisma e a relação pessoal, amigável e íntima da Regina com seus clientes.

Já o fator identidade está relacionado diretamente com o sentimento de pertencimento de um indivíduo, grupo ou população que responda a um mesmo contexto referencial histórico, territorial, cultural, econômico, de tradições, hábitos e costumes, caracterizando um povo por meio de sua memória coletiva e sua conexão com os múltiplos territórios físico-abstratos que compõem as camadas de construção de mútua identificação. No contexto carioca e na sua relação com os tradicionais botecos, é notório o mútuo enriquecimento entre o valor da tradicionalidade dos botecos/botequins, que permanecem vivos e resistentes a toda interferência do crescimento das cidades, contribuindo para a identidade da cidade assim como e inversamente, na esfera cidadina, os mantiveram, foram criadas as necessidades e finalidades de sua existência. De tal modo, a produção arquitetônica, o serviço e a forma do servir do Bar da Regina, o clássico balcão, as bebidas aéreas expostas, os petiscos (como azeitonas e caldos), a bebida sempre gelada e as mesas com marcas de cervejas na calçada são tradicionais características de um verdadeiro boteco moderno e que instantaneamente produzem o sentimento de reconhecimento de toda uma edificação histórica e cultural por trás desse estabelecimento e do seu simultâneo “habitar” no mesmo período temporal e no mesmo território daqueles que ali reconhecem seu pertencimento.

Nesse contexto, abordamos simultaneamente a esfera da legibilidade do Bar da Regina como um típico “boteco de bairro”, um representativo simbólico da identidade da cidade e de seu papel dentro da construção e compreensão, ainda que não intencional, de como funciona a relação de hospitalidade, tratamento, relação e convívio dentro de um boteco/botequim e sua representatividade dentro do alicerce cultural da cidade.

Em outro viés, adentra-se no Chanchada Bar, um boteco pé-limpo que surgiu no começo de 2022 em Botafogo, no Rio de Janeiro. Este boteco nasceu de uma parceria entre os sócios do Pope, 18 do Forte, Quartinho Bar e Gastro Bar Nosso, que são empreendimentos gastronômicos no Rio de Janeiro. Idealizado pelos *chefs* Bruno Katz, Edu Araújo, Jonas Aisengart, Vinícius Bordalo e Rodrigo Vasconcellos, o Chanchada Bar tem como proposta servir comidas tradicionais de boteco utilizando produtos e ingredientes mais caros e técnicas gastronômicas que são, em sua maioria, francesas. Pode-se dizer que este empreendimento faz parte da onda de

novos botecos que surgiram após o processo de glamourização que se iniciou com a popularização do prêmio *Comida di Buteco*.

O ambiente do estabelecimento remete ao “tradicional” boteco, com uma estrutura pequena, longa e estreita, como um corredor largo que dispõe dos tradicionais elementos de boteco, como balcão de serviço com banquetas, mesas de ferro dispostas na calçada, adegas aéreas com diversas bebidas e alguns pôsteres colados na parede, porém com decoração, arquitetura e aspecto modernos e luxuosos, por assim dizer, em relação ao boteco popular.

Nele encontramos comidas caras e exóticas, inspiradas e apresentadas no estilo de comida de boteco, como, por exemplo, o coração de pato grelhado, croquete de bochecha e quiabo grelhado com missô. As bebidas também remetem aos botecos, porém, ao contrário do boteco tradicional, o Chanchada oferece chope servido na hora – bebida advinda deste processo de gourmetização dos botequins – e batidas de cachaça com frutas caras. Em contrapartida, a diferença entre o Chanchada Bar e o Bar da Regina está dada claramente pelos serviços de marmitas, compostas por arroz, feijão, legumes cozidos ou salada e a mistura, que varia entre moela, fígado acebolado, frango empanado etc., além das bebidas, que são os litrões, bebidas baratas, como a Catuaba e a cachaça infundada com especiarias e ervas.

Notamos também que o público que frequenta o Chanchada pertence às classes com maior renda, pessoas que moram na Zona Sul do Rio de Janeiro, o que nos leva a pensar na função social que o boteco Chanchada desempenha no momento. Apesar de o público frequentar o boteco com o intuito de confraternizar, comer boas comidas, conversar despreziosamente e beber um chope gelado na calçada, podemos afirmar que esse boteco não desempenha a mesma função social e fundamental que o Bar da Regina. Dizemos isso, tendo em vista que o Chanchada exclui de forma indireta (por meio de sua localização geográfica, público e preços de produtos e de serviços) os grupos sociais que originalmente cultivaram a identidade da comunidade de boteco. Sendo assim, ele é um estabelecimento que fornece um serviço de bar com comidas e estrutura inspiradas no estilo de boteco, ou seja, pela forma como se apresenta, o Chanchada se enquadraria mais em uma homenagem aos tradicionais botecos, proporcionando uma releitura gourmetizada desses estabelecimentos. A hospitalidade nesse espaço é fruto mais de práticas de treinamento e das trocas calculadas do que da dimensão múltipla e atemporal daquilo que é dado,

não se resumindo ao que é vendido. Então não se trata, como explica Elizabeth Telfer (2002, p. 54), de um “contraste entre hospitalidade privada verdadeira e imitação comercial falsa” – nesse caso, entendendo o Bar da Regina como uma extensão dessa hospitalidade “verdadeira”, de identidade popular, de uma integração profunda na comunidade promovida no boteco como resistência e refúgio que os comensais do Chanchada não reconhecem como sua respiração, sua vivência no mundo.

