
Comida Di Buteco no Rio de Janeiro: espaços de sociabilidades e reafirmações sócio-culturais.¹

Conceição de Souza²

Carol Fontenelle³

Universidade do Estado do Rio de Janeiro - UERJ, Rio de Janeiro, RJ

RESUMO

Neste artigo, apresentamos o evento “Comida Di Buteco”, realizado no Rio de Janeiro, como um *locus* de interações e sociabilidades, configurando os atos comunicativos, permeado pelos mais diferentes signos identitários e culturais. O objetivo do evento, de acordo com os organizadores, é “transformar vidas através da comida de raiz”⁴. Neste sentido, a comida faz parte, de maneira ressignificada, de um fluxo comunicacional, atuando como uma linguagem comum, capaz de construir e compartilhar significados e os bares surgem como lugar de mediação, trocas e vivências. Desta forma, eles favorecem, de maneira significativa, enquanto espaço vivido, o surgimento de momentos de intensas interações, e consequentes sociabilidades. Para além do viés transacional, o que importa são os interesses comuns, o sentimento de pertencimento e o prazer de estar junto.

PALAVRAS-CHAVE: Comida di Buteco; Comunicação, Culturas Urbanas; Interações; Sociabilidades.

Introdução:

Neste artigo, apresentamos o evento “Comida de Buteco”, como um palco de múltiplas sociabilidades e sociações, que vem se reafirmando, ano após ano, como uma genuína representante da cultura urbana, no Rio de Janeiro. Enquanto espaço de lazer e celebração, é um convite à experimentação e à convivialidade.

As interações presentes nestas sociabilidades são o cimento para o processo comunicativo que reafirma a cultura e a identidade local. É por meio das interações entre cidadãos emancipados e participativos, que se se dá a comunicação dialógica, presente na construção de uma sociedade democrática (SODRÉ, 2006).

Neste plural ambiente, a comida é a grande protagonista. Ela faz parte de um fluxo comunicacional que propicia a vinculação entre os vários atores sociais, presentes em cada bar que compõe o circuito do evento. Apesar de contar com a participação de 21

¹ Trabalho apresentado no GP Comunicação e Culturas Urbanas, XVIII Encontro dos Grupos de Pesquisas em Comunicação, evento componente do 41º Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação.

² Doutoranda do Curso de Comunicação Social do PPGCOM-UERJ, e-mail: conceicaosouza@terra.com.br

³ Mestranda do Curso de Comunicação Social do PPGCOM-UERJ, e-mail: carolfontenelle@gmail.com

⁴ <http://www.comidadibuteco.com.br/>

localidades brasileiras e 600 “butecos”, nossa pesquisa se restringiu ao circuito que ocorre na cidade do Rio de Janeiro.

O evento “Comida de Buteco” ocorre uma vez por ano. Sua primeira edição ocorreu no ano de 2000, no estado de Minas Gerais. De acordo com os organizadores, o objetivo do evento é fomentar a cultura e “transformar vidas através da comida de raiz”⁵.

No dia em fizemos a observação participante (28/04/2018), metodologia que utilizamos na pesquisa de campo, pudemos perceber a intensidade das interações e sociabilidades presentes. Os estabelecimentos escolhidos foram: o Boteco Carioquinha, o Angu do Gomes e a Bodega do Sal, todos localizados na zona portuária do Rio de Janeiro. Vale ressaltar que neste dia, a experiência de campo se restringiu apenas à observação, sem entrevistas. Esta forma de observação nos propiciou “experenciar” todo o vitalismo existente em cada um dos bares visitados e perceber a efervescência da cidade, com seus espaços ocupados por pequenos e grandes grupos. Ao percorrermos os bares, cada um deles envolto numa própria paleta de cores, odores e sabores, tentamos compreender como ocorrem as interações, sociabilidades e vinculações, entre os diversos atores sociais presentes.

Os “butecos”, enquanto *locus* de lazer, sociabilidades e reafirmação identitária e sócio-cultural, dava mostras de todo seu vitalismo, revelando a nossos olhos atentos de observadoras, uma cidade efervescente, palco de plurais sociabilidades. e socialidades.

Utilizamos os seguintes autores para embasar os conceitos sociológicos e comunicacionais apresentados no texto: Simmel (2006), Maffesoli (1998, 2007, 2012,), Hall (2006, 2016), Montanari (2013) e Dummazedier (1979).

