

2. Bares e botequins tradicionais na cidade do Rio de Janeiro: uma relação de identidade

Antes de dar início ao desenvolvimento dessa etapa algumas explanações são necessárias, se assim posso chamar a mescla das justificativas com as escolhas realizadas pela autora nesse momento da pesquisa para que o leitor não crie demasiadas expectativas em relação a essa etapa. Primeiramente, vale ressaltar que eu não sou uma mulher ativa da boemia ou uma frequentadora assídua desse espaço / lugar / símbolo com o qual me aventuro a pesquisar, apesar de hora ou outra sentar em um boteco (seja ele mais “pé-sujo” ou mais “pé-limpo”) para deixar o papo rolar com amigos e tomar uma ‘bem gelada’, assim como costumava fazer com maior frequência durante a graduação no Seu Pires ou no Depósito¹¹. Dessa forma, minha não vivência / experiência nesse espaço não me dá muita base que ajude na fundamentação dessa tentativa acadêmica e teórica de pensar os bares e botequins, ainda que considere esses ambientes como espaços de sociabilidade¹². Início o capítulo desta forma porque, após buscas incessantes de referências bibliográficas me deparei com artistas¹³ ou blogs de pessoas “comuns” (distantes do meio artístico e da mídia), por exemplo, que muito falam e debatem sobre a temática, ou seja, que sabem sobre os bares e botequins na academia da vida. E sim, percebi que para adentrar nesse assunto, essa familiaridade faz toda a diferença.

Anteriormente as leituras que realizei não fazia idéia se o botequim / bar / boteco era objeto significativo de estudo para a Geografia e, depois de entrar em contato com a literatura específica, continuo a dizer que esse tema é ainda pouco interessante aos olhos das pesquisas acadêmicas e sociais¹⁴. Sendo assim a minha busca bibliográfica esteve, a todo o momento, a mais próxima daquilo que julgava ser necessário para a base teórico-conceitual da dissertação e desse capítulo e,

¹¹ Bares muitíssimos frequentados pelos alunos, funcionários, colaboradores e etc. da PUC-Rio, ambos localizados na Rua Marquês de São Vicente, Gávea, Rio de Janeiro – RJ.

¹² Sejam essa sociabilidade negativa, positiva ou um híbrido de ambas. Todavia, esses questionamentos, os deixo para logo mais.

¹³ À exemplo de Martinho da Vila e Moacyr Luz, sendo que o último já lançou alguns livros sobre o assunto, como o “Manual de sobrevivência nos butiquins mais vagabundos”

¹⁴ Tendo a crer que esse cenário acadêmico e teórico se transformará com a crescente valorização da temática frente à patrimonialização.

portanto, acréscimos de outras ciências sociais como Antropologia, Letras e Filosofia. É nessa busca, nessas leituras, que baseio esse capítulo.

Também se torna interessante escrever algumas palavras quanto aos procedimentos metodológicos utilizados na busca dessa bibliografia. Não banalizei a internet e seus blogs mais conhecidos e desconhecidos, reportagens de jornal (digitais ou impressas) acumuladas sobre a temática e dos registros que fiz durante o *I Seminário Internacional do Bar Tradicional*, realizado na cidade do Rio de Janeiro nos dias 05 e 06 de dezembro de 2011¹⁵, além de idas à Biblioteca Nacional e ao Real Gabinete Português de Leitura.

O que se pretende nesse capítulo é relacionar a origem dos bares e botequins da cidade do Rio de Janeiro à expansão e formação socioespacial da mesma até a atual idade, destacando a função social (e as relações) desses estabelecimentos. Para tanto, a ligação desses estabelecimentos comerciais de essência popular com a colonização, imigração e fixação, principalmente, portuguesa¹⁶, além da espanhola e alemã, fora a participação dos negros e nordestinos, por exemplo, no espaço carioca se torna fundamental e a importante ligação desses lugares com os processos de modernidade da cidade, tomando-os como produtos e produtores da mesma. Essas são discussões relevantes para entender esses espaços de sociabilidade como frutos da própria cidade do Rio de Janeiro, considerados como símbolos culturais que foram, oficialmente, declarados patrimônio cultural carioca. Se as tradições, memórias e identidades que eles criam e perpassam são um simulacro ou não, se são somente mercadológicas ou conseguem ir além dessa dimensão, esses também são questionamentos que não terão respostas exclusivas nessa pesquisa; todavia, é certo de que permearão as discussões.

A finalizar o pontapé inicial desse capítulo e justificar sua importância, inclusive, para a própria cidade do Rio de Janeiro recorro a Mauricio de Abreu (2006). Para esse geógrafo,

¹⁵Esse seminário foi esclarecedor já que promoveu uma discussão teórica a respeito de uma definição do que sejam bares e botequins tradicionais e as suas tradições. Trarei ao longo do desenvolvimento desse capítulo muita coisa daquilo que foi assimilado no seminário e, especialmente, pontuarei as tradições desses bares e botequins tradicionais, ou melhor, todas aquelas elencadas no seminário somadas as minhas vistas aos bares e botequins.

¹⁶ A literatura a que tive acesso os relaciona, essencialmente, a Portugal, por isso, essa opção. Todavia, os espanhóis e, também, alemães devem ser associados aos bares e botequins da nossa cidade, como será demonstrado.

Quando se pretende estudar a evolução da sociedade no tempo, a categoria modo de produção logo se revela ao pesquisador como ponto de partida fundamental. Entretanto, quando o objetivo da investigação passa a ser mais particularizado, referendo-se a um espaço de tempo relativamente curto e uma área geográfica específica, faz-se necessário usar uma categoria que se refira, não a realidade pura e abstrata do modo de produção, mas uma realidade concreta, impurada, caracterizada pela existência de vários tipos de relação de produção. Esta categoria é a formação social.(...)

A cada novo momento de organização social, determinado pelo processo de evolução diferenciada da estrutura que as compõem, a sociedade conhece então um movimento importante. E o mesmo acontece com o espaço. Novas funções aparecem, novos atores entram em cenário, novas formas são criadas e formas antigas são transformadas. (...) Assim, a categoria formação social é, não só abrangente, já que trata da totalidade de processos sociais, econômicos e políticos que atuam numa sociedade, como fundamentalmente empírica. (p.16)

2.1.

A origem dos bares e botequins quanto e suas denominações: um breve esclarecimento semântico

È importante trazer à dimensão as definições dos termos “bares e botequins” escolhidos pela presente dissertação e usados nos decretos nº34.869 e nº36.605: “Bares e botequins são a mesma coisa?”. A definição dos termos bares, botequins, botecos é confusa, se misturam e se complementam, por isso, tem-se a preocupação em entender tais termos. Para tanto utilizo além dos autores com os qual dialogo, dicionários¹⁷ e sites¹⁸ diversos.

Botequim e boteco¹⁹ aparecem como termos que são oriundos do termo português *botica* (de Portugal) e do termo espanhol *bodega*, sendo que tanto botica quanto bodega derivam do grego *apothéke*, que eram depósitos, pequenas vendas toscas, mercearias, armazéns que vendiam bebidas, bebidas alcoólicas, tira-gostos, fumos, cigarros, além de mantimentos, miudezas e artigos variados de primeira necessidade e, inclusive, remédios (as primeiras farmácias e drogarias eram boticas); eram, portanto conhecidos como o comércio de secos e molhados. Segundo o “(...) Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa, de José Pedro

¹⁷Para a compreensão dos termos bar e botequim foram usados os seguintes dicionários:

Pequeno Dicionário Brasileiro da Língua Portuguesa, Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa, Grande Dicionário da Língua Portuguesa, Dicionário Etimológico Resumido e Dicionário de Usos do Português do Brasil; além de dicionários online (cuja disponibilidade é maior para todos): <http://www.priberam.pt/DLPO/>, <http://michaelis.uol.com.br/> e <http://www.dicio.com.br>,

¹⁸<http://www.revistaboemia.com.br/Pagina/Default.aspx?IDPagina=163>, <http://www.botequimdosamba.com.br/> e <http://diariosgastronomicos.com/2011/12/7590.html> (acesso de ambos em 05 de janeiro de 2013).

¹⁹ De acordo com Silva (2008, p.9) e os dicionários utilizados, boteco é uma derivação regressiva de botequim.

Machado, o termo português botequim advém do italiano *botteghino* (...), sendo que na Itália o botequim vendia entradas para o teatro e bilhetes de loteria”²⁰.

O antigo Café Lamas, fundado em 1874 e demolido para a construção do Metrô do Largo do Machado, tinha na entrada uma mercearia, através da qual se chegava ao bar, famoso por sua canja de galinha da madrugada e café da manhã. As “vendas” em bairros populares ainda são um tipo de estabelecimento comercial que mistura bar e mercearia numa mesma loja, recebendo grupos distintos de consumidores. Um exemplo dessa dupla ocupação é o armazém São José, descrito numa etnografia sobre o bairro do Catumbi. (MELLO, 2003,p.15)

Quanto ao bar, sua definição possui associação às definições de botequim, principalmente no que se referem à venda bebidas alcoólicas e não alcoólicas, petiscos e iguarias e a presença do “balcão”, como pode ser observado no trabalho de Silva (2008) e nos dicionários consultados. Ainda de acordo com as definições trazidas por ambos, bar remete a botequim enquanto botequim remete a bar e café. É válido ressaltar que segundo o site <http://guiadobotequim.com.br/about/> (acesso em 05 de janeiro de 2013), a denominação bar em relação aos botequins cariocas se deu somente no século XX. “Após a Segunda Guerra, o boteco sob influência norte-americana ganha mais um adjetivo, *bar*”. Dessa forma, para a presente pesquisa bar e botequim são tomados como sinônimos.

De acordo com Costa (s.d.), os botequins eram espaços de sociabilidades que reuniam (não necessariamente nos mesmos estabelecimentos, como demonstra a autora) políticos, artistas e literários, marinheiros e prostitutas, sendo denominados ainda de cafés, como afirma Dias (1999) em sua pesquisa. Além de denominados de bares e botequins e cafés, de acordo com Algranti (2012) e as definições dos dicionários pesquisados, eram associados também a casas de pasto de categoria inferior e até taberna.

A tabela 1 a seguir nos esclarece as diferenças de denominação dos bares e botequins no final do séc. XVIII início do séc. XIX, mas, assim como fez Algranti (2012), deve-se atentar para os erros metodológicos da tabela no momento da avaliação do órgão responsável na época, até porque se torna confuso que de 1799 a 1808 esses estabelecimentos tenham diminuído em quantidades já que a cidade

²⁰ Informação retirada do site <http://www.botequimdosamba.com.br> (acesso em 05 de janeiro de 2013).

crecia. Assim, por conta desses erros, supõe-se que em 1799 os botequins deveriam estar dentro do conjunto tabernas / casas de pasto e cafés²¹.

Datas	Botequins	Casas de Jogos	Vendas	Albergues, casas de pasto, tabernas	Total
1799	-	-	-	334 tabernas, 17 casas de pasto e 40 cafés	391
1808	35	7	53	90	185

Tabela 1: Estimativa de números de estabelecimentos de venda de comida e bebida na cidade do Rio de Janeiro em 1799 e 1808.

Fonte: Elaboração da autora baseado em Algranti, 2012, p.28.

Segundo Dias (1999), que entende que cafés e botequins são a mesma coisa, os primeiros cafés europeus surgiram na Itália, mais precisamente em Veneza (no século XVI). Por isso que mais acima o termo *botteghino* é citado como fonte originária do termo botequim. O primeiro botequim da capital francesa remeteria a 1672 enquanto os primeiros botequins chegam a Portugal em 1740 (Idem, 1999). Já para Costa (s.d), “em Portugal, os primeiros botequins (designação primordial dos cafés) surgem em Lisboa em 1777” (p.1), enquanto que no Porto eles chegariam no início do séc.XIX. Todavia, tanto para Dias (1999) e Costa (s.d) cafés e botequins eram equivalentes.

Em todos eles se serviam para ‘além do café’, todo os tipos de bebidas alcoólicas. (...) O café era sempre acompanhado por Cognac, licor (o licor rosa estava na moda, cana, etc. Para além disso, os cafés eram obrigatoriamente locais de jogos – bilhares, dominós, jogos de cartas e quinos. Por outro lado, tinham um papel muito importante na divulgação das ideias e na crítica literária e artística, já que não existiam ainda os poderosos meios de comunicação social de hoje. (COSTA, s.d, p.5).

Gomes (1989), por sua vez, no livro “Antigos Cafés da cidade do Rio de Janeiro”, dedica parte do seu trabalho para esclarecer o porquê dessa confusão.

(...) segundo o mais antigo e melhor repositório de dados sobre o Rio de Janeiro, o ‘Almanaque Histórico para o ano de 1792 (devido a Antônio Duarte Nunes), funcionavam na cidade 32 casas de café. A então capital da Colônia, naquele ano do martírio de Tiradentes, era uma cidade pobre, de ruas estreitas e sujas, mal iluminadas, com grandes quantidades de escravos, muita briga e capoeiragem. Os 32 cafés certamente pouco diferiam, em matéria de higiene e ambiente, das 216

²¹ Lembrando que botequins, cafés, casas de pasto e tabernas, de acordo com as definições dos termos, podem ser considerados sinônimos.

tabernas onde homens se reuniam para beber, fumar e prostrar, sempre evitando os assuntos políticos.

Dois anos depois, conforme o ‘Almanaque Histórico para o ano de 1794’ o número de cafés caía para 26 (e se chamavam casas de cafés e licores). Já no ano de 1799 subira a 40 (com nome de lojas casas de café). O número de tabernas ascendia a 334. (Idem, 1989, p.21).

E a complementar

Verifica-se daí que muitas vezes café se confundia com botequim. Por certo, tal sucedia com os cafés da categoria inferior (...). É provável que os termos se tivessem tornado sinônimos porque nos botequins se vendia café. É o próprio Ernesto Senna quem, após destacar os melhores cafés da cidade, no fim do século XIX e começos deste, conclui assim o parágrafo: ‘além de mais 362 botequins onde se vendia café, bebidas e se explorava o jogo de bilhar, estabelecidos em várias ruas da cidade desde a Ponta do Cajú ao Jardim Botânico (pág 140, mantida a grafia) (Idem, 1989, p.22)

O curioso é quando Gomes (1989) começa a detalhar Café por Café em seu livro percebe-se que alguns desses Cafés são considerados por demais autores lidos (a exemplo do livro *Bar, boteco, botequim: imagens de um sentimento*, 1987) e pelos decretos, como bares e botequins. Alguns exemplos dos Cafés expostos no trabalho do autor: Café Villarino, Café Amarelinho, Café Capela, Café Brasil e Café Lamas.

Por mais que tenha ocorrido uma tentativa de compreensão dos termos, na próxima etapa da dissertação poderá ser percebido que tal embaraço ainda permanecerá já que nem as próprias referências bibliográficas consultadas são coerentes quanto à origem desses estabelecimentos na cidade do Rio de Janeiro e acabam por utilizar quase todos os termos citados aqui: “secos e molhados”, cafés, bares, tabernas, mercearias. Adiciona-se desde então, mais um termo, *quiosques*, pois, em conversas informais com pesquisadores da área de ciências sociais²² chega-se a conclusão que os quiosques também podem ser considerados como origem dos bares e botequins tradicionais da cidade do Rio de Janeiro. Segundo Souza (2004), a “embriaguez do outro” no Brasil, a partir do século XIX, ocorria principalmente em quiosques e vendas.

²² Professor Antônio Edmilson do Departamento de História da PUC-Rio e UERJ e que entre suas pesquisas está àquela relacionada aos bares e botequins na cidade do Rio de Janeiro.

Estes exerceram no Brasil, nesta época, um papel análogo ao exercido pelos cafés na Europa da transição do século XVIII para o XIX: eram locais de discussão, onde questões eram debatidas e membros de setores sociais subalternos encontravam um espaço de reunião e expressão (...). Um pouco dessa liberdade em relação a uma sociedade rigidamente excludente reapareceu nos quiosques e vendas brasileiras. (p.64-64)

Ainda quanto à denominação de tais estabelecimentos existiriam diferenças entre botequins e botecos mesmo que sejam iguais nos quesitos ‘lugares populares’, ‘comida barata’ e ‘ambiente informal’, como pode ser visto na matéria “Sobre botecos e Botequins” (<http://diariosgastronomicos.com/2011/12/7590.html>, visitado no dia 05 de janeiro de 2013) o botequim seria um espaço maior, com mesas e cadeiras, cujo cardápio costuma ir além dos pratos dos dias, além de contar com a presença de garçons, e o chope roubar a cena da cerveja em alguns deles. Boteco, por sua vez, segue a matéria, seria mais popular que o botequim (perdendo no quesito ‘popularidade’, somente, para o “pé-sujo”) e frequentado pelas classes sociais D e C (e parte significativa da B), de tamanho menor onde não caibam mesas nem cadeiras e o atendimento se faça só no balcão, trabalhando apenas com pratos feitos ou do dia. O autor da matéria, todavia, lembra que existe a diversidade dentro dos próprios grupos “botequim” e “boteco”, ou seja, há inúmeros tipos de botequins assim como diferentes formas de botecos. Torna-se interessante perceber, também, afim de evitar generalizações que levem a equívocos, nenhum dos estabelecimentos declarados como patrimônio imaterial pelos dois decretos possuem o termo botequim ou boteco no seu nome formal. Iniciam-se ora com “armazém”, “bar”, “café”, “restaurante”. Esse ponto merece maiores reflexões, pois, é preciso estar atento aos termos empregados nas pesquisas científicas.

Além do embaraço semântico depois de ir pessoalmente a vinte e quatro dos vinte e seis bares e botequins declarados patrimônio cultural da cidade posso afirmar que essa confusão teórica quanto à definição dos mesmos é compatível com o que se vê. É incrível estarem dentro do mesmo grupo, pois assim estão, por exemplo, Casa Villarino, Bar do Jóia, Casa da Cachaça, Pavão Azul, Cervantes e Restaurante 28; que são estabelecimentos diferenciados pela sua ambiência, presença ou não de garçons, administração familiar valorizada, tradições, presença de um espaço separado para o restaurante, paisagens que os cercam e tudo mais. Mesmo assim, para a Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro são todos bares e

botequins tradicionais da cidade, ainda que uns sejam mais ‘pés-sujos’, outros estejam ali entre ‘pés-sujos’ e ‘pés-limpos’, outros mantenham seu caráter de armazém, outros tenham todos os “ares” de restaurante e outro ainda seja uma “delicatessen” da classe A carioca.

2.2.

A história dos bares e botequins na cidade do Rio de Janeiro.

2.2.1.

Bares e botequins tradicionais como herança portuguesa na cidade do Rio de Janeiro

Basta lá passar uma semana para se ter certeza de que foi a gente do norte de Portugal que formou as nossas cidades (...) Descobri ruas evidentemente mães da antiga rua da Carioca, da rua Correia Dutra e, em arrebaldes, na estação da Boa Vista, por exemplo, não sabia se bem estava no Porto se no Boulevard de Vila Isabel ou na estação final da rua Voluntários da Pátria” (João do Rio apud REBOUÇAS, 2000, p.97)

Perdemos a singularidade nas travessias e nos conjuntos ou, quando não, realçamos as cicatrizes. Reparámos na sinagoga judaica, ou no templo positivista do Catete, mas não subimos ao Outeiro da Glória para ver a cantaria da Igreja, nem entramos na Candelária para admirar as pinturas dos tetos. Vamos ao sambódromo aplaudir mestre-sala e porta-bandeira nos desfiles de carnaval e nem nos lembramos que na origem da festa popular estão o entrudo e o ‘zé-pereira’ lusitanos. Admiramos os antigos edifícios erguidos no morro do Castelo e corremos as ruas do centro da cidade sem sequer reparar nos padrões arquitetônicos dos mestres – de – obra lusitanos no fim do século, ou na balustrada das lojas antigas. Passamos em frente ao real Gabinete Português de Leitura e benzemo-nos perante o neomanuelito da fachada; entramos na Beneficência Portuguesa e não vemos erguidas nos jardins a estátua de D.Afonso Henriques, réplica da que fica em frente ao Castelo de Guimarães; vamos ao Caju e não ligamos o bairro dos pescadores aos velhos lobos do mar da Pávora; não nos damos conta dos monumentos a Pedro Álvares Cabral, na Glória, nem a figura pensativa do Eça, moldada em gesso, na entrada do Túnel Novo; esquecemos a Gamboa, o “Portugal Pequeno”, a Lapa, a Lapadosa, a Fundação Progresso, a Confeitaria Colombo, as insígneas e os brasões, os botequins e os restaurantes, a culinária e o teatro, os azulejos e a pedra de lioz, a música e as festas, a Misericórdia e o Paço, O Largo do Boticário e o barroco de São Bento, as pedras portuguesas dos passeios de Copacabana e a talha dos marceneiros – emigrantes dos subúrbios, o Jardim Botânico, e as Águas Férreas, o Encantado e o Engenho Velho, não nos apercebemos, nem sentimos, no cotidiano, o melhor do Rio de Janeiro que saiu do gênio, do trabalho e da alma portuguesa” (LESSA, 2002, p.18)

Segundo Rebouças (2000), João do Rio, crítico da sociedade carioca e o primeiro grande repórter do Brasil no início do século XX, “pagou por ser um cronista fascinante, hostil ao lugar-comum e ao conformismo” (GOMES, 2007, p.13); julgava a ignorância do povo brasileiro diante do seu país e suas questões nacionais, ignorância essa gerada pela dependência e demasiado interesse no estrangeiro e que acabava por causar o desconhecimento das coisas nativas brasileiras (REBOUÇAS, 2000). Dessa forma, as viagens que realizava para a Europa tinham como objetivo possibilidades de redescobrir o Brasil lá fora e, Portugal, sem dúvida, se tornou um destino crucial nessa compreensão²³. Por isso, esse capítulo é iniciado com a citação acima, um pensamento de João do Rio, trazido por Rebouças (2000), em visita a Portugal e complementado perfeitamente por Lessa (2002). Não há como negar, como destaca Evangelista (2009), o jeito carioca tem um lado lusitano. Há uma atmosfera portuguesa na cidade que não deve de forma alguma ser dissipada, deve, pelo contrário, ser valorizada e, de acordo com Lessa (2002), os patrimônios e sinais dessa presença lusa guardados pelo Rio de Janeiro “estão no seu traçado e na sua arquitetura, nas igrejas e nas fortificações, nos seus cheiros e sabores, na pele e no ventre, no corpo e na alma” (p.18)

A cidade de São Sebastião do Rio de Janeiro é, do ponto de vista humano, político e urbanístico um dos grandes destaques da aventura portuguesa no Brasil. Por si só responderia, no passado e nesses tempos de globalização, a todas as perguntas sobre a relevância da influência portuguesa nesse lado do Atlântico. (LESSA, 2002, p.13)

É preciso, portanto, que a presença portuguesa na cidade do Rio de Janeiro seja debatida, estudada e revelada aos cariocas.