5 Considerações finais

Neste artigo investigamos as origens dos botecos, segundo estudos de áreas afins à hospitalidade e à gastronomia. Esses estudos mostraram que o boteco congregou diversas práticas e variados conhecimentos tradicionais, a maioria já desaparecida. Vimos também que os botecos cumpriram funções sociais, como lugares que assimilaram pessoas e personalidades consideradas desviantes das normas sociais. Todas essas experiências e vivências são fundantes, partes da cultura e da sociabilidade dos botecos. No que concerne à hospitalidade, observamos que um aspecto importante das tradições e da identidade dos botecos está na acessibilidade – acesso à cidade, à cultura alimentar, ao patrimônio, dentre outras –, também na legibilidade – lugar de memórias, de acolhimento, de imagem e mapas mentais dos diferentes percursos, locais e da cidade como um todo, seus cheiros, gostos, sons etc. – e para a identidade social dos indivíduos. Nesses espaços, as pessoas, por vezes e historicamente situadas nas franjas da sociedade, puderam encontrar uma comunidade para serem aceitas. Mas não só no passado. Ainda hoje, como mostramos acerca do Bar da Regina: os comensais são bem recebidos, são acolhidos independentemente de sua origem ou grupo ao qual pertence. Logo, uma questão importante que buscamos salientar neste trabalho é que esses estabelecimentos despertam no ser, no passante, no cliente, nos comensais, sentimentos que podem ser de pertencimento ou não, dependendo de cada um, de suas identificações, de suas culturas e locais onde habitam. Portanto, é interessante observar os botecos como espaços de territorialidade, visto que, por meio da conexão histórica, cultural e social, eles geram esse sentimento singular de pertencimento do indivíduo com o território. Seria, então, possível e fácil, para aqueles que de forma natural reconhecem esse patrimônio material e imaterial da cidade se conectarem e reconhecerem os botecos, assim como

todos os estabelecimentos que, num grande esforço à mimetização, buscam ser um boteco carioca, mas têm poucas chances de ser. Isso porque o boteco congrega um número imenso de práticas coloniais de hospitalidade e sociabilidade, sendo uma espécie de reduto da mistura de referências e porque todas essas características formam uma espécie de comunidade quase universal dos botecos a qual todos os botecos singulares podem ser remetidos.

Referências

AMARAL, Claudia Francia do. *O design vernacular contemporâneo: o caso dos botequins no Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro, 2013. 74 p. Dissertação de Mestrado (Departamento de Artes e Design) – Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2013.

CHALHOUB, Sidney. *Trabalho, lar e botequim*. O cotidiano dos trabalhadores no Rio de Janeiro da belle époque. 2. ed. Campinas: Editora da Unicamp, 2001.

ECKERT, Cornélia; ROCHA, Ana Luiza Carvalho da. Etnografia: Saberes e Práticas. *Revista Iluminaturas*, v. 9, n. 21, 2008.

GOTMAN, Anne. Uma estação sagrada da vida social. In: MONTANDON, Alain. *O livro da Hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas*. São Paulo: Senac, 2011. p. 73-81.

GRINOVER, Lucio. *A hospitalidade, a cidade e o turismo*. São Paulo: Aleph, 2007.

LASHLEY, Conrad. Para um entendimento teórico da hospitalidade. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison (org.). *Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado*. Barueri: Manole, 2004, p. 1-24.

MELCHIOR, Myriam; SOARES, Cláudia; DINIZ, Denise. O Quilo e o prato único: maneiras de comer e servir na identidade e culturas brasileiras. In: MELCHIOR, Myriam. *Gastronomia, cultura e memória: cerâmicas, potes e vasilhames*. Rio de Janeiro: Letra e Imagem, 2018. p. 156-186.

MONTANDON, Alain. *O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas*. São Paulo: Senac, 2011.

PEREIRA, Néli. *Da botica ao boteco: plantas, garrafadas e a coquetelaria brasileira*. São Paulo: Companhia da Mesa, 2022.

ROCHA, Keli de Araújo. A evolução do curso de gastronomia no Brasil. In: *Contextos da Alimentação: Comportamento, Cultura e Sociedade*: Centro Universitário Senac, São Paulo, v. 4. n. 2, 2016.

SANTOS FILHO, Lycurgo de Castro. *História geral da medicina brasileira*. São Paulo: Hucitec, 1977.

SELWIN, Tom. Uma antropologia da Hospitalidade. *In*: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison (org.). *Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado*. Barueri: Manole, 2004, p. 24-41

TELFER, Elizabeth. A filosofia da hospitalidade. *In*: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison (org.). *Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado*. Barueri: Manole, 2004, p. 53-77.

WILLIAMS, Raymond. *Keywords: a vocabular of culture and society*. London: Fontana Press, 1976. p 87-93.

Artigo recebido em: 26/09/2023.

Avaliado em: 19/11/2023.

Aprovado em: 30/11/2023.