Os bares como signo cultural da região metropolitana do Rio de Janeiro:

Bar, barzinho, boteco, botequim - são diversos os nomes comumente utilizados para designar estes locais tão próprios da paisagem carioca. Indo além da conotação utilitária e comercial, estes espaços são verdadeiros lugares de lazer, interações e celebrações, permeados pelos mais variados significados simbólicos, propícios à prática do estar-junto em sociedade (MAFFESOLI, 2012).

⁵ www.comidadibuteco.com.br

Sob a perspectiva da geografia cultural (HAESBAERT, 2014), o espaço é a base de todas as (re)produções sociais, produto das inter-relações existentes, em suas formas múltiplas, sempre em construção. O lugar, por sua vez, é o espaço vivido, a forma como entendemos o mundo e lhe conferimos sentido e significado. Diz respeito à cultura, às histórias, aos sonhos e às ancestralidades (IDEM).

Como o evento “Comida di Buteco” é uma atividade de lazer, para ser exercida no tempo livre, achamos pertinente apresentar como se deu o aparecimento desta atividade. O surgimento do tempo disponível para o lazer, como o conhecemos hoje, coincide com o desenvolvimento da rotina de trabalho dos cidadãos da sociedade europeia, mais especificamente, na Inglaterra. No final do século XIX, com a Revolução Industrial, as pessoas chegavam a trabalhar de 12 a 15 horas diárias, não sobrando tempo para o descanso e muito menos para o lazer. Lafargue (1999), em sua obra “O Direito à Preguiça”, demonstra discordar da situação vigente, apontando que o trabalho passou a ser uma estranha loucura das sociedades capitalistas. Nas palavras do autor: “esta loucura é o amor ao trabalho, a paixão moribunda ao trabalho, levado até ao esgotamento das forças vitais do indivíduo” (p.7).

Nesta época, as pessoas chegavam extremamente cansadas ao trabalho, afetando a produtividade. Os próprios empregadores perceberam a necessidade de descanso, para evitar o esgotamento total, bem como a percepção de que os trabalhadores deveriam ter tempo para consumir (LAFARGUE, 1999). A partir daí, surge a ideia da redução da jornada de trabalho. Ainda segundo o autor, foi na Inglaterra, país onde emergiu a revolução industrial, que os capitalistas, intitulados pelo autor de “inteligentes”, observaram a necessidade desta redução e proibiram por lei a jornada superior a 10 horas diárias. O autor explicita que: “para reforçar a produtividade humana, tem de se reduzir as horas de trabalho e multiplicar os dias de pagamento e os feriados (p.41)”.

Menos tempo executando as atividades no trabalho resultou em mais tempo livre, que poderia ser utilizado para outras atividades. Desta forma, o lazer passou a ser compreendido como uma fração de tempo no âmbito do intitulado “tempo livre” e os cidadãos comuns passaram a dividir com os demais atores sociais, inclusive, os espaços comerciais.

Para Dumazedier (1979), o lazer, ao contrário do que muitos pensam, não se refere ao ócio e não suprime o trabalho, muito pelo contrário, a existência do trabalho é condição *sine qua non* para que haja lazer; é “uma liberação periódica do trabalho no fim do dia,

da semana, do ano ou da vida de trabalho” (p. 28). Complementando o autor, Bueno (2008), explica que o lazer não é mais considerado apenas como tempo necessário para a reprodução da força de trabalho. Ele se tornou, pela sua extensão e pela infraestrutura, um fenômeno social de relevante importância.

Já para Maffesoli (1984), o uso do tempo livre não é um divertimento de uso privado, mas, fundamentalmente, a consequência e o efeito de toda sociabilidade em ato. Associando a atividade de lazer com a comida, Savarin (1995, p.168) diz “que o lazer que acompanha a comida e segue a refeição, dispõe naturalmente à confiança e à loquacidade.”

No Rio de Janeiro, os espaços de reuniões para o lazer ficaram mais comuns após a vinda da família real portuguesa ao Rio de Janeiro, em 1808. Cerca de quinze mil pessoas vieram com a esquadra, dentre eles ministros, auxiliares e a corte. Nesta época, no Rio de Janeiro, havia 60 mil habitantes, dos quais aproximadamente, a metade eram escravos. Desta forma, tornou-se *mister* criar espaços de lazer para os recém-chegados membros da população.