Cabe, assim, insistir na pergunta inicial: por que a presença maciça e multiforme do português no Rio Atual não é sublinhada? A resposta deve ser repertoriada após a pesquisa em vários cenários. No plano das relações geopolíticas, se deve recuperar como o Estado brasileiro se moveu em relação a Portugal – nação. Em nível da alta cultura, é importante recuperar o modo pelo qual as elites sociais e intelectuais brasileiras leram a presença da matriz portuguesa e a influência da produção cultural lusitana. E no espaço da cultura popular, investigar a assimilação dos padrões culturais dos imigrantes e a constituição no imaginário coletivo da

²³ Não querendo subestimar os outros povos que para o Brasil vieram e formaram o que é hoje o nosso país em todos os seus aspectos, mas, indo de encontro ao antropólogo Darcy Ribeiro em “O Povo Brasileiro” (1995), não há como negar que a essência brasileira é indígena, africana e portuguesa.

figura do ‘portuga’. Obviamente, estes tratamentos e percepções se interfluenciaram, porém não se confundem” (Idem, 2002, p.33 - 34)

Entender o Rio de Janeiro como uma cidade de origem portuguesa realizará a ponte desejada, ou seja, relacionar os bares e botequins tradicionais cariocas, na sua essência, à imigração portuguesa aqui fixada e potencializada até início do século XX. Alguns dos seus momentos históricos como a vinda da Corte (1808) e consequente Abertura dos Portos, o fim do tráfico negreiro (1850) e a Abolição da Escravidão (1888), a Proclamação da República (1893) e, principalmente, a Reforma Pereira Passos (1903-1906) se configuram como importantíssimos ao estudar esses espaços de sociabilidade e a sociedade carioca em si. A citação de Lessa (2002) destacada anteriormente pode ser aplicada à população negra da cidade do Rio e essa população, sua produção e reprodução na cidade, também se torna relevante ao se pensar nos frequentadores dos bares e botequins tradicionais nos séculos XIX e XX, ainda que tal freguesia esteja muito diferenciada.

Todavia, é preciso deixar claro que não haverá, nesse momento, um aprofundamento no que tange a imigração portuguesa²⁴ em terras cariocas (nem as questões que forçaram essa emigração de Portugal), se essa imigração seguiu ou não as políticas de imigração para cá pensadas / voltadas e a identidade que essa relação criou, principalmente, nos séculos XIX e XX. Os estudos e trabalhos voltados para essa análise são inúmeros, muito variados e ricos. Dentre eles estão estudos completos como os realizados por Menezes (2007, 2011), Lessa (2002), Evangelista (2009), além de os ensaios de Oliveira (2009), Barbosa (2003)²⁵ e Luiz (2010). Levy (1974) realizou um trabalho detalhado sobre o papel das imigrações voltadas para todo o Brasil entre 1872 e 1972.

O que se pretende nessa etapa é entender um pouco melhor o comércio português na cidade do Rio de Janeiro tomando como objeto de estudo os bares e botequins e a sua caracterização que, na cidade do Rio de Janeiro, há mais de dois séculos (no início não com essa denominação), se reproduzem e por ela são produzidos. A relação entre ambos é concreta, histórica, geográfica, por fim, é

²⁴ Nem espanhola já que estas etnias, se assim pode se dizer, também são importantes para a temática e aparecerão durante esse capítulo. Para tanto se recomenda Guimarães (1997) e Silva (2007, 2009).

²⁵ Sem esquecer, é claro, de um companheiro de turma de mestrado, Azevedo (2010), que por Portugal e suas influências no espaço carioca dedica seus estudos.

social e, por ser social merece ser estudada. E quanto aos estudos dos portugueses e a cidade do Rio de Janeiro, essa dialética específica, Roedel (2002) ressalta que

A postura portuguesa em relação a cidade do Rio de Janeiro tem dois momentos distintos: um, a cidade sendo entendida como a extensão do próprio território português na América, indo de sua fundação até as primeiras décadas pós independência do Brasil, outro, no momento subsequente a independência, na busca da formação de territórios (p.120)

De acordo com Barbosa (2003) durante o período colonial até a independência do Brasil, a maioria dos portugueses que migraram para o nosso país vieram com o apoio do Governo Português, como medida de garantia a colonização, ou seja, foram transformados em colonos. Ainda que não se saiba a quantidade desses imigrantes durante o período colonial, os portugueses, desde o século XVI compunham a maior parte da população branca do nosso Brasil (Idem, 2003). Desde aquela época, imigrantes portugueses aqui desembarcavam não como colonos subsidiados, mas, por vontade própria de independência da terra natal e pela busca de sonhos e fortuna nesse “novo” Brasil. “Essas pessoas eram, em sua maioria, jovens rapazes que se haviam envolvido no sector comercial de cidades brasileiras” (Idem, p.177) ²⁶. Essa característica masculina da imigração portuguesa se tornou interessante para esta pesquisa, ainda que a discussão de gênero também não seja o seu objetivo. Por mais que os homens compusessem majoritariamente essas parcelas populacionais migratórias²⁷, mais a frente, será demonstrado que as mulheres foram e ainda são importantes para o fracasso ou sucesso dos bares e botequins, ainda que esse seja um ramo predominantemente masculino. A predominância dos portugueses no comércio varejista do Brasil foi decisivo em termos de influência para aqueles que viriam a chegar nos séculos posteriores.

Na cidade do Rio de Janeiro os bares e botequins devem ser considerados como oriundos dos armazéns / vendas de “secos e molhados”, cafés e dos quiosques, sendo que estes, como afirma Souza (2004), diferentemente dos armazéns, cafés e tabernas, se proliferaram com intensidade pela cidade, somente, no início do século XX. A presença dos “secos e molhados” na zona urbana da

²⁶ Dentre o grupo de imigrantes livres de todos os países, os portugueses também eram maioria até a primeira metade do século XIX (OLIVEIRA, 2009, p.179)

²⁷ Para fazer essa comparação de gênero aconselha-se Oliveira (2009, p.164-165) e, principalmente Azevedo (2010, p.29).

cidade do Rio de Janeiro (região do centro histórico próximo aos portos) e seus arredores se deu desde o período colonial, onde a cidade muito se beneficiou com as atividades auríferas das Minas Gerais. Como apresenta Mathias (1993)

Desde o início XVIII o desenvolvimento das vilas de Minas Gerais, em função das abundantes riquezas minerais retiradas das regiões auríferas, levou o governo português a mandar abrir uma via de comunicação mais curta e segura destinada a ligar os principais núcleos populacionais mineiros as proximidades da baía de Guanabara. Surgiu, assim, o “caminho novo das minas” – sem contestação, a mais importante estrada construída na fase colonial de nossa história.

O comércio do Rio de Janeiro beneficiou-se extraordinariamente com essa iniciativa e começou a atender não só as necessidades da população local, mas, igualmente, participou diretamente do abastecimento das zonas de mineração, suprindo-as com as mercadorias ‘secas e molhadas’ (p.7)

Para reforçar o domínio dos portugueses no que diz respeito aos estabelecimentos que originaram os bares e botequins Barbosa (2003) afirma que em 1796 havia ocorrido uma investigação onde ficou demonstrado que um número significativo de portugueses estava envolvido com o comércio da cidade (p.177) e que “Na verdade, o comércio varejista do Rio de Janeiro no século XVIII era totalmente monopolizado pelos portugueses” (Idem, p.178).

Os portugueses, portanto, pelo menos em chão brasileiro e carioca²⁸, constituíam a parte da população mais envolvida com o comércio, principalmente, aqueles de bens de consumo imediato na época, além de serem aqueles que alugavam quartos em cortiços e casas de cômodos populares²⁹, característica essa que permanecerá ao longo do século XIX e ainda no século XX. Outro fator que comprova o domínio português no comércio varejista carioca, muito aquém dos valores quantitativos, é o preconceito racial / social e desdém que aos portugueses foi direcionado e que marcou a cidade durante todo o século XIX³⁰. Esse preconceito social além criar estigmas nos portugueses, fora dissipado para o comércio que ficava sob o controle dessa população incluindo aí os botequins.

²⁸ Ênfase a cidade dada a cidade do Rio de Janeiro porque ela é o recorte espacial da pesquisa em questão, todavia, segundo Barbosa (2003, p.185) Bahia e Pernambuco, por exemplo, são estados onde os portugueses eram a grande maioria quanto ao domínio do comércio

²⁹ O domínio dos portugueses nesse “comércio imobiliário” da época é constantemente ressaltado por Chalhoub (1986)

³⁰ Como demonstram todas as bibliografias lidas a respeito da imigração e fixação portuguesa na cidade do Rio de Janeiro, sendo que tal desdém ainda nos dias de hoje é realizado, por exemplo, as piadas e afins sobre portugueses.

Os portugueses costumavam ser associados no imaginário da cidade àquelas pessoas ignorantes, sujas, iletradas, burros-de-carga, grosseiras, machistas e fraudulentas, além de serem chamados de “galegos”³¹, o que causava desde que se há registros literários, desconfiança do restante da população. Como mostra Silva (2007), a palavra “galego” dirigida aos portugueses e espanhóis estava no conjunto de palavras que os inferiorizavam o trabalho árduo dos portugueses. A palavra galego costumava se tornar adjetivo composto a exemplo de galego sujo. O galego se configurava, portanto, como o imigrante, normalmente português dono de botequim ou de pensão “(...), que estava em contato direto com as classes mais baixas da população e que para conseguir ascender economicamente não poupava meios, roubando a clientela, vendendo produtos de pior qualidade”. (p.201)

Podemos afirmar que a imagem que se construiu do imigrante lusitano no imaginário nacional não foi das mais edificantes. Visto nos tempos coloniais como o explorador sem caráter, no Império o português era o atravessador sovina ou o especulador imobiliário dos cortiços cariocas. No início da República, ele vai transmudar-se no trabalhador bronco e despreparado que passa a engrossar as fileiras da enorme reserva de mão-de-obra que se apinhava nas ruelas estreitas do centro do Rio de Janeiro.(OLIVEIRA, 2009, p.160)

A acrescentar, cabe ressaltar que desde a colônia, “a história da presença dos portugueses, no Brasil e no Rio de Janeiro em particular, é, em geral, contada pela historiografia como sendo uma história que passa ao largo do movimento operário” (MARTINHO, 2002 p.201). “Não trabalhar, numa ex-sociedade de escravos era crime de expulsão” (SILVA, 2007, p.199) Esse é um fato importantíssimo na formação socioespacial da cidade e na sociabilidade dos bares e botequins tradicionais. Na verdade, deve-se associar a presença dos imigrantes, de um modo geral, à imagem do trabalhador no início do século XX, como faz Chalhoub (1986). Todavia, fosse pelos meios de comunicação, pelas autoridades brasileiras e pela própria população, esses imigrantes (trabalhadores ou não) tinham como justificativa a livre escolha de pertencimento á mendicância e à miséria. Ou seja, por conta própria eles se tornaram grande parcela da população da camada inferior da sociedade tanto em escala nacional quanto na cidade.

³¹ Os verdadeiros galegos, todavia, eram os espanhóis que emigraram da Galícia (ou Galiza), mas, como os hispânicos da Galícia possuíam muitas afinidades com os portugueses, inclusive culturalmente, aqui no Brasil “galego” servia para denominar os ibéricos em geral (GUIMARÃES, 1997).

A tabela 01, destacada na página 9, revela que em 1799 já se tinha o registro de 334 tabernas, 17 casas de pasto e 40 cafés, lembrando que a autora ressalta que a metodologia utilizada na época quanto a essa denominação e quantificação é questionável e, assim, existe a possibilidade de que já houvesse botequins e, esses estabelecimentos estariam dentro do total 391 advinda da soma das tabernas, casas de pasto e cafés. As primeiras estatísticas dos botequins, de acordo com o mesmo quadro, só aparecem mesmo a partir de 1808, onde eles totalizam 35, enquanto que o conjunto casa de pasto / cafés e tabernas soma 90, o que juntos representavam 125 estabelecimentos comerciais de comida e/ou bebida, ou seja, os espaços de sociabilidade frequentados pelas camadas baixas e médias da época. Os números trazidos por Algranti (2012) vão de encontro a Mathias (1993), ao afirmar que

No ano de 1799 contavam-se na cidade 334 tavernas, 135 sapateiros, 134 lojas de varejo (pequenas mercearias ou “vendas”), 85 alfaiates, 40 casas de café, 17 de ‘pasto’ (restaurantes), 32 pintores, 28 boticas (farmácias), 25 serralheiros, 22 tanoeiros, 20 funileiros e latoeiros, 64 marceneiros, 37 barbeiros, 35 estancos de tabaco (fumo), 34 seleiros, 15 tintueiros e, em último lugar, depois da enumeração de todos os outros tipos de negócio, dois livreiros (que na época também fazia encadernações) (p.13)

A chegada da Corte portuguesa e a abertura dos portos em 1808³² é um momento crucial para a expansão e desenvolvimento do primeiro núcleo urbano carioca e todas as transformações urbanísticas, sociais, culturais, econômicas e políticas, fossem elas negativas ou positivas. E sem dúvida o primeiro núcleo urbano carioca que crescia era português. Intensificou-se a imigração de europeus, principalmente os portugueses, e de escravos, para atender a toda essa demanda. Paralelamente ao crescimento populacional veio, conseqüentemente, a demanda por serviços que atendam as necessidades dessa população e suas classes sociais, inclusive o comércio da alimentação e bebida.

Foi somente a partir do século XIX que a cidade do Rio de Janeiro começou a transformar radicalmente a sua forma urbana e a estratificar, verdadeiramente,

³² A família real portuguesa se estabeleceu no Brasil em 1808 e trouxe consigo para o continente americano a capital do seu país e cerca de 10.000 pessoas (sendo que esse quantitativo é referente somente a esse primeiro momento de chegada). A cidade do Rio de Janeiro se tornou a capital do Império. Essa transferência causou diversas modificações socioespaciais seja na escala nacional e, também, na escala municipal da cidade do Rio de Janeiro. (http://www.brasilecola.com/historiab/dom_joao.htm, acesso em 07 de janeiro de 2013).

sua estrutura espacial quanto as suas classes sociais. Até então era uma cidade dominada pela população escrava onde poucos eram os trabalhadores livres e menos ainda a elite que aqui exercia seu domínio político e econômico (ABREU, 2006).

Ainda que o interesse, nesse momento, não seja deter-se nas estatísticas populacionais é preciso ressaltar os números que caracterizam a população carioca até aproximadamente 1970. Esse recorte temporal escolhido é resultado da escolha dos bares e botequins como patrimônio, pois o mais novo dos vinte e seis escolhidos foi fundado em 1969.

Só com a Corte, de acordo com Roedel (2002), chegaram cerca de 10.000 a 15.000 pessoas e, em poucos anos, afirma Lessa (2002), a cidade do Rio de Janeiro recebeu mais um bloco de 24 mil imigrantes. Imigrantes esses que no final de uma década já teriam totalizado 110 mil (ROEDEL, 2002, p.122). Para demonstrar a maciça presença portuguesa no século até 1850 e de 1850³³ até meados do século XX no Brasil e na capital federativa Rio de Janeiro fica a indicação de Nunes (2000), Barbosa (2003), Oliveira (2009), Menezes (2007), Azevedo (2010) e, principalmente, Levy (1974), fora Lessa (2002) que junto aos demais ensaios organizados em seu livro resgatam muitos desses dados quantitativos. Parte desses dados, contudo, não estão associados à escala da cidade do Rio de Janeiro, mas sim a escala nacional. Mesmo assim, deduz-se que as características populacionais dessas imigrações, com ênfase na portuguesa em direção ao Brasil, eram semelhantes na cidade do Rio de Janeiro, o primeiro núcleo urbano do país, cidade que “acolheu” a Corte e que foi a capital de 1763 a 1960. A ressaltar que muitos outros imigrantes como, por exemplo, os italianos e espanhóis (ênfase nos galegos) que também integravam a massa operária carioca sofriam desdém, como apresentam respectivamente, Carmo (2011) em alusão aos italianos e Guimarães (1997) e Silva (2007, 2009) em relação aos espanhóis.

Quanto aos escravos negros poucos são os dados conseguidos nas bibliografias lidas. De acordo com Barbosa (2003), no período entre 1831 – 1850 foram trazidos para o Brasil 500.000 escravos, sendo que em 1872, na cidade do

³³ Esse corte antes 1850 e pós 1850 quanto a esses dados estatísticos é realizado pelas referências bibliográficas lidas e indicadas que ressaltam a dificuldade de dados no período que vai até 1850.

Rio de Janeiro, encontravam-se 48.939 (MENEZES, 2007). Já Chalhoub (1986) mostra que em 1890 na capital do país, aproximadamente 180.000 habitantes foram identificados como negos e mestiços.

	1820-1876	1877-1904	1904 - 1930	1931 - 1973
Total imigrantes	350.117	1.927.992	2.142.781	1.106.404
% de portugueses	45,73%	20%	38%	----- ³⁴

Tabela 2: População total de imigrantes e % de portugueses deste total que entraram no Brasil em quatro períodos

Fonte: Elaboração da autora baseada em Levy, 1974, p.54-55.

	1872	1890	1906	1920
Pop. total da cidade	274.972	522.651	562.839	1.157.873
Pop. total livre da cidade	226. 633	155.202		
Pop. total de estrangeiros do Distrito Federal (sem escravos)		124.352		
Pop. total de estrangeiros –	73.310	155.202	210.515	239.129
% em relação à pop. total da cidade	- 26,66%	- 29,69%	- 37,40%	- 20,65%
Pop. total de Portugueses na cidade	55.933	97.434 ³⁵	133.393 ³⁶	146.799
% de portugueses em relação à pop. total da cidade	20,34%	18,64%	23,70%	12,67%
% de portugueses em relação à pop. total estrangeira da cidade	76,29%	62,77%	63,36%	61,38%

Tabela 3: Panorama populacional da cidade do Rio de Janeiro entre 1872 - 1920³⁷

Fonte: Elaboração da autora baseada em Menezes, 2007, p.103.

Na tabela 3 questiona-se onde estaria essa população negra, já considerada pertencente à população livre da cidade? Pois, pela leitura realizada da autora os escravos não parecem estar dentro do grupo de estrangeiros. E se essa população

³⁴ Não há valores nem porcentagens referidas aos portugueses nesse período. Todavia, a autora afirma que os imigrantes portugueses mantêm sua importância.

³⁵ Em Oliveira (2009, p.164) a quantidade de portugueses na cidade esse ano é de 106.461, o que altera a coluna da % deles em relação a população total da cidade.

³⁶ Em Oliveira (2009, P.164) a quantidade de portugueses na cidade esse ano é de 172.338, o que altera a coluna da % deles em relação a população total da cidade.

³⁷ Os valores do quadro que não foram retirados do texto e sim calculados pela autora dessa dissertação estão aproximados. E os espaços em branco se referem à ausência dos dados por parte de Menezes (2007).

de estrangeiros até 1920 não ultrapassou os 40% do total de toda a população carioca, quem compunha o resto? Sem dúvida, entre eles, estariam os negros.