Ainda no ano de 1808, surgiu a Criação dos Oficiais da Polícia e das suas Rendas, que contabilizou trinta e cinco botequins e sete casas de jogos no Rio. Tradicionalmente, naquela época, estes locais vendiam bebidas alcólicas, mas não necessariamente comida. Nos documentos constam também 53 vendas com “comidas feitas” e 125 estabelecimentos onde se vendiam comida ou bebida⁶.

A cerveja, uma das bebidas mais consumidas nos bares cariocas, teve o início do seu consumo com a imigração alemã, também em 1808. Antes disso, os clientes preferiam beber vinhos, replicando a prática dos colonizadores portugueses. Aos poucos, foram criados diversos estabelecimentos com o objetivo de atingir as mais variadas camadas da sociedade, incluindo aí, os trabalhadores. Este fato fez com que esta parcela da sociedade fosse inserida nesta prática de lazer.

Desta forma, os bares entraram no contexto de lazer e cultura do Rio de Janeiro, chegando ao ponto de, em 2011, reconhecendo a importância social dos bares do Rio de Janeiro, a prefeitura da cidade, por meio do Patrimônio Cultural Carioca, criar o cadastro dos Bares e Botequins Tradicionais⁷. No documento, a prefeitura justificou a iniciativa,

⁶ Arquivo Nacional – RJ. Plano para a Criação dos Oficiais da Polícia e das suas Rendas, cód. 318, fl. 59.

⁷ <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=178242>

enaltecendo a importância dos bares para a continuidade histórica e relevância local, se tornando referência para a memória, a identidade cultural e a formação social carioca. As culturas locais são mantidas por memórias do passado e pela perpetuação da herança de uma narrativa, continuamente transformada por novos elementos, contatos, vivências e experiências. Sobre a mesma questão, Montanari (2013) afirma que as identidades culturais são algo vivo, que se modificam continuamente por meio do contato com outras culturas, fruto da livre circulação das pessoas pelo mundo. Essa ideia é corroborada por HAESBAERT (2014) quando diz que as identidades são reconstruídas a partir de novas relações, onde “a concepção de território é reelaborada a partir [...] das próprias experiências vividas” (p.63)

O documento ressalta, ainda, a necessidade de se preservar a memória intangível cultural carioca e de se estabelecer políticas de incentivos para a valorização e conservação dos valores patrimoniais, evitando sua modificação ou desaparecimento, em função de transformações urbanísticas. O decreto descreve, ainda, a identidade do carioca como alguém com “espírito” de comemorar, de reunir e de festejar, fazendo uso destes espaços de convivência democrática.

Como se pode observar, a própria prefeitura da cidade reconhece a importância cultural dos bares e botecos tradicionais da cidade do Rio de Janeiro, apontando que há neles a convivência democrática, que traduz a identidade carioca. Afinal, como afirma Maffesoli (2007), só existimos em relação e em comunhão com outros.

O evento Comida di Buteco:

O evento “Comida di Buteco” é um concurso que surgiu no ano 2000, no estado de Minas Gerais. A iniciativa foi do produtor carioca Eduardo Maya, que ficou à frente do evento até o ano de 2013. O substantivo boteco ganhou a grafia com “u” (buteco), devido ao fato dos mineiros, carinhosamente, chamarem assim os seus bares. Os “butecos” que participam do concurso são selecionados anualmente pela equipe organizadora do evento, de forma prévia. Atualmente, bares de 21 cidades participam da competição, onde os clientes e o júri dão notas de 1 a 10 a quatro quesitos: higiene, petiscos, atendimento e temperatura de bebida. O peso do júri e do público é o mesmo: 50% para cada. Os votos, registrados em cédulas de papel, são recolhidos e apurados pelo instituto Vox Populi. Após a votação final, os 20% últimos colocados perdem a chance de participar no ano seguinte da competição, abrindo espaço para que novos bares tenham

a oportunidade de mostrar seus petiscos. Segundo o site do concurso⁸, o “Comida di Buteco” tem o propósito de: “transformar vidas através da cozinha de raiz”. Ao longo de 18 anos, o evento desempenha um importante papel no fomento à cultura urbana e a à reafirmação identitária das cidades participantes.