Barbosa (2003) afirma ainda que os imigrantes portugueses, quando chegavam à cidade do Rio de Janeiro, eram atraídos pelo comércio não somente porque o ramo crescia significativamente acompanhando o ritmo do desenvolvimento cosmopolita da mesma, mas também, porque o comércio varejista dos centros urbanos do Brasil, desde o período colonial, era controlado pelos portugueses, como fora demonstrado anteriormente Oliveira (2009) informa que “o comércio era visto, em Portugal, como a grande chance de enriquecimento para os que emigravam e a zona urbana - e não a rural - é que parecia ter a capacidade de fazer frutificar os sonhos de Fortuna” (p.160). E, dessa forma, nada melhor que esse efervescente e crescente núcleo urbano que vinha se formando desde 1808 para a concretização desses sonhos.

Chegados ao Brasil e instalados nos centros urbanos, os portugueses podiam ser facilmente encontrados em diversas atividades, mas, sobretudo no pequeno comércio de bens de consumo imediato. Os armazéns, cafés, bares, padarias, açougues, leiterias, confeitarias, quitandas, papelarias, armarinhos pertenciam, em sua maioria, a estes imigrantes, que os administravam juntamente com seus familiares mais próximos. O comércio varejista e os negócios de pequeno porte formavam um território que parecia estar sob total controle dessa nacionalidade” (FILHO, 2002, p.169)

O dinamismo comercial na cidade era evidente, já que como fora dito há pouco, a demanda por serviços se relaciona diretamente ao crescimento populacional e as características e tradições dessa população. No que diz respeito a essa dinâmica populacional entre 1860 e 1920, com ênfase na imigração portuguesa, a tabela 3 anteriormente vista é muito ilustrativa, ela se conecta diretamente aos dados de Menezes (2011) que versa sobre o comércio da cidade.

Foi o dinamismo comercial da cidade naquele período, marcado pela presença de estrangeiros que, de acordo com Menezes (2011), a cidade ganhou visibilidade pelos outros estrangeiros que por aqui transitavam. O Almanaque Laemmert (1884-1890) mostrava em suas publicações que o comércio dos secos e molhados era eminentemente português, sendo que eles ainda tinham grande expressão no ramo das padarias, hotéis e casas de pasto. Além disso, por exemplo, o almanaque relaciona um florescente comércio de moda ligado aos franceses.

(MENEZES, 2011). O comércio português era tido como muito inferior quando comparado aos ramos comerciais de outros imigrantes (ingleses e franceses) e esse preconceito lhe rendeu muitos problemas, principalmente, após a Proclamação da República e a Reforma Pereira Passos. Segundo o mesmo autor,

Através das relações de comerciantes publicadas pelo referido almanaque é possível, ainda, comprovar o dinamismo comercial conhecido pela capital brasileira, considerando-se que o setor dos secos e molhados, entre 1845 e 1865, cresceu 821,96 % (de 132 a 1085 estabelecimentos), seguido por hotéis e casas de pasto, 704% (25 a 176 estabelecimentos) e pelo das padarias: 332,5% (de 40 a 133 estabelecimentos). Somados os três setores, registra-se um crescimento considerável no registro de estabelecimentos: 197 em 1845 para 1394, tudo isso em um espaço de apenas vinte anos. (Idem, 2011, p.2)

E essa mesma tendência ascendente estaria, conforme a autora, expressa em fontes oficiais

que registram, por exemplo, a matrícula de 110 comerciantes em 1855 - 42,27% estrangeiros; 143 em 1857 - 76,22% estrangeiros; 223 em 1860 - 48,87% estrangeiros e 202 em 1865 - 45,54% estrangeiros (RMJ, 1855, 1857, 1860, 1865). Esses números, embora indiquem uma ligeira inferioridade dos estrangeiros em relação aos nacionais, deve ser lembrado que, em determinados setores, eles eram expressivamente majoritários, com destaque para o comércio da moda (francês por excelência) e para os secos e molhados, expressão maior da presença portuguesa, com irradiação para casas de pasto e, posteriormente, para bares e botequins (Idem, 2011, p.2).

As tabelas 2 e 3 se complementam e representam a progressão crescente da população brasileira e carioca ao longo do século XIX. Como bem cita Abreu (2006), a independência política e o início do reinado do café geraram uma nova fase de expansão econômica que resultou durante o percorrer de todo o século na atração de um grande número de trabalhadores livres, fossem eles nacionais ou estrangeiros. Ainda que houvesse momentos de chegadas maiores de determinado povo em relação aos demais, sem dúvida, foi a partir do século XIX que a população brasileira seja quantitativamente e em termos de miscigenação se fez.

Em 1868 as freguesias urbanas³⁸ da cidade já possuíam, aproximadamente, quatro vezes mais moradores do que as freguesias rurais totalizando 191.002 pessoas residentes (ABREU, 2006) e, cuja grande parcela destes moradores urbanos (11%) habitavam os cortiços (Idem,2006). Seguindo a dinâmica da

³⁸Em 1868 já eram consideradas freguesias urbanas as da Lagoa, Glória, Espírito Santo, Engenho Velho e São Cristóvão (ABREU, 2006).

cidade, o comércio nessa centralidade se acumulava. Ali a cidade fervilhava, ali, no apêndice da região portuária, nascia o Rio de Janeiro de todos os imigrantes, dos futuros trabalhadores livres, dos vadios, dos bem e mal sucedidos, ou seja, o Rio de Janeiro Cosmopolita.

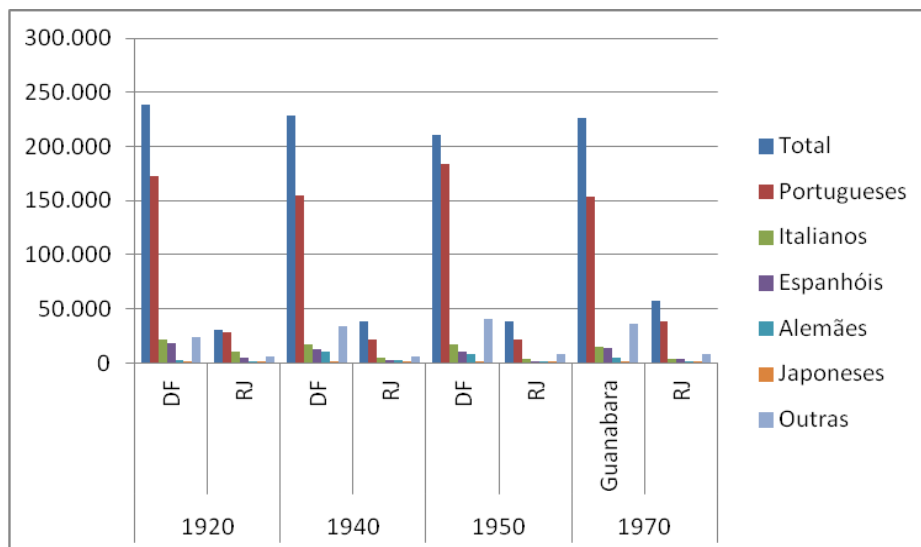


Gráfico 1: Entrada e total de estrangeiros segundo as principais nacionalidades no estado e cidade do Rio de Janeiro nos censos de 1920, 1940, 1950 e 1970³⁹.

Fonte: Elaboração da autora baseada em Levy, 1974, p.78-82.

O gráfico 1 confirma a tendência na capital brasileira apresentada por Menezes (2007) e pelas tabelas 2 e 3 quando é ilustrado que no período de 1890-1920, pertencente a denominada Primeira República, o domínio de entrada é dos imigrantes portugueses, seguidos de italianos⁴⁰ e espanhóis. Na verdade, ao resgatar Oliveira (2009) fica evidente que o grande impacto migratório português para a cidade do Rio de Janeiro ocorreu nos primeiros 20 anos da República, já que a velha capital, agora federal, precisava de braços para se modernizar e se adequar aos novos tempos e ventos republicanos.

³⁹ Ficar atento as mudanças jurídico políticas da cidade, ora elevada a Distrito Federal ora estado da Guanabara.

⁴⁰ Quanto a imigração italiana na cidade do Rio de Janeiro nos séculos XIX e XX ir a Carmo (2011) e também Silva (2009). Tanto Carmo (2011) quanto Silva (2009) afirmam que os italianos, na maioria dos casos, também compunham o conjunto dos trabalhadores humildes braçais na cidade juntamente aos portugueses, espanhóis e africanos e, em sua maioria também homens jovens e solteiros que quando chegavam se tornavam jornalheiros e vendedores ambulantes, diaristas, engraxates, sapateiros, alfaiates (...), fora a participação atívisima no comércio, como guarda-livros, caixeiros e também artistas (p.9). De acordo com essa referência não possuíam relação na cidade com os bares e botequins, diferentemente dos espanhóis.

Uma das explicações para esse exponencial incremento de imigrantes na cidade nas duas primeiras décadas da Primeira República seria que os capitais antes direcionados no tráfico negreiro, abolido em 1850, passaram a ser empregados em serviços e atividades manufatureiras criando um ambiente propício ao desenvolvimento urbano da cidade. (MENEZES, 2011)

Acrescente-se que a adoção de medidas destinadas a afastar o escravo da cidade para o campo e do litoral para o interior, em um momento no qual a expansão do café demandava mão-de-obra, abriu espaço para um mercado de trabalho e de investimentos cada vez mais dependente da imigração. Nesse processo, os portugueses ocuparam papel proeminente, tanto no comércio varejista quanto no atacadista (Idem, 2011, p.1)

Cabe lembrar que a Primeira República representou a passagem da ordem escravista para a do trabalho livre, processo esse iniciado desde 1850 com a proibição do tráfico negreiro e fortificado em 1888 com a Abolição da Escravidão. E essa transformação do movimento operário carioca contribuiu positivamente para a freguesia das tabernas, bares e botequins, pois, esses eram espaços de lazer para a camada popular carioca da época. “Botequins, bares e similares⁴¹ constituíram-se em um dos poucos lugares acessíveis à população de baixa renda e eram vistos como potencialmente violentos e perigosos.” (MENEZES, 2003, p.94). Apesar de esses lugares terem sido favorecidos com a expansão da sua freguesia, sua ascensão era muito mal quista pela população mais rica e pelo governo da cidade, afinal, iam contra os princípios da modernização e o código de conduta urbano. A partir do momento em que os bares e botequins acolhiam os escravos passaram a se tornar, como ressalta Menezes (2003, p.94), uma das trincheiras da “cidade quilombada”, cidade essa em contraponto ao autoritarismo da denominada “cidade europeia”. Segundo Souza (2004, p.68) o consumo de bebidas alcoólicas era muito alto entre os escravos (não só entre esse grupo da sociedade), pois, a embriaguez permeava com frequência as justificativas dos escravos quando eles eram presos pelos mais variados motivos. “Todo branco, quando morre, Jesus Cristo é quem levou. Mas o negro quando morre, foi cachaça quem matou” (SOUZA, 2004). Depois da abolição da escravidão muitos dos escravos livres foram trabalhar como carregadores de café na região portuária.

⁴¹ Dentre esses similares estariam incluídos, provavelmente, os quiosques.

Muda-se de século e os portugueses continuam a controlar o total de imigrantes na cidade do Rio de Janeiro (voltar a tabela 3 e ao gráfico 1) e o comércio dos alimentos e bebidas. Afirma Menezes (2003) que quando a reforma urbana de Pereira Passos teve início em 1903, os portugueses controlavam 60,63% do varejo, pelo menos, no espaço central da cidade, sendo que os brasileiros vinham logo após, com 22,09% do controle desse comércio. Segundo o autor, na época foram pesquisados seis ramos desse comércio onde os secos & molhados eram os mais expressivos, com 38,67%, seguidos pelos armarinhos & fazendas, com 35,16%; botequins, 10,16%; restaurantes, 5,86%; casas de pasto, 4,3%; padarias & confeitarias, 3,91%; e açougues, 1,95%. As sociedades comerciais desses seis ramos compostas somente de portugueses correspondiam a 46,46% do total; as que eram compostas de portugueses e brasileiros correspondiam a 18,9%, seguidas pelas só de brasileiros, com 11,81%. Foi exatamente esse quadro geral que jamais seria o mesmo após a Reforma Urbana e o “bota-abaixo” de Pereira Passos.

Durante a Primeira República (1889-1930) além do comércio o setor produtivo oferecia numerosos postos de trabalho e, na cidade do Rio de Janeiro, despontava o de serviços. Sendo que esses serviços compunham uma área de domínio também dos imigrantes portugueses, a exemplo: ferreiros, cocheiros, pedreiros, leiteiros, pescadores, padeiros, cozinheiros, motoristas, carvoeiros, jardineiros, sapateiros e diversas outras atividades “que faziam ferver as ruas da cidade, num vaivém frenético que praticamente não tinha hora para acabar” (OLIVEIRA, 2009, p.161). Imagine, então, a mistura dos portugueses, escravos, diversão e bebida alcoólica. O que isso representava? Por certo muito deles estariam entre os “vadios” que já lutavam e intensificariam sua luta contra o disciplinamento social que viria com a *Belle Époque Carioca*, como muito bem apresenta Carvalho (2008). Lembra-se que os portugueses operários ou comerciantes continuavam a sofrer o mesmo tipo de preconceito que o perseguiam desde o século XIX.

O que é significativo, no caso dos imigrantes portugueses, é que desde os primeiros anos da República se associou ao grupo, especialmente no imaginário popular carioca, a ideia de que eram trabalhadores ignorantes e iletrados, que ou se matavam de tanto labutar como empregados subalternos na estiva ou no comércio – e por isso mesmo não prosperavam, por não possuir melhor qualificação profissional – ou enriqueciam através de meios não muito louváveis, ao explorar seus próprios conterrâneos e também os brasileiros como empregados ou como inquilinos, já que se acreditava, então, que a maior parte das habitações populares da cidade – incluindo-se aí cortiços, casas de cômodos e hospedarias – pertenciam a comerciantes lusitanos (Idem, 2009, p.153)

Ainda reforçando essa ideia Menezes (2003) mostra que o

comerciante, principalmente o pequeno comerciante das tavernas, bares e botequins, de um modo geral, era malvisto, havia desconfiança da população residente no centro da cidade em virtude da falta de higiene nos estabelecimentos, notadamente naqueles que lidavam com gêneros alimentícios e práticas comerciais fraudulentas. O destaque com que essas características apareciam nos protestos dirigidos ao *JB* não nos deixa dúvida a respeito da visão que se tinha desses locais e de como se desenrolava o enredo dos conflitos morais, os quais encerravam disputas ideológicas, econômicas e políticas entre os frequentadores de botequins e os moradores mais próximos desses estabelecimentos (p.89)



Figura 1: Caricatura representativa do imigrante Português recém chegado a cidade do Rio de Janeiro no início do século XX.

Fonte: Adaptado de Oliveira, 2009, p.152.

Os portugueses, portanto, assim foram estigmatizados em terras cariocas. Todavia, de acordo com Oliveira (2009), eram imigrantes que tinham uma relação muito paternal entre eles, ainda que ora fraudulassem ou ora hierarquizassem esse relacionamento. Os portugueses recém-chegados tendiam a ficar sob o cuidado daqueles imigrantes / patrícios aqui estabelecidos há algum tempo “no mercado de

trabalho local como proprietários de armazéns de secos e molhados, padarias ou outros tipos semelhantes de empreendimentos comerciais” (Idem, 2009, p.160). Os novos imigrantes que chegavam, além de terem de passar pelos obstáculos apresentados pelos próprios patrícios, tinham que ser aprovados socialmente pelo lugar que escolheu como sua acolhida, e como vimos, esse acolhimento tendia a ser o dos piores. “De ambulante a negociante, de vendedor de pão a dono de padaria, era um salto demasiado grande que nem todos conseguiam alcançar” (SILVA, 2009, p.103).

Já os quiosques, como fora antecipado, de acordo com Souza (2004), proliferaram no início do século XX, ainda que já tivessem relações com a sociabilidade da cidade desde o século XIX “‘a embriaguez do outro’ ocorria, principalmente a partir do século XIX, em quiosques e vendas” (idem, 2004, p.64), que exerceriam aqui papel semelhante aos exercidos pelos cafés na Europa na passagem do século XVIII para o XIX, ou seja, se configurariam em lugares de discussão para os setores subalternos da sociedade, onde a possibilidade de reunião e expressão se tornava real. (SOUZA, 2004). Os quiosques eram armações de madeiras erguidas em plena calçada e além de não pagarem impostos tinham como numerosa freguesia aquela detentora de poucos ou pouquíssimos recursos financeiros “que consumia café, bacalhau, fumo, broas de milho e muita cachaça” (Idem, 2004, p.65). Mesmo que os quiosques possam ser considerados também espaços de sociabilidade que originaram os bares e botequins da cidade do Rio de Janeiro durante o século XX, no início do mesmo tais lugares deteriam algumas diferenças cruciais em relação aos botequins que já existiam na cidade e, por isso, com a Reforma Pereira Passos foram suprimidos com muito mais facilidade.



Figura 2: Exemplo de quiosque na Rua Frei Caneca, cidade do Rio de Janeiro (sem data).
Fonte: Adaptado de Menezes, 2003, p.77.

Primeiramente, os botequins estavam limitados entre quatro paredes, interferindo, dessa forma, muito menos que os quiosques no espaço urbano da cidade. Os quiosques, definitivamente, estavam sob a rua e a calçada, eram rodeados por movimentos e ao seu entorno estavam o restante dos comércios da rua, os ambulantes e biscateiros, os “vadios”. Ou seja, controlá-los se tornava muito mais penoso. Fora isso, os quiosques, diferentemente dos botequins, não recebiam zelo por parte dos seus proprietários; o capital aplicado estaria muito mais seguro entre as paredes fixas dos botequins. (SOUZA, 2004). Esse controle realizado dentro do botequim justifica as relações entre os próprios portugueses, já que eles eram os donos de pequenos comércios e constituíam grande parte da freguesia dos botequins e a possibilidade de controle sob os seus clientes é uma característica do bar e botequim⁴². Os quiosques também mereceram destaque por parte de Oliveira (2009)

A vida nas ruas do Rio antes da remodelação de Pereira Passos teve como um de seus símbolos o quiosque: módulo, geralmente de madeira, instalado nas ruas e praças, que inicialmente vendia loterias e jornais e que, com o tempo, passou a ser ponto de venda também de todo tipo de miudezas, inclusive alimentos e bebidas alcoólicas, e ao qual todo trabalhador recorria para tomar um trago ou saborear um petisco para enganar a fome. (p.162)

⁴² Tanto Souza (2004) quanto Chalhoub (1986) realizam com maior profundidade essa diferenciação entre botequins e quiosques e os conflitos neles existentes.

Apesar de o alcoolismo no início do século XX, já ser considerado como um problema grave da cidade do Rio de Janeiro (como afirma Souza, 2004, “em 1911, existiam 3.579 casas que vendiam bebidas alcoólicas e onde, em 1912, dos 19.950 presos, processados, suicidas, monos de tuberculose e internos em hospícios, 14.750 eram alcoólatras”, p.68), e as campanhas no país contra o alcoolismo e o ócio com intensidade no período 1890-1940 foram intensas (MELLO, 2003); o que precisa ser ressaltado e recorrendo a Claval (1999), ele diz que “viveres e bebidas desempenham, assim, um papel essencial na hierarquização das formas de sociabilidades e na abertura ou recusa de contatos dos grupos humanos.” (p.256).

Os armazéns, quiosques, vendas, cafés menos utilizados, bares e botequins eram pontos de escape e lugares de sociabilidade e lazer para a população de baixa renda da cidade do Rio de Janeiro, e assim o foram por muito tempo, e assim ainda os são alguns bares e botequins em pleno século XXI (MENEZES, 2003). O autor reforça a importância desses lugares, ainda que neles a doença alcoolismo se materialize, quando afirma que as bebedeiras que lá ocorriam se davam por conta das incertezas da vida e a miséria, sendo o consumo de cerveja se tornou, culturalmente, um signo de socialização e de valor dietético que influenciava o desempenho dos seus consumidores no que diz respeito ao trabalho pesado (Idem, 2003)⁴³.