Em 2008, o concurso saiu do estado de Minas Gerais, expandindo diretamente para o Rio de Janeiro, Goiânia e Salvador e em 2012, chegou a São Paulo. Desde 2013, o evento está presente em 16 cidades brasileiras e, a partir do ano corrente (2018), pela primeira vez apresenta tema comum para todos os participantes.

A cada edição, o evento ganha mais visibilidade midiática. Canais como rádio e televisão fazem reportagens sobre os botecos participantes nos próprios locais, atraindo a população a experimentar o melhor petisco, a bebida mais gelada, a ocupar os espaços, a interagir e a sociabilizar. Tudo isso, reafirmando a todo o momento, as identidades e culturas locais, valorizando os bares enquanto espaços simbólicos, carregados de significados.

Como sugere o nome, a comida é a grande estrela do evento. Atua como um sistema de comunicação, onde, por meio de uma linguagem comum, constrói e compartilha significados (HALL, 2016). Enquanto elemento de vinculação, favorece trocas, vivências e afetos. Se apresenta, de maneira concorrente, como um sistema de comunicação, um corpo de imagens, um protocolo de usos, situações e comportamentos. Faz surgir, de maneira significativa, novas formas de ser, agir, sentir e se relacionar, indo além da questão biológica.

Comida como mediação social e cultural:

Para Montanari (2013), as práticas alimentares são o ponto de encontro entre diferentes culturas, onde as culturas alimentares serão mais ricas quanto mais intensas e frequentes forem as trocas, a exemplo do que ocorre nas interações existentes em cada um dos bares participantes do evento “Comida di Buteco”, visitados pela população. Carneiro (2003), por sua vez, assevera que depois da respiração e do consumo de água, a alimentação é a mais básica das necessidades humanas, porém o autor alerta que esta necessidade vai além da biologia. Para ele, a alimentação é um complexo sistema de significações sociais. Nas suas palavras:

⁸ www.comidadibuteco.com.br

"A fome biológica distingue-se dos apetites, expressões dos variados desejos humanos, e cuja satisfação não obedece apenas ao curto trajeto que vai do prato à boca, mas se materializa em hábitos, costumes, rituais, etiquetas. Muitos antropólogos já sublinharam o fato de que nenhum aspecto do nosso comportamento, à exceção do sexo, é tão sobrecarregado de ideais." (CARNEIRO, 2003, p. 9)

A este respeito, Montanari (2013) aponta que a comida é muito mais do que algo para saciar a fome. É um complexo sistema de comunicação, significações sociais e expressão dos desejos humanos, se materializando nos hábitos, costumes e rituais. É acima de tudo um elemento cultural que possui uma narrativa própria, que conta uma história e que marca um tempo. É valorizada como uma linguagem universal, onde não há necessidade de intérpretes, é a linguagem sensorial do paladar. Para Savarin (1995), a comida atua, também, sobre a moral, a imaginação e o espírito das pessoas. Os bares participantes do evento, ao preparar e oferecer seus caprichados petiscos, atuam como *locus* de mediação no processo de reafirmação da vocação da cidade do Rio de Janeiro como um espaço de sociabilidades e celebrações. Nesta mediação ocorre um processo simbólico que organiza as possibilidades existenciais dos atores sociais envolvidos, uma vez que possui relação direta com a ação e com a representação simbólica. Os moradores, ao se deslocarem para os diversos bares que participam do circuito, ocupam os espaços públicos da cidade, que se torna ainda mais viva no período do evento. Por meio da oferta e consumo dos petiscos, está implícita uma mensagem, parte de um processo comunicacional, onde estão presentes vários elementos sociais, culturais e simbólicos.

Durante o evento, a cidade vive uma profícua efervescência. Os bares participantes se esmeram para oferecer os melhores petiscos, a bebida mais gelada e o melhor atendimento. O espaço se transforma num lugar ocupado, cheio de significados (HAESBAERT, 2014). Na ocasião, a cidade mergulha na mais genuína "cariocalidade", reafirmando, de forma embevecida e peremptória, sua identidade.