Para finalizar essa tentativa de relação entre os bares e botequins tradicionais e os portugueses trago a questão da participação feminina atrás dos seus balcões e a culinária, um dos itens mais importantes desses lugares. Não há como negar que a massa operária que vivia na cidade do Rio de Janeiro até grande parte do século XX era masculina, sendo ela quase que majoritária no século XIX. E essa tendência se estendia ao ramo comercial de domínio português e, mais especificadamente, aos armazéns, botequins, quiosques e vendas. Todavia, ainda que essa diferenciação de gênero fosse marcante não havia tanto estranhamento para com a presença feminina atrás dos balcões, assim como acontecia em demais ramos do comércio e serviços, como afirma Menezes (2011). Para ele,

⁴³ Não quero aqui defender o alcoolismo de forma alguma, o que desejo somente é conseguir associar esses lugares à espaços de sociabilidade que fizeram parte da função social do espaço urbano carioca.

muitos de nós travamos contato com mulheres portuguesas por detrás dos balcões, com seus vestidos floridos, aventais e lenço na cabeça, quando não com os tamancos tão depreciados pelos apólogos da modernidade. Dona, quase sempre, de um sorriso aberto e acolhedor, que se abria em bochechas carnudas e rosadas, ela, regra geral, travava relações próximas com suas clientes, costumando com elas trocar algumas (in)confidências. (p.7)

E essas mulheres tinham papel fundamental no sucesso ou fracasso das casas de pasto (restaurantes) e botequins, por exemplo, já que para eles transbordavam o interior das suas casas, externalizavam aquilo que ficava dentro das paredes do lar, reinventando algumas tarefas. (MENEZES, 2011, p.5). E tais experiências femininas, sem dúvida, influenciavam diretamente nos gostos e sabores dos pratos, petiscos, tira-gostos nesses espaços de sociabilidade servidos e tão procurados. Indo de encontro a Lessa (2002) e Martinho (2002)

No Rio de Janeiro estão todas as cozinhas de Portugal e suas formas de apresentação, de comercialização e de consumo. Aqui estão a paixão pelo porco e suas transformações gastronômicas, e pelos doces hiper – açucarados, inscritos para sempre nas papilas dos brasileiros. O culto camponês à mesa farta é preservado com o ‘servir à portuguesa’, ou seja, lotar a mesa para que o convidado se sirva à vontade (...) outros traços marcantes estão na apresentação do estoque de alimentos à entrada do estabelecimento, na ‘sociabilização no botequim’ etc. (LESSA, 2002, p.32)

O Rio de Janeiro é o estado brasileiro que resume toda a tradição culinária portuguesa. Mas sobre o Rio, seus botequins de ovos coloridos e cafezinhos servidos em copos; suas padarias onde, inevitavelmente, o Manuel trabalha no balcão e o Joaquim á boca do forno; seus restaurantes com exposição de produtos logo à entrada da casa, seus temperos pesados no azeite e no alho (...)” (MARTINHO, 2002, p.559)

De acordo com o diálogo travado nessa etapa pode se dizer que o cenário carioca e suas singularidades, ou seja, sua configuração histórico-geográfica é fundamental para explicar a relação entre os bares / botequins tradicionais e a imigração portuguesa aqui fixada, produzida e reproduzida. E esses botequins portugueses de verdade se tornaram objeto de um documentário: *Boteco*. A reportagem da coluna *Gente boa do Jornal O Globo* do dia 07 de setembro de 2012, denominada de *Resistência Portuguesa* (encontrada no anexo 7.6) é totalmente dedicada a apresentar esse documentário em que se conta a história da imigração portuguesa para o Brasil através dos seus botequins. O foco do filme são os bares de portugueses na cidade, botecos esses chamados de “botecos de resistência”. Para o filme, ainda de acordo com a reportagem, foram selecionados

11 botecos⁴⁴, sendo que a escolha desses espaços, que com exceção da zona oeste estão espalhados pelas demais zonas da cidade e, inclusive em outra cidade, Niterói, foram realizadas pelos critérios “proprietários, comida e a marca forte do lugar”. Ou seja, só foram escolhidos botequins que pertencem aos donos originais ou os seus descendentes. Assim, botecos com donos brasileiros e aqueles considerados moderninhos não entraram na lista. Dessa forma, não há como negar, o boteco / botequim tradicional carioca é, essencialmente, português.

2.2.2.

Os bares e botequins tradicionais da cidade do Rio de Janeiro também são herança espanhola e alemã

Em conversas informais tanto com pessoas do meio acadêmico (como o Prof. Dr. Antônio Edmilson) ou não, com as quais eu compartilhava a temática dos bares e botequins tradicionais e a relação desses estabelecimentos com a história da cidade do Rio de Janeiro, além da pesquisa em livros e sites, os espanhóis e alemães também são imigrantes que estiveram ligados ao comércio varejista de alimentos e bebidas desde o século XIX, inclusive, no ramo dos bares e botequins. E, por isso, essa relação merece um breve destaque.

No que diz respeito a imigração espanhola no Brasil mesmo que ela não se compare a imigração portuguesa em valores quantitativos e estar atrás da imigração italiana tanto no século XIX quanto XX (gráfico 1, na página 20), ela influenciou e deixou marcas na cidade do Rio de Janeiro. Em relação aos espanhóis, de acordo com Guimarães (1997), duas foram as épocas de maior vinda dos espanhóis para a cidade do Rio de Janeiro: uma ocorreu em 1890-1894 e a outra entre 1910-1914, sendo que o censo de 1920, apresentado pelo gráfico 01, acompanharia essa tendência. A autora ainda apresenta dados interessantes equivalentes aos números absolutos de espanhóis aqui desembarcados e as profissões dos setores da economia em que eles se distribuía. Entre 1880-1889, a maioria dos espanhóis trabalhavam com serviços na cidade, enquanto que entre 1890 -1914 esse predomínio se deu no setor rural. “Dentro do esquema da

⁴⁴ Vinte e Otto na Gamboa, Varnhagem na Tijuca, Pavão Azul em Copacabana, Temporal em Niterói, Tasca do Edgar em Laranjeiras, Bar Brotinho na Tijuca, Jobi no Leblon, Bar do Ferreira no Leblon, Gruta de Santo Antônio em Niterói e, Paz e Amor em Ipanema

emigração espontânea, partiram muitos galegos, optando pelas cidades, por um novo cenário completamente distinto das pequenas aldeias. Para eles, a vida rural não se repetiria, o futuro promissor estava na cidade” (SILVA, 2007, p.194).

Ao acompanhar o gráfico 01 (pág.20), somente em 1920 e em 1970 os espanhóis quase se igualaram a população italiana na cidade do Rio de Janeiro, principalmente na década de 1970. Silva (2007), por sua vez, afirma que entre 1884 e 1939 o total de espanhóis no Brasil era de 581.718 e que o auge dessa imigração ocorreu entre 1904 e 1913 acompanhando a produção de café no estado de São Paulo.

A Rua da Ajuda é um marco dessa imigração espanhola (principalmente da Galícia) já que concentrou um grande número de galegos no século XIX (SILVA, 2009). Para a autora, a rua seria a pequena Galiza da cidade, já para Guimarães (1997), os naturais de outras regiões da Espanha se dispersaram aqui pela indústria de construção civil, setor de transportes e serviços portuários

O grupo originário da Galícia, por suas afinidades étnicas, lingüísticas e culturais com os portugueses, foi o que mais se enraizou no Rio. Tanto assim, que o apelido pejorativo de ‘galego’ servia para designar os ibéricos de um modo geral. Embora os recenseamentos não adotassem o critério de quantificar a população estrangeira por nacionalidade, segundo as ocupações exercidas, descobrimos a presença daquele grupo, trabalhando no comércio de retalho e no setor de cafés, bares, botequins, pensões e hotelaria. (Idem, 1997, p.94)

Além disso,

O termo galego acabou chegando ao Brasil pela boca dos próprios portugueses. Parece que o feitiço virou contra o feiticeiro e os galegos, desta vez os originários da Galiza e não os “galegos do Minho”, involuntariamente “cederam” a sua identidade para que os portugueses fossem insultados pelos brasileiros. Os galegos, antes de emigrarem para o Brasil de forma massiva, já conheciam os domínios lusitanos. Dirigiam-se, principalmente, para as cidades de Lisboa e Porto, exercendo ofícios de carregadores ou ambulantes ou trabalhando nos serviços domésticos e nos pequenos comércios. O país vizinho não representava só uma oportunidade de trabalho, mas também posteriormente, uma saída para o mar, cobiçada pelos que viajavam clandestinamente, fugindo das obrigações militares. Os portos portugueses presenciaram a despedida de milhares de emigrantes galegos (SILVA, 2007, p.202)

Essa semelhança entre portugueses e galegos e a participação de ambos no comércio de secos e molhados não era exclusivamente carioca. Essa relação também podia ser vista em outros destinos como Salvador, Belém (Pará), Santos ou a cidade de São Paulo, sendo que na Bahia (Salvador) houve um predomínio dos galegos nos setores do comércio de alimentos e bebidas e dos secos e molhados, em substituição aos portugueses que dominavam, até o século XIX, esse ramo comercial de Salvador (Idem, 2007). Sendo assim, por mais que no Rio de Janeiro os galegos fossem muitos e tivessem relação com o comércio de alimentos e bebidas, como fora acima demonstrado, Salvador se configurou como um lugar “galego”, parafraseando Oliveira (2002).

Quando se pensa na integração dos espanhóis ao proletário urbano carioca, sem distinção quanto a sua origem, esses imigrantes alcançaram lideranças no que diz respeito a “algumas das organizações de trabalhadores mais influentes da capital federal: o Centro Cosmopolita, o sindicato dos trabalhadores da construção civil e o de empregados em hotéis, bares e restaurantes” (Idem, p.94). Todavia, essa imigração galega também sofreu muito desdém por compor expressivamente a camada da sociedade carioca inferior, que trabalhava árduo, que por muitos era denominada de “vadios” por trabalharem nas ruas, mas, que no fundo, construíram essa cidade. “Na segunda metade do século XIX, os imigrantes galegos compartilhavam junto a portugueses, italianos e africanos os logradouros cariocas e o mercado ambulante” (SILVA, 2009, p.95)

Dessa forma, conhecemos algo mais dos espanhóis ou dos galegos, que junto com portugueses e italianos “ganhavam as ruas” do Rio, carregando ou vendendo mercadorias num setor que antes era monopolizado pelos escravos. Desde o início do século, no porto do Rio de Janeiro, muitos “trabalhadores avulsos” eram empregados nas atividades de manuseio e transporte de carga, especialmente os escravos de ganho que percorriam o espaço urbano da Corte. (Idem, 2009, p.97)

Quanto à influência dos alemães em relação à formação dos bares e botequins, a sua presença, ainda discreta, está dispersa pela cidade do Rio de Janeiro⁴⁵ e pode ser percebida tanto na gastronomia quanto nos eventos socioculturais, além do chope, é claro (que para estudiosos caracterizam uma das ditas tradições dos bares e botequins). O gráfico 1 (pág.20) demonstra que os

⁴⁵ Sabe-se que a influência alemã é forte na Região Serrana do estado do Rio de Janeiro, em especial, nos municípios de Nova Friburgo e Petrópolis.

alemães foram uma das nacionalidades que imigraram para a cidade do Rio de Janeiro no século XX, ainda que em menores quantidades em comparação a portugueses, espanhóis e italianos, e as tradições desses grupos (materiais e imateriais) são importante herança da cidade. Em relação aos botequins e bares que interessam a presente pesquisa⁴⁶, alguns exemplares dessa presença alemã são: Bar Luiz (Centro), Bar Lagoa (Lagoa), Bar Brasil (Lapa) Jangadeiro e Zeppelin (ambos localizavam-se em Ipanema e não existem mais), ressalta-se que dos nomes apresentados o Bar Luiz, Bar Lagoa e o Bar Brasil são, desde 2012 patrimônios culturais.

Um fato curioso é que o Bar Luiz, Bar Lagoa e Jangadeiro, pelo menos, tiveram que mudar seus nomes devido a questões políticas internacionais durante a segunda guerra mundial. Ao mudarem de nome, esses bares conseguiram “mascarar” sua influência alemã e deixaram de serem alvos de represálias como apedrejamentos⁴⁷.

2.2.3. O “popular” frente à *Belle Époque* Carioca

No mesmo dia em que Pereira Passos deixou a prefeitura do Distrito Federal – 15 de novembro de 1906 – o Boletim Associação Comercial publicou a seguinte nota:

Deixa hoje o exercício do cargo de Prefeito, no qual durante quatro anos descarregou as exuberâncias de seu gênio arbitrário e de sua índole despótica, o ilustre Sr.Dr. Pereira Passos, a quem a cidade, inquestionavelmente deve grandes melhoramentos materiais e notáveis comodidades.

(...)

⁴⁶ Não estou preocupada aqui com as casas e confeitarias alemãs como a Casa do Alemão, Lanchonete Pavelka e outros do tipo.

⁴⁷ Para maiores informações sobre o assunto o leitor pode ir aos sites: http://www.barluiz.com.br/article.php?id_article=88, http://www.barlagoa.com.br/index.php?pagina=n_historia <http://psipanema.blogspot.com.br/2008/05/bar-jangadeiro.html> (ambos visitados em 16 de janeiro de 2013)

As obras realizadas pelo Sr.Dr. Passos durante o seu quadriênio ditatorial são enormes; os meios de S.Exa. se serviu para levá-las a efeito foram formidáveis. Só ficou com vida quem tinha excessiva resistência vital: porque a todos S.Exa. inquietou com seus processos de violência, de rudeza, de falta de polidez. Na prefeitura, o Sr.Dr. Passos gritava; fora da Prefeitura seus empregados, com raras exceções, gritavam e a população, amofitada e perseguida, para não destacar, gritava também, mas, gritava de dores.

(...)

Enffim, S.Exa. vai embora! A população espreme os bolsos, dá um suspiro de alívio. O monumento da Lapa aí está, com suas cobras e lagartos a saírem de dentro das armas municipais, para atestar as gerações vindouras a era do cataclisma feito homem, de um furacão feito administrador, de uma metralhadora transformada em Prefeito.

(...)

Que bons ventos o conduzam ao remanso da vida privada e nunca mais outros ventos o arredem dessa beatitude (MATHIAS, 1993, p.164)

Essa nota que Mathias (1993) traz em seu livro é por demais de expressiva ao se pensar o que passou a camada social popular carioca, seu labor, sua cultura, suas tradições e etc. em relação a gestão Passos (1902-1906) e a Reforma Pereira Passos acompanhada pelo “Bota-Abaixo”, que acometeu a cidade do Rio de Janeiro entre 1903 e 1906. Naquela época, a cidade ainda se concentrava nas proximidades da área portuária e entre os morros do Castelo, de São Bento, de Santo Antônio e da Conceição. A Reforma Pereira Passos foi orquestrada para ser implementada pelo então prefeito engenheiro Francisco Pereira Passos, durante o governo presidencial de Rodrigues Alves (1902 – 1906). O período Passos fora considerado o verdadeiro período Haussmann⁴⁸ à la carioca (ABREU, 2006). Esse foi o momento conhecido como *Belle Époque* Tropical Carioca. “Diz a lenda que Pereira Passos superou o atraso colonial, transformando a ‘cidade bárbara em metrópole digna da civilização ocidental’” (CHALHOUB, 1986, p.9). E tal momento é importante para esta análise já que, seguindo Menezes (2003), um dos principais objetivos da gestão municipal na capital aliada ao governo Rodrigues

⁴⁸ Haussmann foi o prefeito responsável pela reforma urbana que acometeu a cidade de Paris no final do século XIX a pedido de Napoleão III. O foco principal dessa reforma foi a melhoria da circulação, o acesso rápido a toda a cidade como visão estratégica, estabelecendo uma imagem geral de modernidade. Sendo que dentro deste mesmo foco estava também a questão da insalubridade. Para isso foram eliminados bairros considerados degradados, ruas foram arborizadas e se implantou um sistema de iluminação. (<http://arquitetandoblog.wordpress.com/2009/04/08/haussmann-e-a-reforma-de-paris/>, acesso em 17 de janeiro de 2013).

Alves era “desarticular o comércio varejista, especialmente o de bares, tavernas, botequins, açougues e padarias, que dava suporte à população e a toda sorte de deserdados” (Idem, 2003, p.1). Assim sendo, a Reforma Passos tinha, afinal, como um de seus principais objetivos o controle social da classe trabalhadora (CHALHOUB, 1986)

A primeira década do século XX representa, para a cidade do Rio de Janeiro, uma época de grandes transformações, motivadas, sobretudo, pela necessidade de adequar a forma urbana às necessidades reais de criação, concentração e acumulação do capital. Com efeito, o rápido crescimento da economia brasileira, a intensificação das atividades exportadoras e, conseqüentemente, a integração cada vez maior do país no texto capitalista internacional, exigiam uma nova ordem do espaço (aí incluído o espaço urbano de sua capital), condizente com esse novo momento de organização social (ABREU, 2006, P.59)

E a passagem de uma sociedade colonial baseada no trabalho escravo para uma sociedade capitalista / cosmopolita livre afetou o sentido do trabalho em todas as suas diretrizes desde o fim do tráfico negreiro, seja no Brasil assim como na cidade do Rio de Janeiro, o que levou por parte dos governantes e das classes dominantes a efetivação de um controle social.

(...) o problema do controle social da classe trabalhadora compreende todas as esferas da vida, todas as situações possíveis do cotidiano, pois este controle se exerce desde a tentativa de disciplinarização rígida do tempo e do espaço na situação de trabalho até o problema das normatizações das relações pessoais ou familiares dos trabalhadores, passando, também, pela vigilância contínua do botequim e da rua, espaços consagrados ao lazer popular. (CHALHOUB, 1986, p.31)

Deve-se entender que a Reforma Pereira Passos foi um dos pontos altos de um processo iniciado no século XIX e potencializado pela Abolição da Escravidão, a Proclamação da República, o nascimento de uma forte economia cafeeira, o “embranquecimento” da população com a intensificação da imigração, a entrada em vigor do Código Penal em 1890 (como bem apresenta Carvalho, 2008), entre outros. Porém, para a capital federal, a Reforma Pereira Passos se tornou um marco na sua história a partir do momento que modificou sua estrutura urbana e social de maneira tão rápida, avassaladora e permeada de preconceitos. Recorrendo mais uma vez a Abreu (2006), dentre todos os aspectos da Reforma Urbana, três devem ser destacados:

Em primeiro lugar, ela representa um exemplo típico de como novos momentos de organização social determinam novas funções a cidade, muitas das quais só podem ser exercidas mediante a eliminação de formas antigas. Em segundo lugar, representa também o primeiro exemplo de intervenção estatal maciça sobre o urbano, reorganizado agora sob novas bases econômicas e ideológicas, que não mais condiziam com a presença da cidade (Idem, 2006, p.63)

Finalmente, o período Passos também se constitui em exemplo de como as contradições do espaço ao serem resolvidas, muitas vezes geram novas contradições para o momento de organização social que surge. (Idem, 2006, p.66)

Voltemos então à ligação entre a Reforma Passos, com seu “Bota Abaixo” acompanhado de um discurso higienizador, a cidade do Rio de Janeiro que se concentrava na atual região central e o popular, no caso, os bares e botequins, seus donos e fregueses. Dentro do conjunto de reorganização espacial urbana proposto por Pereira Passos, afirma Abreu (2006) estava a construção de três obras que se complementariam: a Avenida Central (atual Rio Branco), a Avenida Beira Mar e o novo porto da capital federal. Todavia, continua o autor, a Avenida Central foi, sem dúvida, aquela que mais transformou em termos da forma urbana, já que para sua realização foram demolidas, aproximadamente, de duas ou três mil casas ocupadas por muitos moradores (Idem, 2006). Tanto os comerciantes quanto os mais variados prestadores de serviços (ambulantes, carregadores, engraxates e etc.) eram diretamente dependentes da região central. Cita Menezes (2003) que o pequeno comércio, por exemplo, possuía grande capilaridade no espaço central da cidade, “(...) pois 75% dos logradouros possuíam algum tipo de pequeno comércio, enquanto 25% não apresentavam presença dos ramos varejistas pesquisados” (p.103).

A abertura da Avenida Central, por sua vez, teve sua efetivação motivada por um discurso higienista que vinha desde 1875 quando foi publicado o primeiro relatório da Comissão de Melhoramentos da cidade do Rio de Janeiro (ABREU, 2006). Era preciso alargar e retificar as ruas já existentes e abrir novas praças e ruas para que houvesse circulação na cidade a fim de melhorar a sua higiene⁴⁹, acompanhada, obviamente, pela beleza e harmonia desse novo espaço que viria a surgir. Ou seja, era crucial para a cidade seguir os ideais reformistas de Haussmann projetados em Paris no século XIX, afinal, Rio de Janeiro era praticamente uma Paris, não?

⁴⁹ A Revolta da Vacina, tão marcante para a cidade do Rio de Janeiro, foi uma das formas de expressão popular contra essa limpeza europeia imposta pelo governo.