Para Montanari (2013) a comida é cultura quando produzida, preparada e consumida. No momento da produção, os proprietários dos "butecos" participantes demonstram maestria na sua "arte de fazer" (CERTEAU, 2017). Em nossas observações, percebemos que enquanto pedem, esperam e consomem os petiscos, os moradores da cidade parecem vivenciar momentos de intensa interação, reafirmando e estreitando vínculos fraternos e familiares. Os garçons, por sua vez, demonstram profundo interesse em oferecer seus melhores sorrisos ao apresentarem os pratos como verdadeiras obras de

arte, cada um deles com uma história própria. Muitas das receitas são de família⁹, muitas delas ressignificadas para o evento, mas ainda assim, e como não poderia deixar de ser, repletas de lembranças e afetos. Em muitos casos, é a oportunidade de reconstituir vínculos perdidos, “desarticulando signos e rearticulando de outra forma seu significado simbólico” (Hall, 2013, p. 37).

Desta forma, a comida é capaz de assumir diversos papéis, numa diversa e rica polissemia de significados. Dentre os vários fatores que compõe a cultura de um povo, a comida seja talvez, a que é mais capaz de promover a união e a aceitação entre diferentes nações e culturas, pois marca a celebração da diferença e do encontro.

Nossa experiência no campo:

O dia 28/04/2018 foi o escolhido para nossa experiência no campo. Optamos, com antecedência, por três estabelecimentos localizados na região portuária da cidade. As fachadas e o ambiente do entorno nos remetiam a uma outra época, a um Rio de um outro século. E naquele ensolarado sábado, sem a correria do dia a dia dos fervorosos e tumultuados dias de trabalho, próprios de uma grande metrópole, vimo-nos invadidas por uma leve e inebriante sensação de nostalgia, numa vívida experiência de compressão espaço-tempo, explicada por Hall, (2013), como sendo a viagem sem sair do lugar.

Para muito além do viés transacional, o “Comida di Buteco” é um lugar que abriga múltiplas sociabilidades, enquanto forma lúdica das sociações, definida por Simmel (2016) como sendo o interesse e o impulso presente no indivíduo capaz de gerar efeitos sobre os outros, ao mesmo tempo em que ele próprio é sujeito dos efeitos gerados por outras pessoas.

Nas sociabilidades, as relações sociais se multiplicam, colocando as pessoas em permanente contato, gerando novas e inusitadas fontes de trocas, em função da mutabilidade das motivações e interesses. Conforme atesta Simmel: “é a forma pela qual os indivíduos constituem uma unidade no intuito de satisfazer seus interesses, onde forma e conteúdo são, na experiência concreta, indissociáveis” (SIMMEL, 2016, P.65)

No evento ocorrem, ainda, as socialidades, que de acordo com Maffesoli (2012) é onde, de forma tátil, se efetivam as relações, pois é o local onde “[...] a gente se cruza,

⁹ <http://www.comidadibuteco.com.br/blogcdb/page/9/>

se roça, se toca, interações se estabelecem, cristalizações se operam e grupos se formam” (MAFFESOLI, 1998, p. 102). É o cimento que sustenta e mantém as mais variadas formas sociais (IDEM, 2012).

Embora a questão da violência não faça parte do objeto deste trabalho, cremos que seja necessário frisar que a cidade do Rio de Janeiro é hoje uma região que desperta em sua população, um forte sentimento de insegurança¹⁰. Fazendo contraponto com esta deletéria realidade, percebemos, em nossas observações, a cidade “viva”, onde os moradores, incentivados pelo “Comida di Buteco” a sair de suas casas e percorrer o circuito gastronômico, ocuparam as ruas, dispostas a se jogarem na experiência sensorial do paladar, às sociabilidades, ao riso frouxo, enfim, às benesses do tempo livre, pois como atesta Gehl (2013), o “espaço público é o lugar que possibilita encontros.”

Chegamos no primeiro “buteco” às 13h. O escolhido para nossa primeira incursão foi o Boteco Cariquinha e o petisco oferecido foi o carré de porco, com purê rústico, salada refrescante e farofa de farinha panko. A foto e a descrição prometiam. A comida era servida de forma inusitada: um tabuleiro de alumínio, forrado com papel manteiga. A forma de servir a comida, demonstra uma preocupação em se diferenciar e agradar os visitantes, ou como prefere Savarin (1995), uma preocupação com a *gourmandise*, definida pelo autor como as motivações e esforços que cada anfitrião despense para receber seus convidados.

O bar não estava muito cheio, intuímos que fosse em função do horário, um pouco cedo para o almoço no final de semana. Apenas um garçom era o grande responsável pela recepção dos visitantes. E, como se soubesse da relevância do seu papel, ele o cumpria com maestria.

Enquanto desfrutávamos do nosso (primeiro e) delicioso almoço, observávamos tudo a nossa volta, tentando apreender o que encerrava cada gesto, cada sorriso, cada pedido, cada atendimento, enfim, tentando entender o sistema de representações ali existentes. Chamou nossa atenção a grande quantidade de casais de namorados. Vale ressaltar que entendemos a comunicação no seu sentido amplo, de interação e comunhão e não apenas no seu sentido lógico (SODRÉ, 2006). O fato do proprietário ficar mais na “retaguarda”, sem demonstrar interesse em socializar com os clientes, também chamou nossa atenção.

¹⁰ <https://oglobo.globo.com/rio/indices-de-violencia-sobem-no-estado-do-rio-22407369>

Terminamos de comer, fizemos nossas avaliações e nos dirigimos ao nosso próximo “buteco”. Como era relativamente distante, pegamos um Uber e nos dirigimos ao Angu do Gomes, um dos mais tradicionais restaurantes da cidade. O estabelecimento existe desde 1955. No início, o angu, uma iguaria trazida ao Brasil pelos escravos¹¹, era oferecido nas ruas da cidade em carrocinhas. Era a junção do bom e do barato. As barraquinhas eram símbolos do espaço democrático, onde nas madrugadas frias ou quentes da cidade, ricos e pobres, trabalhadores e executivos, compartilhavam do mesmo *locus*, o “angu do Gomes”. O restaurante, propriamente dito, foi inaugurado 10 anos depois, em 1965.

Na edição de 2018, o petisco oferecido, para não fugir à tradição, era a empada de angu: empada com farinha de angu, recheada com carne seca e creme de polenta com queijo cremoso, coberto com crispy de calabresa e queijo parmesão. Uma ode ao paladar!

Diferentemente do primeiro “buteco”, o Angu do Gomes estava bem cheio. Grandes grupos ocupavam mesas enormes. Podia-se ouvir parte dos “causos” contados e a confirmação ou negação dos fatos narrados eram acompanhados pelo riso alto e frouxo. As pessoas socializavam entre si e com os outros grupos, fazendo a convivialidade emergir com toda sua força, sem pudores. Para Savarin (1995) é comum que em volta de uma mesa de refeição estejam presentes elementos próprios da sociabilidade e da convivibilidade, como o amor, a amizade e até mesmo a intriga.

O ato comunicacional presente nas (efervescentes) interações que observávamos no Angu do Gomes, deixava claro como os participantes eram percebidos, uns pelos outros, em todas as suas singularidades e subjetividades (SODRÉ, 2006). Nesse sentido, as interações enfatizavam o papel primordial das conversas nas trocas rituais, simbólicas e comunicativas da vida cotidiana (GOFFMAN, 2011)

Desta vez, em função do movimento, percebemos que os grandes anfitriões, os garçons, se esforçavam para atender a todos, com o máximo de atenção. Afinal, não podemos esquecer que estávamos participando de um concurso. Os visitantes correspondiam, elogiando a comida e dando mostras de estarem satisfeitos com o atendimento. Este fato confirma o que diz Savarin (1995), quando atesta que “toda disposição de engenhosa hospitalidade necessita elogios explícitos e um louvor delicado é indispensável sempre que se manifesta a vontade de agradar” (p.144).

¹¹ <http://www.angudogomes.com.br/angu-do-gomes/>

Como da outra vez, terminamos nosso (segundo) delicioso almoço, fizemos nossas avaliações e nos preparamos para o terceiro e último estabelecimento do dia: a Bodega do Sal.

Dando continuidade ao nosso *tour*, chegamos ao nosso destino aproximadamente às 17h, num momento considerado por muitos, como mágico: o momento do cair do dia e do despertar da noite. Desta vez, não precisamos pegar o Uber, pois a distância entre o Angu do Gomes e a Bodega do Sal era bem pequena, por isso decidimos ir a pé. Enquanto caminhamos, olhamos em volta e nos deparamos com um verdadeiro espaço de celebração. Como *voyers*, num misto entre assistir e participar, procuramos fazer uma leitura do lugar, buscando significados nos mais variados signos presentes. Sabíamos que estávamos diante de um grande desafio, em função da dificuldade de “fixar significados de modo que fiquem estáveis por algum tempo” (DOUGLAS; ISHERWOOD, 2013, p. 109).