As camadas populares que habitavam as áreas centrais da cidade, onde estava localizado o comércio e a maioria dos empregos foram as primeiras a serem afetadas com todas as mudanças. O conceito de civilização incluía todos os habitantes e era necessário seguir os padrões estabelecidos pela modernidade. Para isso, foram destruídos os cortiços, as estalagens, todas as moradias baratas que “entupiam” as ruas, enfeavam o cenário e que não combinavam com o planejamento urbano idealizado pelos engenheiros e políticos da época. A população de baixa renda foi a mais afetada, tendo que se deslocar para a periferia, criando novos bairros, ou permanecendo nas pensões ou cortiços que resistiam às reformas urbanísticas. Os emigrantes não estavam livres de serem excluídos da sociedade carioca. Na nova ideologia do trabalho os estrangeiros não poderiam ser esquecidos, já que constituíam, neste momento mais de 20% da população carioca (SILVA, 2007, p.197-198)

Em termos de representações, os imigrantes livres portugueses, italianos e espanhóis eram associados, então, juntamente aos escravos e mestiços livres, aos condicionantes do atraso, da miséria, do imobilismo, como ressalta Menezes (2011) ao falar, em específico, dos portugueses, maiores representantes quantitativos da imigração europeia em terras cariocas e, por conseguinte, a maior parte desses imigrantes no trabalho desdenhado pela alta sociedade, fossem pequenos comércios ou servidores de quaisquer serviços. Ainda ao citar os portugueses, continua a autora: “Dessa forma, eles tornaram-se contrapontos à imagem do progresso e da civilização representada por outras nações, com destaque para franceses e ingleses” (Idem, 2011, p.3). Os franceses e ingleses eram os comerciantes elegantes, donos de lojas da moda, restaurantes e cafés sofisticados enquanto que, para a Reforma Passos, “o grande obstáculo seriam os comerciantes; por ele chamados de ‘arrogantes’, ‘teimosos’, ‘insanos’, ‘testudos’, ‘obstinados’, ‘resmungões’, ‘atrasadões’, ‘grotescos’ e ‘estúpidos’” (MENEZES, 2003, p.82). O governo e seus agentes, ressalta o autor, pela alta sociedade, ao contrário, “eram adjetivados positivamente como ‘heróis’, ‘sentimentais’, ‘grandes’, ‘conciliadores’, ‘tenazes’, ‘amigos’, ‘empreendedores’ e ‘progressista’” (Idem, 2003, p.82). Fora isso, a qualificação dos outros, fossem eles os boêmios, os desempregados, os “vadios” de Carvalho (2008), prostitutas e afins, continua o autor, era transformada em formas animais que habitavam o mundo da desordem (se é que essa qualificação se encontra muito diferente nos dias atuais).

Acabar com os comerciantes mal quistos acima descritos era um dos grandes pontos da reforma, e os ataques que a eles foram destinados pelo governo eram pautados em um discurso que estava se acumulando, em torno da cidade

velha, toda a sorte de malandros e desocupados. Todavia, essa empreitada dirigida para vencer os comerciantes, fortes e prepotentes, não era considerada tarefa fácil, citou Menezes (2003)

O engenheiro Francisco Pereira Passos nunca escondeu ao ministro do Interior, Dr. Seabra, os problemas que enfrentaria com os comerciantes estrangeiros, especialmente com os portugueses, os quais, entre 1889 e 1903, controlavam 60,63% do comércio do espaço central da cidade do Rio de Janeiro, seguidos dos brasileiros, com 22,09%, as outras nacionalidades, com 10,96%, e 6,31% de desconhecidos (idem, 2003, p.82)

E a complementar, mais uma vez recorrendo a Menezes (2003) e fazendo a conexão com os bares e botequins, como esses eram alguns dos espaços de sociabilidade da arraia-miúda da sociedade carioca, eram grandes alvos das reclamações por parte do restante da população e passaram a sofrer com a fiscalização imposta pela gestão Passos. Dentre as reclamações da população, que ia ao encontro da limpeza pública fortemente disseminada naquele momento, os bares e botequins, assim como açougues, eram considerados como lugares fétidos e insalubres. Pode ser incluído no grupo de lugares indesejados os quiosques. Os botequins “foram associados a um passado colonial, que estava sendo denegrido no intuito de se construir a ideologia do futuro promissor sob a égide do progresso e da ordem” (Idem, 2003, p.92)

Nesses embates e combates, os botequins foram os locais mais estigmatizados. Quase sempre eram relatados como espaços de cenas que agrediam a moral, palco de “quadros vergonhosos”, onde se falavam “impropérios” (id.ib.), ponto de encontro de “vagabundos e desordeiros”. Os donos de botequins eram acusados de permitirem que “(...) fregueses menos escrupulosos (...)” praticassem “(...) atos indecorosos (...)”. (Idem, 2003, p.91)

Dessa forma, os portugueses e seus bares e botequins, cuja concentração se dava na região Central, estavam dentro da parcela dos grandes prejudicados nos primeiros anos da Reforma Pereira Passos. Ainda que, como traz Menezes (2003), eles (ou alguns deles) tenham se recuperado não muito depois devido aos contratos e novas sociedades realizadas, não há como negar que frente ao exposto até então, esses estabelecimentos, assim como os demais comércios varejistas e a população atingida, tiveram que se reconstruir seja materialmente ou simbolicamente, tanto aqueles que permaneceram no centro como aqueles que, forçadamente, passariam a ocupar novas zonas da cidade, em destaque, a zona Norte, zona Sul e, inclusive, os morros da cidade. Grande parte da parcela pobre

retirada dos cortiços e das outras habitações populares, por exemplo, como cita Abreu (2006), se deslocaram para os morros que delimitavam o centro e que até então eram poucos habitados como o da Providência São Carlos e Santo Antônio.

Quanto aos populares, que habitavam em grande número os cortiços e casas de cômodos demolidos, restaram poucas opções: uma delas era pagar aluguéis ainda mais exorbitantes que antes por casinhas ou quartos nos cortiços e casas de cômodos ainda existentes; outra opção era tentar mudar-se para os subúrbios, o que trazia o grave inconveniente de aumentar a distância a ser percorrida diariamente até o emprego; um a terceira opção era ir habitar em um dos inúmeros morros que rodeavam o centro da cidade. (CHALHOUB, 1986, p.91)

Como a Reforma Passos levou ao espraiamento da população desalojada para outros lugares da cidade, juntamente ao quantitativo populacional que se moveu no início do século XX foram os seus comércios, seus hábitos, costumes, tradições e, também, os bares e botequins tradicionais. A zona Norte e zona Sul da cidade, por exemplo, são conhecidas por seus inúmeros botequins, ainda que eles possam se diferenciar muito de uma região para a outra.

Do encontro entre o reformador e o pequeno comércio na cidade do Rio de Janeiro, o segundo saiu modificado em suas estruturas e aparências, surgindo do outro lado reconfigurado ao golpe de discursos, cassetetes, talhadeiras, marretas, serras e maçaricos. Quando se chegou ao final da recém-inaugurada Avenida Central, ela parecia luzir de nova aos olhos daqueles que desejavam passear pelas calçadas de um comércio remodelado ao gosto europeu e viver a ilusão de uma *belle époque* tropical (MENEZES, 2003, p.103)

2.2.4. Os bares e botequins ao longo do século XX⁵⁰

Se o entendimento da origem dos bares e botequins na cidade do Rio de Janeiro até o início do século XX foi complexo, traçar, nesse momento, seus destinos, usos e características após a reforma Passos se torna algo ainda mais complexo; entretanto, necessário para dar continuidade à relação desses espaços de sociabilidade com a formação da cidade do Rio de Janeiro.

Chalhoub (1986) afirma que apesar da “(...) ânsia demolidora – e acumuladora de capital – da grande burguesia comercial da cidade do Rio de

⁵⁰ Nem todos os bares citados nessa etapa fazem parte do grupo declarado patrimônio cultural pelos decretos de 2011 e 2012. Os que não fazem estão aqui por representarem bons exemplos.

Janeiro no início do século”, os populares realizaram ajustes em seu modo vida e sobreviveram, “renovando tradições antigas, reforçando e construindo novos laços de solidariedade e ajuda mútua (...)” (Idem, 1986, p.100). Dessa forma, bares e botequins permaneceram no centro da cidade, como mostra Menezes (2003): “o pequeno comércio tinha muita capilaridade no espaço central da cidade, pois 75% dos logradouros possuíam algum tipo de pequeno comércio (...)” (p.27); alguns mudaram o esquema dos seus contratos, se fazendo em nome coletivo ou firma (Idem, 2003). Talvez, muitos desses que no centro permaneceram se tornaram mais “pé-limpos” pós Pereira Passos; inúmeros outros surgiram em novos lugares e mantiveram sua função social para com o seu entorno e etc.; enfim, tais espaços de sociabilidade passaram a se adaptar a modernidade e assim o fazem até os dias de hoje, mesmo aqueles mais tradicionais, ou seja, os bares e botequins tradicionais de que tratamos, opostos as franquias estilo Belmonte, Botequim Informal (a opção pela franquia também pode ser vista como uma maneira de adequação à modernidade, forma através da qual o dono / administrador vê possibilidades de crescimento, todavia, como mais a frente será assinalado, quando “elevado” a franquia, o botequim perde a sua essência, ou seja, a relação com seu lugar de origem, sua rua, seu bairro, seu entorno).

A tendência desses estabelecimentos tradicionais ao longo da primeira metade século XX e momentos posteriores, pelo menos, foi o de ficar sob o controle e administração das famílias que os criaram ou herdaram dos seus conterrâneos portugueses e espanhóis. A administração familiar, como será vista mais à frente, é considerada como uma das tradições desses bares e botequins. Passando de pai pra filho, do marido falecido à esposa, do dono português a algum funcionário português ou não de confiança e que ali dedicou parte da sua vida, enfim, muitas podem ser as possibilidades de perpetuação desses espaços de sociabilidade com o passar dos anos (obviamente que também àqueles de origem espanhola). Todavia, ainda hoje, na cidade do Rio de Janeiro, apesar das inevitáveis transformações que invadiram esses lugares, os sotaques e os sabores de Portugal e Espanha ainda são ouvidos atrás dos seus balcões e sentidos nos seus gostos e temperos, por exemplo.

Mello (2003) contribui nessa discussão quando afirma que os possíveis destinos, continuidades, “sotaques” e etc. dos bares e botequins ao longo do século XX na cidade ganharam novas características por conta da chegada dos nordestinos, sobretudo dos cearenses, que assumiram, nas últimas décadas e a preços especiais, os bares de antigos portugueses depois de terem trabalhado neles por anos como garçons ou cozinheiros. De acordo com a reportagem *Resistência Portuguesa*, “tem muito botequim com nome português que hoje é cearense” (Jornal O Globo, Coluna Gente Boa, 07 de setembro de 2012, anexo 7.6). Para reforçar essa característica nordestina dos botequins cariocas na atualidade, o site <http://guiadobotequim.com.br/about/> (visitado em 18 de janeiro de 2013) informa que a influência do Nordeste tanto nas relações sociais quanto nos sabores dos botecos se deu, principalmente, a partir do início da década de 1970. No início dos anos 1970, após o domínio dos ‘seus’ Manueis e ‘seus’ Manolos, os “seus” Raimundos assumem a direção do balcão e acrescentam carne seca, mandioca e caldo de mocotó ao menu”, informa a mesma reportagem. Somente como um mero destaque por conta da inserção desses novos atores sociais na discussão – os imigrantes nordestinos, no ano de 2012, o boteco campeão do evento gastronômico Comida di Buteco na cidade do Rio de Janeiro foi o “Nordestino Carioca”, cujo dono é um nordestino típico e defensor da sua origem, ainda que essa identidade possa vir a ser caricata, forçada para chamar mais atenção. A influência nordestina nesses estabelecimentos também é mostrada por Parente (2000). “Aos proprietários portugueses, espanhóis e alemães juntaram-se os nordestinos, que, na cozinha e no salão, compõem o clima acolhedor dessas casas” (p.146).

Outro ponto que leva os botequins ao encontro da “alma carioca” e que é relevante ao se pensar esses lugares, sua sociabilidade e o século XX é a relação dos mesmos com a música, ou seja, o binômio botequim e musicalidade (MENEZES, 2008). Nesses espaços de sociabilidade, construção poética e musicalidade, ressalta a autora, ainda é gestada muito da música popular brasileira a exemplo do samba e Bossa Nova.

O próprio samba, símbolo maior da nossa nacionalidade, não seria o que é hoje sem a mesa do botequim – onde se solidificou não apenas como gênero musical, mas como uma filosofia de vida que engloba também a baixa gastronomia, a cerveja gelada, a mulher, a gozação, a amizade. A inspiração mais autêntica, enfim, que este universo suscita no homem brasileiro.

(<http://www.revistaboemia.com.br/Pagina/Default.aspx?IDPagina=163>, acesso em 19 de janeiro de 2013).

Estudos acadêmicos acerca da história de samba e do carnaval, sua origem, relação e identidade para com a cidade do Rio de Janeiro são muitos e, por isso, a opção em não alongar essa abordagem aqui. Todavia, após as leituras realizadas ficou claro que o samba é outra forma de demonstração da cultura popular carioca, resistência e lazer da sociedade marginalizada na capital federal no final do século XIX início do século XX. Nesse caso na sua grande maioria, os negros que compunham essa parcela “vadia” da cidade aglomerada no centro e, mais precisamente, nos bairros apêndices do porto: Saúde, Gamboa e Santo Cristo (VELLOSO, 1990). Como já se destacou nessa pesquisa os negros livres eram muito numerosos no que diz respeito àquelas profissões tidas como subalternas, que se concentravam em volta da atividade cafeeira no porto, a exemplo dos carregadores dos sacos de café. E foi entre os negros, nas casas e terreiros, onde historicamente se destaca a casa da Tia Ciata, que surgiram os primeiros ranchos e, desses ranchos diz-se que nasceu o primeiro samba. (VELLOSO, 1990)

Dos seus frequentadores habituais, que incluíam Pixinguinha, Donga, Heitor dos Prazeres, João da Baiana, Sinhô e Mauro de Almeida, nasceu o samba. A música ‘Pelo telefone’ (destaque meu) foi o primeiro samba registrado, no final de 1916, e virou sucesso no carnaval de 1917.

(<http://www.acordacultura.org.br/herois/herois/tiaciata>, acesso em 19 de janeiro de 2013)

Samba e carnaval, na verdade, são associados ao modo dessas camadas populares do início do século XX se expressarem no espaço carioca, nessa cidade que estava sendo modificada, material e imaterialmente, para se adequar a essa tal modernidade européia.

Além do jogo, o carnaval era outra fonte eventual do surgimento de rixas associadas ao mundo do lazer popular. Intrépidos e irreverentes, os foliões entusiasmados dessa ‘festa da plebe’ (...) gostavam de provocar os guardas civis cantando deboçadamente:

‘Eu vou bebê,
Eu vou me embriagá,
Eu vou fazê barujo
Pra puliça me pegá.

Que eu dance aqui,
 Eu danço aqui
 Danço acolá' (CHALHOUB, 1986, p.216-217)

Dessa forma, é possível associar o início dessa musicalidade, que hoje é, sem dúvida, uma identidade carioca, aos antigos quiosques e botequins. Como vimos, na época do surgimento desse gênero musical, esses eram um dos poucos espaços de sociabilidade onde os “vadios” da capital se embriagavam, produziam, criavam. Ainda que tais estabelecimentos tivessem sofrido grande represaria durante a gestão Pereira Passos, inclusive, quantitativamente. E assim se sucedeu ao longo do restante do século XX, essa ligação entre os músicos do samba, já não mais considerados vadios, vide o exemplo de Noel Rosa e os bares de Vila Isabel, sendo uma de suas canções mais conhecidas a “Conversa de Botequim”. Pinho (2000) em um dos capítulos do seu trabalho, o qual denomina de “Há bares e bares”, traz o botequim Petisco da Vila associado às suas rodas de samba. Segundo o autor, a fama desse bar se deu a partir desse gênero em específico. Outro exemplo é o Bar da Portuguesa que fica em Olaria na Rua Pixinguinha, era nesse botequim onde Pixinguinha gostava de estar, parava para tocar e tomar umas e outras. (<http://recantodaspalavras.com.br/2011/09/17/uma-visita-rua-do-pixinguinha/>, acesso em 19 de janeiro de 2013)

Não só o samba, mas, também a Bossa Nova é um gênero musical que possui sua história diretamente relacionada aos bares e botequins da cidade. Se é sabido, por exemplo, que a Casa Villarino (patrimônio cultural) é um espaço crucial ao se pensar na Bossa Nova.

Foi em uma das mesas do bar da Casa Villarino que, no verão de 1956, Tom Jobim foi apresentado ao poetinha Vinícius de Moraes, por Lúcio Rangel para musicar a peça Orfeu da Conceição, que foi apresentado ao público meses mais tarde. Também foi onde se ouviu pela primeira vez o termo Bossa Nova, que ninguém sabia ao certo o que significava, mas, acabou dando nome ao novo estilo musical que revolucionou e marcou uma era, admirado no Brasil e no mundo (...) (<http://www.villarino.com.br/home.jsp>, acesso em 19 de janeiro de 2013)

A citação acima já nos situa na segunda metade do século XX e esse recorte temporal é importante, inclusive, ao se pensar os bares e botequins cariocas. Queiroz (2012) afirma que foi na década de 1960 que a cidade do Rio de Janeiro promoveu com intensidade o seu mito de “Cidade Maravilhosa” e, talvez, a mudança política para o estado da Guanabara possa configurar uma das razões

para a “fabricação da cultura do carioquismo” (Idem, 2012). De acordo com a autora, seriam representantes dessa “cultura do carioquismo”, por exemplo, “Millôr Fernandes; Vinícius de Moraes; Sérgio Porto; Paulo Mendes Campos; Antônio Maria; Fernando Sabino; etc.” (idem, 2012, p.2). Dentro dessa conjuntura de “elevação cultural” da cidade do Rio de Janeiro nas décadas de 1960 e 1970 destaca-se o bairro de Ipanema, através do papel importante dos cronistas, com seu caráter cosmopolita e irradiação do seu modo de vida. Lembra a autora, todavia, que na década anterior Copacabana teria tido essa mesma representação apresentada por Ipanema nas duas décadas seguintes. Cabe ressaltar que um dos mais tradicionais de todos os bares (consideração essa dada inclusive pelos donos dos outros botequins patrimônio cultural) é o Cervantes, situado na Rua Prado Júnior, Copacabana. Dentro desse cosmopolismo efervescente cultural da zona Sul de Ipanema, seus bares e botequins tiveram papel fundamental, assim como ocorreu nos botequins de Copacabana e aqueles mais remotos, da região Central e Lapa.

A mestiçagem cultural marcou Ipanema e se espalhou para além da orla e penetrou nos antigos bares do bairro, como: o *Jangadeiro*, o *Zeppelin*, o *Veloso* e o *Mau-cheiro*. Os bares de Ipanema estruturaram uma grande rede de sociabilidade que penetrou nos hábitos da cidade. Eles se transformaram em palco perfeito para o encontro de diferentes gerações de artistas, intelectuais, jornalistas e pessoas comuns que se reuniam e se apraziam com o “papo” descontraído e uma bebida gelada após um dia ensolarado na praia. Para muitos jornalistas que seguiram a tradição boêmia da Lapa e posteriormente de Copacabana, os bares de Ipanema eram “os melhores fóruns de debate”, onde se podia encontrar os amigos e discutir questões relativas ao cotidiano, à política, à sociedade, à cultura ou, simplesmente, como se diz no Rio: “jogar conversa fora” (...)

Por tudo isso, muitos movimentos culturais se difundiram entre os descontraídos e por vezes acalorados debates nessas mesas de bar, como a *Bossa Nova* e o *Cinema Novo*. (...) os bares de Ipanema foram classificados pelos jornais de época conforme o seu tipo específico de público. Assim, de acordo com tal tipologia, os escritores e os jornalistas se reuniam no *Zeppelin*; os músicos no *Veloso*; o *Jangadeiro* era o reduto da *Banda de Ipanema*; e o *Mau-Cheiro* era o *pé-sujo* frequentado pelo pessoal do *Cinema Novo*. Todavia, isso não quer dizer que um grupo não pudesse circular pelos demais bares, promovendo uma grande sociabilidade. (Idem, 2012, p. 10-11)

Pinho (2000) se refere ao Veloso, também localizado em Ipanema, como o bar de Tom Jobim e Vinícius de Moraes. “Um dos maiores sucessos da música popular Brasileira nasceu ali, na esquina da Prudente de Moraes com a Montenegro – hoje rua Vinícius de Moraes” (Idem, 200, p.24). Ou seja, os bares e botequins,

desde o século XX até os dias de hoje são símbolos onde a musicalidade encontra espaço, se faz. “Assim como a música se faz presente nos bares, os bares são matéria – prima privilegiada no cancionário popular” (MENEZES, 2008, p.53). Continua a autora, “além de Aldir Blanc e Noel Rosa, outros poetas-compositores fizeram do bar tema quase que obrigatório na descrição do cotidiano carioca” (Idem, 2008, p.56). Assim, por terem “acolhido” os primórdios de gêneros musicais que fazem parte da história da cidade do Rio de Janeiro, os bares e botequins, também podem ser considerados símbolos culturais da cidade por esse viés.

As dimensões políticas cariocas e nacionais também não podem ser dissociadas dos bares e botequins cariocas ao longo do século XX até os dias de hoje. O papel que os botequins têm nesse sentido, na verdade, sempre existiu. Se o leitor retomar as citações de Costa (s/d) e Souza (2004), respectivamente nas páginas 9 e 10 desta dissertação, vê-se que já nos cafés europeus (possíveis origens dos bares e botequins, como já fora exposto) a divulgação das idéias e da crítica literária artística tinham um papel fundamental. Se formos, por outro lado, remeter essa vertente política aos botequins e quiosques ao longo do século XIX na cidade do Rio de Janeiro, por exemplo, nesses espaços ainda populares, possivelmente, o povo ali também discutia seus ideais, reclamava, trocava idéias, se unia e etc.

Durante o século XX, muitos desses bares e botequins tiveram, além da sua dimensão material e imaterial, uma dimensão intelectual, cultural e política que acompanhava a cidade do Rio de Janeiro. O Villarino (que já fora destacado, pois, nele teria ocorrido o primeiro encontro entre Tom Jobim e Vinicius de Moraes) é, por exemplo, um marco intelectual da cidade no período da Bossa Nova. E assim um dos seus quadros ressalta por uma reportagem de jornal que diz “Casa Villarino, ponto de encontro de intelectuais”.