Tal qual o Angu do Gomes, a Bodega do Sal está localizada na zona portuária do Rio de Janeiro. Suas raízes estão fincadas na Pedra do Sal, um dos pontos turísticos da cidade, em um casarão onde já tocaram ícones do samba como Donga e Pixinguinha. É uma referência gastronômica e cultural e parada quase obrigatória para quem vem conhecer a cidade.

O petisco que estava concorrendo à edição de 2018 era o Maré Cheia: bolinhos de sardinha, acompanhados de pesto de manjerição. Uma delícia! A comida bem-feita era acompanhada pelo charme, simpatia e tradição do lugar, num conjunto harmonioso e convidativo. Sentamos do lado de fora, onde estava acontecendo uma roda de samba maravilhosa. As pessoas estavam realmente felizes! Famílias inteiras, pessoas sozinhas, grupos de amigos, casais de namorados, moradores do entorno (com suas crianças “a reboque”), cantavam alto, riam, bebiam e conversavam. Estava tudo ali: a efervescência, o pertencimento, o estar-junto, as sociabilidades e as socialidades. Tudo parte de um repertório de práticas comunicacionais subjetivas (GOFFMAN, 2011) que desembocava num momento único de comunhão, numa verdadeira demonstração de amor à cidade. Para nós, até agora, o ponto alto da nossa experiência de campo. Felizes e satisfeitas, decidimos encerrar nosso dia e nos dirigir para nossas casas.

Durante todo o dia, todos os nossos sentidos, enquanto órgãos que nos colocam em contato com nosso exterior (SAVARIN, 1995) estavam alertas. Uma profusão de

signos representados por diferentes e deliciosos odores, sons, cores e decorações invadiam cada um dos “botecos” que visitamos. A reafirmação cultural e identitária se faziam presentes por meio do intercâmbio dos sentidos e compartilhamento de significados (HALL, 2016). Tudo acontecia enquanto provávamos os petiscos, conversávamos e observávamos, nos conectando com os aspectos materiais e imateriais dos lugares. Sobre esta experiência, Douglas e Isherwood (2013, p.10) dizem que “a cultura é objeto de lutas que lhe conferem forma”.

Os garçons, assumindo o papel de anfitriões, atuavam como autênticos coquetes, com seus largos e encantadores sorrisos, se esforçando para despertar o interesse pelos petiscos que ofereciam. A coqueteria é explicada por Simmel (2016, p.74) como “o fogo da ironia e do gracejo com o qual o elemento erótico ao mesmo tempo desata os puros esquemas de suas interações, de seu conteúdo material ou totalmente individual.” Para o autor, a coqueteria encontra na sociabilidade, sua mais leve expressão.

Considerações finais:

Ao longo do tempo, os bares foram, de maneira paulatina, se inserindo como parte da cultura identitária do carioca. Este fato talvez explique o sucesso de um concurso que une gastronomia de qualidade, bebida gelada e bom atendimento, tudo permeado pela aura de celebração e pela experiência do estar junto.

O “Comida di Buteco” foi apresentado como um evento capaz de proporcionar momentos de múltiplas interações e consequentes sociabilidades. As interações fazem parte de um fluxo de comunicação (sensível) existente nas trocas rituais e simbólicas da vida cotidiana, onde o outro é percebido em toda sua singularidade. Cada um dos bares participantes são espaços de lazer, celebração e reafirmação sócio-cultural e identitária.

Neste cenário, a grande protagonista é a comida, que enquanto elemento de vinculação, age sobre os vários atores sociais envolvidos. Ela opera em dois planos: no plano da comunicação e afeto, ao aproximar famílias e amigos e no plano cultural, reafirmando seu papel identitário na cultura da região metropolitana do Rio de Janeiro.

Durante o evento, a população da cidade circula pelas ruas, ocupando seus espaços e reafirmando os bares participantes como signos da sua cultura. Para além do viés transacional, e enquanto espaço ressignificado, o que importa são os interesses comuns, o sentimento de pertencimento e o prazer de estar junto.

Por meio da experiência no campo, pudemos concluir que o evento “Comida di Buteco” é um espaço onde estão presentes os mais variados tipos de sociabilidades, vinculações e ressignificações. É um momento onde são reafirmadas as identidades e culturas primordiais, ao mesmo tempo em que, ao aproximar a população da cidade, se desenvolve, apesar das diferenças, uma identidade coletiva, gerando o sentimento de pertencimento, indispensável para a reafirmação identitária e cultural da cidade.

Referências:

ALGRANTI, L. M. Alimentação e cultura material no Rio de Janeiro dos vice-reis, *Varia Historia*, Belo Horizonte, volume 32, número 58, 2016.

ÁLVAREZ, L. B. G. **Beber y saber: una historia cultural de las bebidas**. Madri: Alianza Editorial, 2005.

BUENO, Marielys Siqueira. **Lazer, festa e festejar**. *Cultur Revista de Cultura e Turismo*, 2008.

DUMAZEDIER, Joffre. *Sociologia empírica do lazer*. Editora Perspectiva: São Paulo, 1979.

GEHL, Jan. “Cidades para Pessoas”. Ed. Perspectiva. São Paulo, 2013.

GOFFMAN, Erving. *Ritual de Interação: ensaios sobre o comportamento face a face*, Petrópolis, Rj: Vozes, 2011.

HAESBAERT, Rogério. *Viver no Limite: território e multi/transterritorialidade em tempos de in-segurança e contenção*. 1ª edição. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2014.

HALL, Stuart. **A Identidade Cultural na Pós-Modernidade**, Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

_____. **Cultura e Representação**. Rio de Janeiro: Ed. PUC-Rio, 2016.

LAFARGUE, Paul. *O direito à preguiça*. Rocket Edition: Ebooks Brasil.com, 1999.

MAFFESOLI, Michel. **O Tempo Retorna: formas elementares da pós-modernidade**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2012.

_____. **O ritmo da vida – variações sobre o imaginário pós-moderno**. Rio de Janeiro: Editora Record, 2007.

_____. **O tempo das Tribos: o declínio do individualismo nas sociedades de massa**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1998.

_____. **A conquista do presente.** Rio de Janeiro: Rocco, 1984.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** São Paulo: SENAC, 2013.

NOGUEIRA, H.G.P. **Fachadas, botequins e ratos:** um olhar pós-moderno sobre a cidade. Revista Estudos e Pesquisas em Psicologia, UERJ, 2007.

PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO. Decreto nº 34869, de 5 de dezembro de 2011. Dispõe sobre a criação do cadastro dos Bares e Botequins Tradicionais – Patrimônio Cultural Carioca, publicado em diário oficial em 06/12/2011.

SAVARIN, Brillat- A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SIMMEL, Georg. Questões Fundamentais da Sociologia: indivíduo e sociedade: Zahar, 2006.

SODRÉ, Muniz. As estratégias sensíveis: afeto, mídia e política. Petrópolis: Vozes, 2006.

Endereços eletrônicos:

<http://www.comidadibuteco.com.br/> (acessado em 02/04/2018)

<http://www.oieduca.com.br/biblioteca/que-dia-e-hoje/chegada-da-familia-real-portuguesa-ao-rio-de-janeiro.html?sniveleduca=efaf> (acessado em 20/03/2018)

<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=178242> (acessado em 20/03/2018)

<http://www.comidadibuteco.com.br/blogcdb/page/9/> (acessado em 17/03/2018)

<https://oglobo.globo.com/rio/indices-de-violencia-sobem-no-estado-do-rio-22407369> (acessado em 17/03/2018)

<http://www.angudogomes.com.br/angu-do-gomes/> (acessado em 19/03/2018)

Anexos:



Boteco Carioquinha - carré de porco duroc, com purê rústico, salada refrescante e farofa de farinha panko.

Angu do Gomes - empada com farinha de angu, recheada com carne seca e creme de polenta com queijo cremoso, coberto com crispy de calabresa e queijo parmesão.



Bodega do Sal - bolinhos de sardinha, acompanhados de pesto de manjerição.

Lobo's bar - trio de casquinhas de bacalhau, camarão e siri.