(...) frequentado por Manuel Bandeira, Ary Barroso, Antônio Bandeira, Di Cavalcanti, Pancetti, Fernando Lobo, Dolores Duran, Sérgio Porto, Paulo Mendes Campos, Lúcio Rangel, Ligia Clarck e tantos outros que o transformaram no PIB intelectual mais alto existente num bar. (...) Do Vilarinho conta-se uma triste história de desrespeito a memória cultural de um país. Havia a tradição de que os frequentadores deixassem versos, poemas, assinaturas, desenhos em suas paredes. Assinaturas de Pablo Neruda, de Manuel Bandeira, de Elizeth Cardoso, de

Dolores Duran, desenhos de Panceti, Di Cavalcanti, Antônio Bandeira, Dacosta, Ligia Clarck, um acorde de “Aquarela do Brasil”, escrito pelo próprio Ary, tudo isso desapareceu, coberto por uma tinta azul que o dono do bar mandou passar, para manter limpas as paredes e terminar com tantos rabiscos”(Idem, 2000, p.22-23)

O Amarelinho da Cinelândia (como apresenta o site <http://www.rio-de-janeiro-rj.com/categoria/bares/>, acessado em 19 de janeiro de 2013) é resgatado por Pinho (2000). Conhecido por ter recebido e continuar a receber participantes dos mais variados e importantes acontecimentos políticos nacionais, ele centraliza e finaliza todos os grandes eventos e momentos importantes da vida carioca. Também o Bracarense, no Leblon, conta com uma clientela que vai desde turistas internacionais até as personalidades do meio político, cultural e empresarial, sejam elas influentes tanto em nível municipal, estadual e federal⁵¹. Não há como não citar o Lamas e o Cosmopolita, ambos patrimônio cultural, ao se falar em bares como “arena política”. Como afirma Pinho (2000), a história do Lamas (que foi “expulso” do Catete por causa das obras do metrô e se mudou para o Flamengo) se confunde com a história da cidade do Rio de Janeiro.

Em suas mesas, estudantes da Faculdade de Direito do Catete mudaram, ou pensaram que mudaram a vida política do país. Intelectuais fizeram da casa, durante anos, seu ponto de encontro, a começar por nosso maior escritor Machado de Assis, passando por Manuel Bandeira, o pintor Di Cavalcanti, que morava ali perto, Oscar Niemeyer e tantos outros. (Idem, 2000, p.25)

No que diz respeito ao Cosmopolita, situado na Lapa, Pinho (2000) diz que tal estabelecimento era frequentado por homens públicos na época em que a cidade era capital federal e, por conta dessa aproximação com o Senado, era chamado também de Senadinho. Outro fato curioso do Cosmopolita, mais uma vez recorrendo a Pinho (2000), é que seu prato mais famoso, o Oswaldo Aranha, tem o seu nome em homenagem ao seu criador, que era político e diplomata. Segundo o atual gerente português do estabelecimento, que confirmou tal história, o Filé Oswaldo Aranha é a principal tradição do estabelecimento.

Para a apresentação de que os botequins estão intimamente ligados ao cenário político, cultural e intelectual da cidade, seus momentos, atores, gestores e etc.; são interessantes as histórias do Bar Luiz e do Bar Lagoa, dois dos vinte e seis patrimônios culturais. Ambos têm sua história e formação remetida à

⁵¹ Fonte: <http://www.rio-de-janeiro-rj.com/categoria/bares/> (visitado em 19 de janeiro de 2013)

influência alemã e essa característica lhes trouxe problemas no período em que o Brasil entrou em guerra com a Alemanha, quando foram potencializados os discursos e ações antifascistas, nazismos e afins. O Bar Luiz, cujo fundador, em 1887 era suíço, passou seu estabelecimento para um alemão, que, em 1915 mudou o nome do estabelecimento para Bar Adolph; já o Bar Lagoa, cuja origem é do ano de 1934, se chamava Bar Berlin, enquanto o Jangadeiro foi aberto em 1935 com o nome de Rhenania. Por causa do cenário político mundial dos anos de 1940, esses estabelecimentos tiveram que aderir a novos nomes para permanecerem abertos⁵².

Quanto aos botequins no momento mais recente da cidade do Rio de Janeiro, (final do século XX e início do século XXI) deve ser ressaltado o processo que o site <http://guiadobotequim.com.br/about/> (acesso em 19 de janeiro de 2013) e alguns autores e “botequeiros” não acadêmicos chamam de elitização e pasteurização desses espaços de sociabilidade. Muitos botecos e botequins, na verdade, não resistiram as pressões da modernidade e fecharam mesmo antes da intensificação da modernidade que abarca com força a cidade do Rio de Janeiro, que para os defensores radicalistas dos botequins, acaba com os mesmos ainda que eles estejam “vivos”. A próxima etapa deste capítulo trará um pouco dessa discussão.

Tristezas não pagam dívidas. A maior dívida que o progresso mal planejado e a especulação imobiliária deixaram para com o Rio de Janeiro foi a própria tristeza diante da descaracterização da cidade. Como num bolo, o Rio de Janeiro foi cortado e esfarelado. Cada pedaço tirado levou parte do espírito carioca. Os botecos e bares tradicionais do Rio não ficaram de fora desse bolo. Restou apenas a saudade no coração dos boêmios (*BAR, BOTECA E BOTEQUIM: IMAGENS DE UM SENTIMENTO*, 1987, p.15)

2.3.

Afinal, é possível definir um bar e botequim tradicional no momento atual?

Os que se foram, os que se mudaram e os que ainda resistem, graças ao santo, com tudo que um bar digno desse nome tem que ter: a dose, o chope, a loura gelada, o tira-gosto, o patrão, o boêmio, o freguês, a mulher, o jogo de palitinhos, os vendedores e engraxates, os avisos de fiado, os gatos de armazém e gaiolas de passarinho, as mesinhas e as rodas de samba, a pintura, o cheque quantas vezes

⁵² Histórias que podem ser lidas nos sites dos dois bares:

http://www.barluiz.com.br/rubrique.php3?id_rubrique=4 e

http://www.barlagoa.com.br/index.php?pagina=n_historia (acessados em 19 de janeiro de 2013).

sem fundos, a tristeza da solidão no meio de tantos, a alegria, a reflexão, a filosofia mais pura, os amigos, a discussão, o futebol, o encontro e desencontro, a certeza de existir sempre um lugar como o bar (Bar, boteco e botequim: imagens de um sentimento, 1987, p.13)

Alcançar um entendimento sobre o que sejam bares e botequins tradicionais levando em conta, por exemplo, todas as questões em torno das transformações e ressignificações das tradições de Giddens (2003) e a crise ou não da identidade cultural de Hall (2004) mostra como a discussão sobre os bares e botequins hoje na cidade do Rio de Janeiro é complexa. Essa complexidade é ampliada frente a intensificação da lógica de empresarialização que move as cidades nessa época pós-moderna, onde há a glamourização do simbólico, das representações, da cultura; onde modificações são necessárias e inevitáveis; onde lugar e mundo se complementam, dialogam e entram em contradição muitas vezes. Não se pode esquecer também que o encontro desses bares e botequins tradicionais com a “alma carioca” é forjado. Nesse sentido, a passagem da reportagem *Sobre Bares e Botequins*, que segue abaixo, se enquadra nessa complexidade que engloba tais estabelecimentos desde o século XX.

Eu já fui mais radical no sentido de cercear meu campo de visão sobre um botequim e um boteco. Hoje vejo que o radicalismo só nos leva a cegueira e é impossível definir claramente o que é um boteco ou um botequim. Estes tipos de estabelecimento, por si só, sofreram uma enorme evolução ao longo do século XX, e seguem sofrendo no século XXI. Portanto, qualquer tentativa de estabelecer parâmetros teria de levar em conta certo período de tempo, ou mesmo determinada região da cidade do Rio de Janeiro (<http://diariosgastronomicos.com/2011/12/7590.html>, visitado em 20 de janeiro de 2013)

Primeiramente, é preciso destacar que, nesta pesquisa, o bar e botequim tradicional são concebidos como lugar, que, por si só, constrói relações diretas com a rua em que está situado, sua vizinhança e seu bairro. Por ser um lugar, é o espaço do vivido, do cotidiano, da materialização efetiva desse dia a dia (MASSEY, 2000; CARLOS, 2007). O lugar é o vínculo entre o “de fora” e o “de dentro” na prática cotidiana e que essa relação só é possível devido a dimensão histórica, suas especificidades e particularidades, que envolve esse lugar e todas as suas dimensões. Cada lugar é sim particular e se realiza “em função de uma cultura / tradição / língua / hábitos que lhe são próprios, construídos ao longo da história e o que vem de fora (...)” (CARLOS, 2007, p.17). O lugar, por ser base da reprodução da vida, precisa ser analisado a partir da “tríade habitante-identidade-

lugar” (p.17), mesmo que, como já se ressaltou, essa identidade cultural exista ou não, esteja em crise ou não (HALL, 2004). O lugar, ainda, assume múltiplos usos e apresenta inúmeras territorialidades, assim como o botequim.

O lugar é a porção do espaço apropriável para a vida – apropriada através do corpo – dos sentidos – dos passos e seus moradores, é o bairro é a praça, é a rua, e nesse sentido poderíamos afirmar que não seria jamais a metrópole ou mesmo a cidade *latu sensu* a menos que seja a pequena vila ou cidade – vivida / conhecida / reconhecida em todos os cantos. (...) (CARLOS, 2007, p.18)

O botequim, como será visto mais à frente, é a extensão da casa na rua. Nele diferentes territorialidades podem ser percebidas, dele múltiplos usos são feitos; o botequim tradicional é esse constante embate entre o olhar do “de fora” com o olhar daqueles “de dentro”, dos julgamentos daí surgidos, dos problemas daí erguidos, das redefinições daí construídas.

Trago, portanto, para definir esses espaços, os botequins pelos “opostos” que o configuram, e esses são muitos e, por isso, só alguns desses serão aqui debatidos. O botequim é lugar para uns e não lugar para outros. E está aí uma questão crucial para a continuação desse e capítulo e o que está por vir, cuja discussão envolverá o conceito de patrimônio e os discursos que se desenvolvem dos atos de patrimonialização da cultura onde, talvez, sejam valorizadas as não-identidades e os não-lugares (CARLOS, 2007) no sentido do patrimônio como mercadoria. Para quem o bar e botequim tradicional, portanto, é lugar e não-lugar? O botequim é uma identidade real ou utópica (onde não há identidade)? Seu caráter coletivo, sua comunidade é real ou não?

(...) ao vender-se o espaço produz-se a não identidade e, com isso, o não lugar, pois, longe de se criar uma identidade produz-se mercadorias para serem consumidas em todos os momentos da vida, dentro e fora da fábrica, dentro e fora do ambiente de trabalho, nos momentos de trabalho e não-trabalho (Idem, 2007, p.64).

Pela negatividade que fora associada ao longo do tempo à esmagadora maioria desses espaços⁵³ desde os seus primórdios na cidade do Rio de Janeiro, o destaque então para a dialética do botequim quanto um espaço ruim por parte daqueles que o olhavam “de fora” e positivo para aqueles que nele realizam parte da vida.

⁵³ Afirmação essa baseada nas referências lidas.

Ao longo do tempo, esse foi um espaço caracterizado como negativo pelas classes sociais politicamente influentes e pelo Estado por nele ser praticado o ócio e a vadiagem por parte dos fregueses advindos das camadas populares, além da ausência de higiene entre outras características nesse capítulo já citadas.

O lugar da perdição e do vício; do alcoólatra, da “piranha” e do malandro. Um desvio a roubar o homem virtuoso do seu trajeto entre o lar e o trabalho. A literatura, a música popular e os discursos oficiais do Estado, da igreja e de outras instituições, como a medicina chegavam mesmo a apontar o botequim como uma ameaça à sociedade e à família. (MELLO, 2003, p.19-20)

Essa negatividade e repulsa vai de encontro aos espaços da sujeição, da degradação, rebaixado de Brandileone (s.d). A autora afirma que o espaço social da cidade reforça e conforma determinados tipos de exclusão, a partir do momento que ele segrega, materializa expressões de e da violência. Dessa forma, a violência urbana não deve ser percebida somente através dos atos delinquentes em si, mas, também, pelas exclusões econômicas, sociais, legais, ambientais e culturais que acabam por dar origem aos espaços logo acima citados. Ou seja, por exemplo, determinada parcela da população só ter acesso a esse ou aquele tipo de lazer, isso se configura como uma maneira de silenciamento, de violência urbana. Assim, ela traz o botequim dentro de um conto, como forma de análise dessa exclusão e suas diferentes zonas de conflito. O botequim do conto analisado por Brandilone (s.d) é ainda o lugar da marginalidade individual e do confinamento pessoal, lugar do abandono e da solidão. E essas são características que podem ser associadas àquelas pessoas, clientes fixos que tomam o botequim como uma fuga, um acolhimento.

Todavia, do ponto de vista do freguês que elege o botequim como amparo, esse espaço se torna positivo, mesmo que tal amparo se dê somente na bebida alcoólica, na companhia de um copo de cachaça. É o espaço onde a pessoa busca algo, de alguma maneira faz a vida, se esconde e se encontra, pois, mesmo que sozinha ela está com o dono, com outro ser na solidão ou com várias outras pessoas. Existe ali uma solidariedade que pode ser hierarquizada nas suas relações, ou não. Além disso, como foi apresentado no subitem anterior, desde o século XIX esses espaços são culturais e políticos. Se na cidade do Rio de Janeiro, no século XIX os bares e botequins eram um dos poucos lugares aonde os populares realizavam sua vida política, já no século XX, os botequins passam a

ser frequentados por artistas e políticos do alto escalão e por esse viés ainda o continuam a ser.

Outro ponto de vista dessa positividade surge a partir do momento em que esse espaço começa a ganhar destaque, a ser associado à forjada “alma carioca”. E para aqueles que tratam do assunto, sejam eles blogueiros ou cientistas o *Guia Rio Botequim: 50 bares e botequins com a alma carioca*, lançado pela Prefeitura da cidade do Rio de Janeiro na gestão de Luiz Paulo Conde em 1996, trouxe relevância a esses ambientes de sociabilidade, apesar da crítica de muitos para quem o lançamento do guia foi o início do fim dos botecos⁵⁴.

A idéia da prefeitura era chamar a atenção para aspectos da cidade que, na visão desses gestores, foram sendo negligenciados sucessivamente por administrações anteriores cujos olhos desde os tempos de Pereira Passos se voltavam exclusivamente para o “futuro” sob os parâmetros da modernidade. Com isso, parte substancial daquilo que a gestão de Conde considerava como “alma carioca” veio se perdendo em meio a um desenvolvimento caótico e sem limite da cidade. (Idem, 2003, p.13)

Na edição de 1999 deste guia, a introdução intitulada de *Onde o Rio é mais carioca*, o ainda prefeito Conde dá continuidade a essa valorização, ou seja, a partir do momento em que esses espaços passam a ser considerados “incorporadores do espírito carioca”, constituintes da identidade carioca, agora, eles devem ser vistos como positivos.

(...), jogar luz neste território livre, espaço democrático de convivência de iguais e contrários, é se aproximar da cidade pretendida. No caso do Rio de Janeiro é revelar a essência da cidade. Botequim é esquina, bairro, referência urbana. É tribuna e moradia. Nele o imprevisível encontra fertilidade, Nele brotam conagraçamento e debate. Solidão e paixão tem boa acolhida. O botequim carioca projeta cordialidade e incorpora o espírito básico da cidade de São Sebastião.

Pós-lançamento do guia *Rio Botequim*, afirma a reportagem *O pé sujo recusa a Saideira*, do dia 11 de agosto de 2012 e enviada por Thiago de Mello⁵⁵ (<http://oglobo.globo.com/blogs/prosa/posts/2012/08/11/o-pe-sujo-recusa-saideira-459735.asp>, acessada em 20 de janeiro de 2013), os jornais passaram a criar colunas especializadas; chefes renomados começaram a valorizar a gastronomia popular desses espaços, surgindo especialistas no assunto; criaram-se concursos

⁵⁴ <http://butecodoedu.blogspot.com.br/2006/11/rio-botequim-vade-mcum-de-otrio.html> (acesso em 20 de janeiro de 2013)

⁵⁵ Esse Thiago de Mello é o mesmo Mello (2003)

dos melhores botequins, garçons e chope da cidade (assim como diversos eventos gastronômicos).

E essa contradição quanto às suas representações negativas e positivas, dependendo dos atores sociais em questão, essas visões antagônicas que mudaram ao longo do tempo (lembrando o que esse espaço significava para Pereira Passos e noventa anos depois para Luiz Paulo Conde) também permeia o trabalho de Mello (2003). O botequim, assim, se tornou parte fundamental da “alma carioca” em contraposição como lugar do “desvio”. Mais do que ao encontro dessa “alma carioca” forjada onde a maioria das pessoas realizam somente o lazer (e, portanto, onde a identidade se torna fantasiada), o botequim precisa ser reforçado quanto identidade real daquelas pessoas que nesse espaço fazem a vida, para as quais ele verdadeiramente é um lugar, sejam os seus donos, frequentadores fiéis e assíduos, garçons, flâneurs e etc. Após as visitas que realizei, posso afirmar que para essas pessoas os bares e botequins mais do que fazer parte, são a própria vida deles. E por ser o espaço da vida para alguns que ele se torna extensão do lar. O botequim é o “transbordamento” da casa, que, por sua vez, transborda a escala do estabelecimento, dialogando com a rua e o seu bairro (seu lugar) o que leva a mistura das liberdades / repressões / costumes de casa com as liberdades da rua.

Quanto aos seus donos ele configura essa extensão por vários motivos como, por exemplo, o botequim pode estar fisicamente localizado a frente, abaixo ou bem próximo à residência do dono; o privado do lar pode vir a ser percebido também no cardápio, temperos e sabores (papel importantíssimo das mulheres) e nos detalhes da sua decoração/ ambiência (inclusive na escolha da religião ou santo a abençoar o seu local de trabalho); quando compete ao dono assumir o papel, em diversos momentos, mesmo com a hierarquização das relações que se dão nesse espaço, do patrono muito além do patrão, ou seja, no sentido da proteção do pai tanto para os seus funcionários e/ou fregueses, ao ouvir histórias e lamúrias, dar conselhos, palpitar (concretizar amizades); ao aceitar o “pendura” ou fiado dos mais íntimos e abusados; ao impor regras e ordem no seu estabelecimento; pelo cuidado e zelo para com o seu botequim (ainda que esse cuidado, talvez, não seja perceptível através do quesito higiene) e etc.; enfim, por estar ali todo (ou quase todos) os dias, durante horas e horas a dedicar parte de sua

vida. Esse configuram os tipos de donos, que como pude perceber pessoalmente, são extremamente participativos no dia a dia dos seus estabelecimentos.

Mello (2003) dá destaque ao dono do botequim como o ato “pendurar” ou vender fiado dentre as relações desses espaços de sociabilidade, por mais que eu ache que esse tipo de dívida só ocorra, nos dias de hoje, em estabelecimentos ao estilo Armazém Cardosão (em relação á esse por conta dos ares e laços de comunidade ainda presentes ao seu redor), quiçá um Jóia, por exemplo. Se torna interessante trazer as palavras de Mello (2003).

O dono do botequim é, portanto, a figura central no processo de interação que ocorre ali. Situado no topo da pirâmide hierárquica do bar, compete a ele selecionar quem pode e quem não pode consumir em seu estabelecimento, quem tem direito e em que medida ao crédito etc. Como veremos, nos casos dos botequins de proximidade, esse poder se amplia, extrapolando o espaço do bar. O dono do botequim é uma figura pública que controla não apenas o seu estabelecimento, mas igualmente o espaço adjacente da calçada e da rua (Idem, 2003, p.27)

Consumir fiado, isto é, ter crédito para pagar posteriormente, é uma relação que extrapola o seu aspecto meramente econômico. É um ato social marcado por regras e etiquetas que são estabelecidas e negociadas entre credor e devedor e que são reguladas por uma troca que envolve muito mais do que a mercadoria propriamente dita. É uma relação que se inscreve na esfera da ética, da honra e do respeito, construída através da troca de favores, da confiança e do crédito, no sentido de acreditar no outro, onde o aspecto econômico funciona como medida dos limites dessa relação (Idem, 2003, p.80).

A relação entre proprietário e freguês, portanto, é permeada de antagonismos latentes (mas que nem sempre se manifestam de forma clara), entendimentos e dependências como afirma Silva (1978). O dono do botequim é o patrão, é quem controla o estabelecimento. Esse controle lembra o autor, tende a ser feito de maneira discreta, porém, dependendo da situação pode não ser tão amistoso assim. O proprietário possui “certo poder de polícia no sentido da proibição ou não, do condicionamento do repeito dentro do seu ambiente de trabalho e do lugar aonde faz a vida” (Idem, 1978, p.61). Para o funcionário da Adegas Flor de Coimbra uma das tradições do bar em questão, já destacada anteriormente, é “proibir os beijos ousados”, o que vai ao encontro dessa política de controle. Por outro lado, tal relação gera amizade, companheirismo, ou seja, as tensões que surgem não impedem momentos de harmonia e cooperação entre proprietários e fregueses. Percebi através das idas aos bares e botequins que em

alguns desses estabelecimentos a relação criada entre a freguesia fixa e os donos possui tanta intimidade e liberdade que parece mais familiar do que qualquer outra coisa. Há de se cogitar a possibilidade de que, talvez, as relações ali travadas são até melhores do que as realizadas dentro de casa. Por isso são estabelecimentos tidos como “segunda casa”. “Assim, por exemplo, às vezes o proprietário e alguns fregueses mais constantes vão beber juntos em outro botequim, depois de fechado o estabelecimento” (Idem, 1978, p.92). Fora este vínculo sentimental positivo as tensões são amenizadas quando ambos, donos e fregueses, lembram que um depende do outro: o botequim depende da sua freguesia fixa e os fregueses não vivem sem seu botequim. E, nota-se ainda que alguns fregueses prestam serviços aos donos e são pagos de diferentes formas, inclusive, através da bebida alcoólica (Idem, 1978).

Para os seus fiéis frequentadores ele se torna, portanto, segundo lar, pois, no botequim eles encontram conforto, nesse espaço se curte ou se divide a solidão, se encontra a solidariedade de conhecidos e desconhecidos, criam-se vínculos, nascem amizades, brota a criatividade; como bem lembra Silva (1978) é o lugar da solidão e de reciprocidade, lamentações e desabafos. Tuan (1983) ressalta que as mercearias - considerando os botequins como oriundos das mercearias - são pontos de encontro, lugares onde as pessoas tem a oportunidade de falar e transformar suas pequenas aventuras em epopeias, “e desta forma as vidas comuns alcançam reconhecimento e até uma pequena glória nas mentes crédulas dos companheiros ébrios” (Idem, 1983, p. 206-207). Ou seja, nesse espaço os fregueses ganham notoriedade, são ouvidos, têm companhia, mesmo que tal companhia seja a cerveja ou a cachaça, por exemplo. A cervejinha ou chope diário fazem parte do cotidiano desses fregueses. Ali a vida ganha algum sentido, é um ponto de escape, é o lugar de liberar a tensão no meio do percurso trabalho-casa, onde os problemas do dia a dia são divididos, é o lugar onde alguns resolvem se afundar na tristeza e “engolir” seus problemas e outros brindam a vida e etc. Para Mello (2003) muitos fregueses, por exemplo, que mudaram seu local de residência continuam a frequentar assiduamente essa segunda casa escolhida por eles, e o autor vai além quando mostra o botequim como substituto a fragmentação da família e da sociedade tornando-se, assim, uma forma de sustentação.

Este seria, segundo ele, o significado que o botequim tem para o freguês das grandes cidades, especialmente, aqueles de estratos sociais menos favorecidos (...) ‘o botequim pode ser um mecanismo de sustentação, porque tem condições de conceder o sentimento perdido de comunidade. Ele cria profundos laços comuns entre uma minoria: os componentes dos estratos inferiores que são adeptos do álcool’ (Idem, 2003, p.103)

Silva (1978) vem a somar a Mello (2003) tanto na questão referente ao botequim como sustentação do indivíduo quanto na organização social do botequim no que diz respeito à diferenciação dos seus fregueses, formação de grupos e hierarquizações. Não pretendo aqui me aprofundar nessa discussão já realizada por Silva (1978), todavia, indo de encontro ao que fora colocado logo acima sobre esses mesmos fregueses, considero interessante uma diferenciação feita pelo autor, mesmo que o seu recorte temporal de análise tenha sido há mais 40 anos atrás.

A maioria dos consumidores escolhe botequins próximos da residência (ou da favela em que moram) e/ou do local de trabalho. A esse respeito, os fregueses podem ser divididos em duas categorias: os ‘de depois do trabalho’ e os de ‘antes de ir para casa’. Por razões óbvias, os primeiros tendem a ser mais comedidos, tanto no que se refere à duração da permanência quanto a quantidade de álcool ingerido. Mas isso não impede que os subgrupos existentes no interior do botequim sejam compostos indistintamente pelas duas categorias de frequentadores. Apenas, como o local de trabalho é muito mais variável que a moradia, a frequência daqueles que moram perto do botequim é mais duradoura. (Idem, 1978, p.85)

Dependendo da clientela, portanto, Mello (2003) diz que pode haver a noção de bar de passagem em contraposição ao bar de proximidade, “o primeiro com uma clientela flutuante e o segundo com fregueses fixos, muitos dos quais moradores dos arredores do botequim” (Idem, 2003, p.14)

E o garçom? Ele também é cúmplice desse espaço de sociabilidade, ainda que nem todo botequim / boteco / pé-sujo o tenha. Alguns garçons são tão antigos quanto o próprio estabelecimento e colaboram desde o seu princípio, isso é, claro, quando nos remetemos aos botequins mais recentes, ou seja, da metade do século XX em diante. Ou então, caso não permaneçam recorrem a parentes para substituí-los, o que aumenta o vínculo parental nesse espaço⁵⁶. O caso do Bar Luiz é bastante interessante, pois, segundo um de seus gerentes que lá está há 16 anos,

⁵⁶ Baseio-me, principalmente, nas visitas realizadas aos bares e botequins agora patrimônios culturais, além de Mello (2003).

os funcionários configuram a grande tradição do bar, são um dos grandes responsáveis pela existência do estabelecimento até os dias de hoje. Para esse mesmo gerente, como os familiares desses funcionários não querem mais seguir os passos dos pais em relação ao Bar Luiz, daqui a dez anos a situação tende a ficar preocupante. Em outros casos, como o do Bar do Jóia, Restaurante 28, Pavão Azul, Armazém Cardosão, Armazém do Senado; os próprios donos aderem a função garçom. No Bar do Jóia, por exemplo, todos os frequentadores assumem esse papel, o lugar não possui garçom. Os garçons, sendo eles os donos ou não, enxergam e escutam de tudo um pouco, devem ter inúmeras e boas histórias para contar.

De acordo com o livro *Bar, boteco, botequim: imagens de um sentimento* (1987) os botequins são lugares, também, dos gatos e passarinho, vendedores de ilusões e outros personagens, como, por exemplo, os ambulantes que o circulam e adentram. Na zona Sul do Rio de Janeiro, pelo menos, e por experiência própria, observo que é muito comum a presença dos vendedores de amendoim tostado recoberto por aquele papel branco, assim como os vendedores de rosas (flores) unitárias. Dentre esses “outros” personagens estejam, talvez, aqueles flâneurs de João do Rio, que detidos de espíritos de vagabundos, “(...) repletos de curiosidades malsãs e os nervos com um perpétuo desejo incompreensível” realizam o mais interessante dos esportes, flunar pelas ruas da cidade (RIO, s/d).

Outra oposição e complementaridade relevante do botequim é a sua incessante mistura do público com o privado, da “casa” com a rua: o seu interior com o mundo que está exposto e ao alcance logo a sua frente, do abrigo com a liberdade, do refúgio com a fuga, da solidão ao encontro da solidariedade, da repressão e do conselho (os clientes sofrem repressões seja pelos donos ou pelos outros grupos de fregueses⁵⁷, ou seja, embate entre diferentes territorialidades).

Botequim é também lugar de reinvenções e permanências, e algumas dessas reinvenções, mesmo que inevitáveis, são duramente criticadas pelos defensores e fregueses mais radicais. A informalidade e sociabilidade, os sabores, a substituição da cerveja pelo chope, ambiência, higiene, controle de qualidade,

⁵⁷ Silva (1978) fala da formação dos subgrupos de fregueses nesses espaços, e que mais a frente serão sucintamente citados.

proibição do fumo..., tudo isso vêm sendo transformado em pequeno, médio ou alto grau. As próprias relações dos donos e fregueses com esse espaço e entre eles vêm agregando essas modificações. Entretanto, as críticas mais densas tendem a ser voltadas em especial para aqueles bares e botequins, e até restaurantes, mais descolados e modernos que se apropriam do boteco, pois, o boteco mesmo não é um lugar altamente descolado ou um restaurante mais bacana. (<http://diariosgastronomicos.com/2011/12/7590.html>, acesso em 22 de janeiro de 2013). E a profissionalização do serviço nesses espaços colabora e muito para tais reinvenções e deturpações do real significado do botequim

As empresas familiares dos velhos botequins estão sendo substituídas por sócios investidores, que contratam chefs, gerentes, relações públicas e assessores de imprensa, e apostam no ramo em meio à onda de valorização do botequim. Nos últimos anos, surgiram redes e bares modernos, que nada têm a ver com os botequins originais, mas que evocam esses estabelecimentos para vender uma ideia de legitimidade boêmia. (*O pé-sujo recusa a saideira*, Jornal O Globo, 12 de agosto de 2012, <http://oglobo.globo.com/blogs/prosa/posts/2012/08/11/o-pe-sujo-recusa-saideira-459735.asp>, acesso em 22 de janeiro de 2013)

Mais um ponto interessante e complexo ao se pensar os botequins e seus “pares opostos” está na questão: pés-sujos, pés-limpos, mais parecidos com restaurantes, botequins mais restaurantes; ambos são bares e botequins tradicionais? Diferenciar esses espaços é muito difícil, primeiramente, porque, o que seria cada um deles? Pés-sujos devem ser considerados aqueles botecos mais simples em todos os seus sentidos, como Casa da Cachaça, Pavão Azul, Bip Bip, Bar da Amendoeira? Em se falando da Casa da Cachaça, por exemplo, ela é um dos pés-sujos mais pés-sujos que conheço. Para mim os pés-sujos são o oposto de lugares a exemplo da Casa Villarino, Casa Paladino. Armazém São Thiago, Café Lamas, Bar Urca, Adega Flor de Coimbra entre outros. Seriam, portanto, pés-sujos os bares da vida, expostos na passagem abaixo? Para Silva (1978), inclusive, a classe social dos frequentadores desses diferentes bares influencia a frequência e organização interna do próprio estabelecimento.

Nomes famosos podem até não fazer parte da freguesia. São bares e botecos que não frequentam a coluna social, mas que tem na sua freguesia diária o trabalhador exausto, o aposentado, os apreciadores do bom papo e da cerveja gelada. Enfim, os fiéis agregados de uma comunidade chamada boteco. São os bares da nossa vida, ilustres desconhecidos que, pelo menos, ainda garantem um pouco de tranquilidade e descontração num Rio tão cansado de ser o que já não é (Idem, 1987, p.61).

Para Silva (1978) não há como deixar de se falar dos fregueses, e assim ele o faz no seu trabalho. Tomando o autor como base⁵⁸ trago algumas características gerais desses. Os clientes veem na bebida uma atividade social; no botequim encontram um lugar de solidão e reciprocidade, lamentações e desabafos; os temas das suas conversas e bate-papos são variados, mas, alguns predominam como trabalho e dinheiro, futebol, mulheres e casos amorosos; são diferenciados quanto a sua classe social e essa diferenciação leva a hierarquizações e territorialidades distintas entre os grupos de fregueses; em algumas situações, subgrupos de fregueses não dialogam apesar da informalidade e sociabilidade desses espaços seja pelo horário de uso do bar ou pela classe social, por exemplo; o freguês mais marginalizado de todos seria o aquele nos últimos estágios do alcoolismo entre outras características.

Todavia, escrever aqui tudo que notei a respeito dos frequentadores dos bares e botequins visitados se torna bastante complicado. Até porque existem grandes diferenças, em se tratando de procura e fregueses, de segunda a sexta para o fim de semana, do horário da manhã, para o período da tarde e depois a vida noturna. Todos esses fatores, juntamente a localização geográfica e classe social influenciam a configuração de uma clientela. Porém, todos os bares e botequins, assim registraram os donos / gerentes / administradores, possuem aqueles fregueses de sempre. E quando se chega aos estabelecimentos é possível perceber quem os são. E é essa clientela fixa é uma das tradições em comum de todos esses espaços de sociabilidade.

Na tentativa de finalizar essa etapa recorro a Silva (1978) quando ele diz que a organização social do botequim é composta por: rede de relações sociais, informalidade, seus consumidores, subgrupos de fregueses e a hierarquização desses; do devedor (seu pendura e o fiado); os seu dono ora patrão (controlador), ora patrono (pai), ora funcionário, o símbolo; pelas relações de poder e sentimentais entre o proprietário e seus fregueses, ainda mais a clientela fixa; pela ainda característica machista desses lugares (principalmente naqueles tidos como pés-sujos); pelos biscateiros ao seu entorno e, pelo botequim se apresentar como segundo lar. E essa organização é complementada pelo livro *Bar, boteco*,

⁵⁸ Fora outras referências e vivências.

botequim: *imagens de um sentimento* quando ele traz o tira-gosto, o patrão, o *habituê*, o boêmio, o freguês recente, os vendedores de ilusões e outros personagens, tabuletas e outros avisos, gatos e passarinhos, mesas e acessórios e murais. Assim, pessoas dentro e fora do botequim, ambiência, gostos e sabores, animais e suas relações, eis aí o botequim. E isso tudo eu tive a oportunidade de visualizar e perceber pessoalmente.

Sem dúvida, nesse momento, não há como não resgatar o papel da bebida alcoólica nos bares e botequins desde os seus primórdios. Seja ele botequim ou boteco, pé-sujo ou pé-limpo, mais frequentado por fregueses da classe alta, média ou baixa, bar de passagem ou bar “fixo” e etc., a bebida, paralelamente a sociabilidade, é um ponto central.

O contexto onde se consome a bebida também varia, mas o botequim é o ‘templo consagrado à alcoolização controlada’. Essa relação do beber com o bar é fundamental, uma vez que o consumo de bebida alcoólica é sem dúvida uma atividade presente em todos os bares e, portanto, definidora de parte importante do comportamento de seus atores: clientes, fregueses, garçons, donos de botequim etc. (MELLO, 2003, p.25)

Para o freguês, a bebida está ligada a uma atividade ‘social’, à rotina diária. Por isso o alcoolismo não é visto propriamente como um ‘defeito’. É antes considerado uma característica a mais da pessoa, sem qualquer conotação negativa espacial (SILVA, 1978,p.98)

Assim, o botequim é o “transbordamento” da casa, que, por sua vez, transborda a escala do estabelecimento, dialogando com a rua e o seu bairro (seu lugar) o que leva a mistura das liberdades de casa com as liberdades da rua. E essa relação com a rua é algo “muito carioca”, como já diria João do Rio. Os bares e botequins tradicionais são espaços da sociabilização primária, da criação, de novas linguagens, da troca de experiências, do encontro de forças que vêm de fora com a carga afetiva que lhes são tão peculiares, local onde se é exposta a intimidade a desconhecidos, sendo, portanto, os lugares da informalidade e da simplicidade. Eles precisam de “cúmplices” como, por exemplo, os garçons e clientes fiéis. Para os palestrantes do *I Seminário Internacional do Bar Tradicional*, portanto, o bar tradicional é um museu no século XXI, pois suas paredes “seguram” a história dos seus fundadores, da cidade, seus habitantes e o entrecruzamento desses.

É válido ressaltar que ao utilizar Silva (1978) admito que muito se transformou (para os mais radicais, talvez tudo) depois de 40 anos no que diz respeito ao significado dos bares e botequins. Ainda assim, a opção pelo autor faz-se necessária. Mesmo levando essa passagem de tempo em consideração, muitos dos bares e botequins que tive o prazer de conhecer parecem ter estagnado décadas atrás, querendo ou não, mantendo ou tentando manter as suas tradições. Pensar em todas as características e atores sociais que configuram esses espaços hoje, em 2013, com certeza se torna um fator crucial para entendê-los em uma cidade que se modifica radicalmente.

2.3.1.

As ditas tradições dos bares e botequins tradicionais

Em relação a uma possível definição do que sejam as tradições dos bares e botequins tradicionais, serão levados em consideração os pontos abordados no seminário⁵⁹, já que o mesmo se dedicou a essa tentativa⁶⁰. A mesa intitulada ‘*História e Espaço*’ foi a responsável pela discussão a respeito dessas tradições e foi composta pelo mediador Guilherme Studart (autor do Guia Rio Botequim) e os seguintes pesquisadores / gestores: Antônio Edmilson Rodrigues (professor de História na UERJ e na PUC-Rio), que faz na sua pesquisa a conexão cidade-cultura-literatura e vem buscando nos bares tradicionais uma fonte de inspiração, Mariana Aleixo (atua juntamente ao professor Antonio Edmilson na sua pesquisa), Carlos Lessa (arquiteto e dos maiores experts do “ser carioca”), Luis Eduardo Pinheiro (Subsecretaria de Patrimônio Cultural) e seu Basílio, fundador do Angu do Gomes⁶¹. Algumas questões levantadas pela mesa precisam ser destacadas, e é o que será feito a seguir (apesar da ausência de referências bibliográficas, tudo o que será exposto são frutos de anotações do seminário).

Cabe ressaltar que quanto às bibliografias que trazem a alimentação / culinária como fenômeno cultural (englobando tradições, sabores, simbolismos,

⁵⁹ *I Seminário Internacional de Bar Tradicional*, realizado na cidade do Rio de Janeiro, nos dias 05 e 06 de dezembro de 2011.

⁶⁰ Até agora a busca por bibliografias que falem mais diretamente sobre o assunto tem sido difícil devido a pouca abrangência da temática no campo de investigação científica, principalmente, nas Ciências Sociais. O *I Seminário Internacional sobre Bar Tradicional* foi muito esclarecedor, já que promoveu o início de uma discussão teórica.

⁶¹ Bar localizado na Rua Sacadura Cabral, no Largo de São Francisco da Prainha, 17, Saúde, Rio de Janeiro.

sentidos...) por desenharem territorialidades e criarem as identidades-territoriais de um grupo, elas já são um pouco mais difundidas no campo social – geografia, antropologia, história e outras. Mais à frente será destacado que a gastronomia é um dos elementos que configuram os bares e botequins tradicionais, todavia, não é o único, sendo que para alguns estudiosos do ramo (como alguns dos participantes que compuseram a mesa “Historia e Espaço” do evento citado acima) não é o principal caracterizador desses espaços.

Antes de dar continuidade é importante se ressaltar que a principal tradição desses lugares, é sem dúvida, a sociabilidade. Para a reportagem *O pé-sujo recusa a saideira*, do Jornal O Globo,

(...) no botequim carioca, o serviço é secundário. O importante é seu caráter de clube social da vizinhança, onde funciona como ponto de encontro e de sociabilidade. Mais relevante do que o menu e a carta de cervejas é a relação entre freguesia, garçons e donos de botecos
(12 de agosto de 2012, <http://oglobo.globo.com/blogs/prosa/posts/2012/08/11/o-pe-sujo-recusa-saideira-459735.asp>, acesso em 24 de janeiro de 2013).

A sociabilidade é ainda, segundo o Prof. Dr. Antônio Edmilson Rodrigues, a única tradição considerada “denominador comum” de todos os bares e botequins tradicionais declarados patrimônios. Para ele tradição não está relacionada diretamente ao tempo de existência desse estabelecimento. Além do que os botequins possuem tradições diferentes em algum momento ou aspecto e isso gera, portanto, identidades distintas. Dessa forma, os botequins são, ao mesmo tempo, semelhantes e muito peculiares, específicos. Como exemplo volto a citar outro participante do evento *Comida di Buteco* na cidade do Rio de Janeiro, o bar Da Gema, campeão do concurso na edição de 2011. Localizado em uma das muitas esquinas do bairro da Tijuca o Da Gema foi fundado em 2008 e é tido como um autêntico botequim (apesar de eu não conhecê-lo pessoalmente), e chamado de *Um clássico recém-nascido na Tijuca*.

Imagine você, caro leitor: quatro amigos, recém-formados em Gastronomia, decidem abrir um novo negócio. Fosse dez anos atrás, a empreitada certamente seria um restaurante, uma delicatessen, um bufê a quilo, talvez. Mas o que os jovens cariocas Carlos, Leandro, Luiza e Carla decidiram fazer assim que saíram da faculdade, no ano passado, foi abrir um botequim. Um botequim mesmo, de esquina, da Tijuca. De porta de ferro e pé direito alto, onde antes havia uma oficina mecânica. Sem frescura nem assessoria de imprensa, mas com planejamento, estratégia, ciência. E muita criatividade também. O resultado é que

o Da Gema, inaugurado em fevereiro no coração da Rua Barão de Mesquita, quase no Andaraí, é um dos melhores novos botequins da cidade. Bebendo na mesma fonte que formou o caráter do hoje famoso Original do Brás, de Brás de Pina (Zé Carlos, dono do Original, é padrinho da casa, com direito até a homenagem na parede), o cardápio foi pensado nos mínimos detalhes, com olhos tão gastronômicos quanto boêmios. O resultado é que, além de cervejas e cachaças de primeira, o Da Gema serve o melhor pastel de feijão do Rio. Seu croquete de carne foge com louvor do estilo ‘do alemão’ que virou moda por aí. A lasanha de jiló já é um clássico da casa, e as batatas portuguesas — veja só que boa ideia — substituem a tortilla num nacho de carne e queijo originalíssimo. (*Jornal O Globo, Guia Rio Show*, 13 de novembro de 2009, <http://rioshow.oglobo.globo.com/gastronomia/estabelecimentos/criticas-profissionais/da-gema-1272.aspx>, acesso em 24 de janeiro de 2013)

O caso do Da Gema é muito interessante dentro das discussões em torno de tradições e identidades e, inclusive, daquela oposição, reinvenções e permanências. Sua abertura, provavelmente, como dá para se entender da própria fala do crítico que a escreveu, aconteceu em uma época onde o bar / boteco / botequim já estava em alta, pois, leia-se de novo “(...) se fosse dez anos atrás, a empreitada certamente seria um restaurante, uma delicatessen, um bufê aquilo, talvez”. Todavia, seus idealizadores resolveram investir em um típico botequim a partir de muito “planejamento, estratégia e ciência” e, é claro, criatividade. Seus petiscos, dessa forma, são originais e a bebida servida é um dos seus pontos altos. Ainda sim, apesar de todo o planejamento, da associação a ciência e modernidade, de ter somente cinco anos, esse é considerado um botequim tradicional carioca. Seria mesmo? Eis aí uma questão complexa. Se voltarmos nosso pensamento ao documentário *Boteco*, citado anteriormente neste capítulo, por exemplo, se esse espaço não é português então ele não é um boteco tradicional da nossa cidade. Entretanto, indo ao encontro da também reportagem aqui já destacada *Sobre Botecos e Botequins* (página 39) quando são questionados alguns radicalismos voltados para o tema. O Da Gema pode ser tomado como um botequim carioca tradicional.

Como a discussão em torno das “tradições” desses espaços é complexa e não é esse o foco do presente capítulo, seguem listadas abaixo, de uma maneira bem sucinta, aquilo que fora considerado como tradicional nesses bares e botequins pelos palestrantes / pesquisadores e os donos de bares que levaram a sua história (Bar Urca e Angu do Gomes) no *I Seminário Internacional sobre Bar Tradicional*. Tradições essas que depois da sociabilidade caracterizariam a

essência desses bares e botequins tradicionais cariocas. Essas tradições elencadas pelo seminário serão complementadas por exemplos que trago das visitas aos vinte e quatro bares e botequins agora patrimônio cultural⁶² e pelas respostas do questionário direcionado aos donos / gerentes / administradores / funcionários (anexo 7.3, complementado pelo anexo 7.4). Eis as tradições⁶³:

1) **Administração familiar:** realizada com vontade e sentimento no dia-a-dia do estabelecimento para garantir o perpasso das tradições, onde não basta somente herdar o estabelecimento, mas, continuar a manter a história do mesmo. O Bar Urca, por exemplo, que tem 72 anos de existência e há 40 anos está sob a administração da mesma família onde avô, pai e netos realizam uma administração em conjunto⁶⁴. No caso do Pavão Azul duas irmãs se revezam e participam ativamente do boteco delas (lavam louça, ficam atrás do balcão, arrumam as mesas, recebem pagamento e etc.) sendo que uma fica responsável pelo turno manhã/tarde a outra tarde/noite. Já no Restaurante 28 dois irmãos portugueses, aproximadamente com seus 60 anos ou mais, se fazem presentes todos os dias. Quanto ao Lamas, o filho daquele que adquiriu o Lamas “original” do bairro do Largo do Machado assume a administração do estabelecimento que está desde 1950 com sua família. No Bar do Jóia a viúva do Sr. Jóia, uma senhora vem mantendo a casa com muita dificuldade. No Bar Brasil o atual dono (também um senhor de idade), cujo filho já se prepara para assumir tal papel, começou a trabalhar no bar como faxineiro na década de 1950. Enfim, muitos são os casos onde se percebe a grande valorização da administração familiar no dia-a-dia do estabelecimento. Para os bares e botequins o futuro deles depende dessa participação e envolvimento da família. A passagem abaixo, retirada da reportagem *Decretado: Bar Amendoeira e Bar Adonis viram patrimônio da cidade*, é muito significativa para esse momento.

⁶² O anexo 7.4 mostra quais foram os vinte e quatro bares e botequins visitados.

⁶³ Tradições essas ilustradas pela iconografia na parte que dedico aos “Diários de visitas aos bares e botequins”, presentes no quarto capítulo. O leitor entenderá a opção da presente autora em manter as imagens no último capítulo ao invés de trazê-las nesse momento.

⁶⁴ Ouvi a história do Armando, filho do Seu Gomes (fundador do bar), quando ele falou *no I Seminário Internacional do Bar tradicional*.

Tradição é o que não falta ao Amendoeira e ao Adonis. Ao longo de décadas, a administração de ambos só mudou quando passou de pai para filho. Ou melhor, no caso do primeiro, de pai para filha. Hoje, o Amendoeira é comandado por Carine Rezende, de 31 anos. A história do bar começou em 1950, quando foi aberto por seu bisavô.

— Ele passou o bar para o meu avô, que o entregou ao meu pai. Assumi o estabelecimento há quatro anos, depois da morte dele. Comecei a frequentá-lo ainda pequena, vinha para cá beber refrigerante e fofocar. As circunstâncias me fizeram assumir o DNA boêmio. Nem passa pela minha cabeça vender o Amendoeira. Mantê-lo aberto, cheio de fregueses, é uma forma de honrar o trabalho da minha família — diz Carine. (<http://oglobo.globo.com/zona-norte/decretado-bar-amendoeira-adonis-viram-patrimonio-da-cidade-7119116> , acessada em 25 de janeiro de 2013).

Conheci Carine, pois foi ela que me atendeu no Bar da Amendoeira. Uma mulher nova, bonita e simpática e que fica atrás do balcão do seu botequim. Administrar e manter o Bar da Amendoeira representa para ela a continuação do trabalho do pai, falecido em 2009.

Em alguns casos essa hereditariedade está presente nos funcionários, os garçons trabalham no estabelecimento desde o começo, ou então, assim como os donos, trouxeram familiares para substituí-los havendo a manutenção das relações parentais. De acordo com a conversa que tive com um gerente do Bar Luiz há 16 anos, um dos fatores que mantém o estabelecimento é a força advinda da presença de seus funcionários, muitos deles parentes dos que lá já trabalharam. Todavia, afirmou o gerente que como não mais as novas gerações das famílias desses funcionários têm como plano se tornar garçom ou algo semelhante, o futuro do Bar Luiz, para ele, depende de uma qualificação profissional.

2) **Ambiência:** de acordo com o seminário a ambiência se configura como os elementos arquitetônicos / materiais que remetam à antiguidade, comuns aos bares tradicionais. Em vez de trazer o elencado pelo seminário trago, pelas minhas vistas, os pontos em comum entre eles, de maneira geral: balcão com as vitrines com acepipes populares; mesinhas e cadeiras de madeira, em muitos lugares ambas de madeira escura, além das mesas estarem forradas por toalhas; prateleiras ora de madeira ora espelhadas, extensas ou pequenas, cheias das mais variadas e “vagabundas” bebidas; azulejaria; paredes repletas de quadros que evidenciam os títulos e reportagens dos estabelecimentos; oratórios religiosos a abençoar o lugar, e relógios, bandeiras e pôsteres de times, bandeiras dos países de origem, vi uns três que a bandeira de Portugal era destacada; tabuletas com o cardápio do dia

escrito a mão e etc. Vi até, no Bar do Jóia, pôsteres de mulheres nuas. Um dos bares que mais se distancia dessa caracterização geral é a Casa da Cachaça, nela, por exemplo, mal se vê as paredes do bar tamanha quantidade de garrafas penduradas.

Em alguns as próprias cores das paredes, colunas de madeiras, objetos como o cardápio e afins já deixam claro, por exemplo, que o bar é português, assim como se vê na Adega Flor de Coimbra e no Jobi. Alguns deles são muito organizados e limpos, outros nem tanto. Em outros como a Casa Paladino, o Armazém do Senado, a Casa Villarino, o Armazém São Thiago, a Adega Pérola e Bar Brasil; prevalece a madeira enquanto grande decoradora, seja nas prateleiras, nas mesas, no chão, no teto, no balcão, pilastras ou em ambas. Particularmente, acho esse tipo de ambiência bem bonita, ainda que dê um ar mais chique a esses bares e botequins. Melhor do que escrever aqui sobre a ambiência, logo mais, no capítulo três trago fotos de todos os vinte e quatro bares e botequins em que estive.

3) **Comida:** como os bares são herdeiros das primeiras casas de comércio de comida / armazéns, esta possui sim papel fundamental. A comida costuma ser simples e muito saborosa e traz consigo a memória do dono / lugar de origem no seu modo de preparo e escolha dos ingredientes. Ou então aquelas receitas de família ganham versões diferenciadas, enfim, todos os bares e botequins têm seus pratos principais, mais tradicionais, mais conhecidos, mais pedidos e etc. Mais de 80% dos bares e botequins, através dos questionários, destacaram a comida como uma das tradições cruciais desses lugares.

Alguns dos bares visitados citaram pratos específicos, a exemplo do cabrito do Restaurante 28; do filé Oswaldo Aranha do Cosmopolita; do Filé a Francesa do Lamas; do rosbife (escrito Rost “Beaf” pelo gerente) e salada de batata do Bar Luiz; da carne seca do Bar da Amendoeira; da comida nordestina do Adega da Velha; dos sanduíches complementados pelo abacaxi no Cervantes (sendo que de acordo com o questionário respondido o sanduíche o Cervantes já era patrimônio cultural antes do bar), da cozinha de origem alemã do Bar Brasil entre outros. No dia 06 de abril de 2013 uma grande reportagem do Jornal O Globo voltava a atenção para a questão do resgate de pratos antigos por parte de

alguns estabelecimentos da cidade (reportagem essa no anexo 7.5), onde há um grande destaque para o caso do Nova Capela na Lapa. Como afirma a própria reportagem Aires Figueiredo, atual administrador e filho do dono do lugar, promete resgatar pratos como língua, fígado a lisboeta e o rim ao molho madeira (que era um clássico do primeiro endereço do restaurante, também na Lapa). Abaixo seguem passagens retiradas da reportagem citada.

‘O rim chegou a ser servido aqui no Capela da Mem de Sá, mas foi tirado do menu por que não tinha muita saída’, conta Aires Filho, como é conhecido. Neto de tripeiro (o avô vendia mocotó, rim e miolo numa barraquinha no subúrbio), ele vai fazer campanha pela revitalização de outras receitas, como a isca de fígado a lisboeta e a língua. ‘Posso até não ganhar dinheiro com eles, mas representam uma tradição que não deve morrer’, diz o empresário.

O Capela passa por mudanças. Cícero o garçom mais querido, se aposentou e abriu um armazém em São Gonçalo. Muita coisa mudou, mas no cabrito, o carro-chefe da casa, ninguém mexe. Ele continua igualzinho. Um pouco mais caro, vá lá, mas tão delicioso e bem servido como sempre foi. Vale cada centavo dos R\$93 investidos na refeição.

De novidade, além do resgate dos pratos antigos, há a inclusão de sanduiches no cardápio (ainda sem uma data para acontecer) e o lançamento de uma cerveja própria. Neste projeto, Aires que trabalhou em frigorífico, contará com a parceria do filho, que é formado em gastronomia. Será a terceira geração trabalhando no negócio.

‘Meu pai não aceitava interferência, era um pouco xiita’, diz Aires filho, mas negócio em que não se mexe afunda. O ideal ‘é modernizar, mas sem perder a tradição’ (Jornal O Globo, 06 de abril de 2013, p.5, anexo 7.5).

Há de se fazer um parêntese importante no que diz respeito aos preços dos pratos / petiscos desses bares e botequins. Há botecos que só vendem petiscos e pratos cujos preços não são caros, onde os pratos do dia variam e alcançam os R\$30,00; os acepipes do Adegas Pérola possuem preços variados e bastante acessíveis. O Pavão Azul. O Adegas Flor de Coimbra, o Bar do Jóia, O Armazém Cardoso são outros exemplos de lugares baratos para se comer. Mas, por outro lado há casos onde os pratos, ou alguns deles, costumam ser caros / bem caros. Essa tendência se dá em botequins / restaurantes como Café Lamas, Bar Urca, Nova Capela, Restaurante Salette entre outros. No caso do Lamas, Bar Urca, por exemplo, existe a possibilidade opções mais baratas como petiscos, porções, pratos denominados de pratos executivos, além dos sanduíches. Em outros, como na Casa da Cachaça e no Bip Bip o quesito comida não é tão importante assim. No Bip Bip a variedade de petiscos é muito reduzida, em torno de sete, sendo que essas são as únicas possibilidades alimentícias fornecidas pelo bar. Já na Casa da Cachaça, desconfio que nem ocorra a venda de comida (petiscos ou porções).

4) **Bebida:** bebida boa e gelada, ainda mais ao se pensar em um bom chope⁶⁵ ou cerveja. No Bar Luiz o chope escuro, de acordo com o gerente da casa, é uma das suas grandes tradições. Todavia, há de se levar em consideração, por exemplo, o caso do Bar da Cachaça onde as cachaças são as figuras principais, ainda que se venda muita cerveja. A cachaça de gengibre é muito conhecida por aqueles que frequentam a Lapa e merece a fama, pois é gostosa. Outro caso é o do Adegas Flor de Coimbra, nele percebi que muitas dos frequentadores que ali estavam pediam uma limonada. Experimentei a tal limonada e era realmente bastante saborosa. Como a saída da bebida me parece considerável tendo a indagar que ela é famosa no bar. Fora que frisou Carine do Bar da Amendoeira que uma tradição do seu botequim é o chope bem tirado.

O destaque das bebidas alcoólicas nas relações sociais e espaciais não pode ser ignorado. “Seja qual for a origem do botequim, os elementos em comum que encontramos em todos os variados tipos de bares pesquisados foram: a informalidade e o consumo de bebidas alcoólicas” (MELLO, 2003, p.15). Ou seja, além do denominador comum da sociabilidade desses botequins, ressalta-se o papel da bebida alcoólica. Algranti (2012) diz que as bebidas alcoólicas têm um importante papel social e nas relações comunitárias. Os lugares de consumo de bebida, lembra a autora, “são espaços de reunião e possuem uma profunda significação social” (Idem, 2012, p.25). E a complementar, Menezes (2002) diz que “Os atos de comer e beber, além de excitarem vários de nossos sentidos, são carregados de simbolismos” (p.550). Volto a citar que, para Claval (1999), “viveres e bebidas desempenham, assim, um papel essencial na hierarquização das formas de sociabilidades e na abertura ou recusa de contatos dos grupos humanos.” (p.256).

5) **Não pode ser Franquia:** é um estabelecimento único que na sua fundação originou identidades-territoriais com o lugar, bairro, moradores, vizinhança, clientes fiéis de longas datas e etc. Há toda uma carga emocional e simbólica do bar com o seu lugar de origem. Porém precisa ser ressaltado aqui que pelo menos três dos vinte e seis bares e botequins declarados patrimônio cultural não seguem

⁶⁵ O chope é uma tradição alemã, lembrando que os alemães também foram influentes quanto à formação dos nossos bares e botequins já que, por exemplo, Bar Luiz, Bar Lagoa e Bar Brasil são de origem alemã.

cem por cento essa linha de pensamento. O Lamas e o Nova Capela mudaram de endereço, o primeiro de bairro por conta da construção do metrô do Largo do Machado e o segundo, saiu do largo da Lapa para a Rua Mem de Sá devido um incêndio. Por outro lado, o Cervantes, ainda que o original exista e seja o da Rua Prado Junior em Copacabana, possui filial. Posso dizer, pois no bairro da Barra da Tijuca (zona oeste da cidade), pelo menos, existe um outro Cervantes.

Eu acrescento, após as visitas que realizei, outra tradição não elencada pelo seminário, os fregueses fixos desses espaços de sociabilidade. Não há como imaginar esses lugares sem tal clientela, aquela de sempre, do dia a dia (por mais que esse dia-a-dia não some os sete da semana), que é da família do estabelecimento. Para o Armazém do Senado, a resposta dada a pergunta que englobava a questão das tradições foi: “criar vínculo com os clientes”. E o Restaurante 28 seguiu o mesmo pensamento, já que fora a comida elencou como outra grande tradição a clientela fixa. Além do que muitas outras respostas afirmam serem os clientes uma das tradições desses lugares. Opiniões essas que só vem a fortalecer o meu acréscimo. Os questionários trazem outras respostas quanto ao que seja considerada tradição que merecem ser destacadas. Para a Adega Flor de Coimbra⁶⁶ tradição é manter o ambiente sempre com a mesma atmosfera da sua inauguração e proibir os beijos ousados. De acordo com o Bar Jóia

o Café Rio Paiva, atualmente conhecido como Bar do Jóia, é um estabelecimento centenário. O bar testemunhou toda mudança do centro da cidade desde 1909, quando o pai do Jóia, Sr. João o fundou. Sr. Jóia assumiu o bar em meados dos anos 50 e junto com sua primeira esposa, Dona Cecília, criou o tradicional Bar do Jóia. Desde então, muitas gerações de fregueses passaram pelo bar. Para cativar os fregueses, Jóia criou a “Mesa da Diretoria” e motivou o encontro dos familiares e amigos dos fregueses em almoços comemorativos. Com isso, na divulgação boca a boca, o botequim do Jóia ficou conhecido como um ambiente agradável e que merecia ser conhecido. Não só pela qualidade da refeição como também pelo humor do Sr. Jóia e pelas peculiaridades do local: as paredes mostram pôsteres antigos de mulheres peladas, quadros de fotos do boteco e pôsteres do time do Botafogo, além disso, o rádio tem a exclusividade da música clássica.

⁶⁶ Resposta dada pelo seu funcionário mais antigo.

Já para o Bar Brasil⁶⁷ tradição é

todo o conhecimento adquirido ao longo dos anos, que serve para ser aprimorado ou conservado. Acredito que seja mais fácil saber que caminho tomar no futuro, sabendo de onde você veio, conhecer a tradição te proporciona isso, independente se o caminho, futuro a ser traçado, será conservador ou inovador. A maior tradição dos bares do Rio é a informalidade e a simplicidade, e a gastronomia simples, é claro, que cada um tem a sua específica. No caso do Bar Brasil, além da administração familiar, destaca-se a cozinha de origem alemã, além do fator de a casa estar instalada em um imóvel também centenário e, portanto, a arquitetura também pode ser considerada uma tradição.

Para a Adega da Pérola, por exemplo,

tradição é um lugar que quando se pensa numa iguaria você logo lembra da casa ‘do mesmo jeito’ depois de muito tempo. No nosso caso é um lugar que há 55 anos tem mais de 70 petiscos e é sinônimo de qualidade, sabor e tradição. É muito mais fácil ter um bar com poucos petiscos já que o custo é menor e fica mais fácil de controlar.

Infelizmente não tive a oportunidade de conversar com o Subsecretário de Patrimônio Cultural da cidade para saber mais a respeito da escolha dos critérios que levam os vinte e seis bares e botequins a serem escolhidos como patrimônio da cidade. A dúvida em relação à idade dos mesmos como uma das suas tradições ou não ainda permanece sendo que a mesma, por exemplo, não foi elencada, como as anteriormente apresentadas, no *I Seminário Internacional do Bar Tradicional*. Cabe ressaltar que não me recordo e não consta nas minhas anotações a idade desses estabelecimentos enquanto uma das suas principais tradições. Fora que, na conversa informal que tive com o Prof. Antônio Edmilson Rodrigues também obtive a mesma resposta. Todavia, de acordo com a reportagem *Chope Oficial*⁶⁸ a prefeitura listou os vinte e seis bares da cidade como patrimônio cultural utilizando como principal critério a idade dos estabelecimentos (Revista História.com.br). E, por exemplo, para o administrador / gerente do Cervantes que respondeu o questionário os bares e botequins só podem ser considerados como símbolos da cidade se eles tiverem minimamente há cinquenta anos no mesmo lugar. Em conversa com os donos pude perceber que a idade dos estabelecimentos é sim considerada como importante. Eis aí uma certa incompatibilidade, pois, caso o principal critério de escolha desses estabelecimentos seja sua idade, então, a

⁶⁷ Resposta dada pelo filho do, ambos estão na administração do dia a dia no Bar Brasil.

⁶⁸ <http://www.revistadehistoria.com.br/secao/em-dia/chope-oficial> (acesso em 25 de janeiro de 2013)

mesma deveria constar como uma de suas tradições. Ou será que a idade já estaria intrínseca as outras tradições?

Vale destacar que todas essas tradições sofrem, inevitavelmente, com as transformações e processos que movimentam o espaço como um todo assim como afirmam Giddens (2003) e Hall (2004). Indiscutivelmente os bares e botequins tradicionais, a tomar como exemplo o grupo que se tornou patrimônio cultural via dois decretos, são muito diferentes entre si e não são 100% os mesmos da época da sua origem (vide a idade dos mesmos, sendo que alguns foram fundados no século XIX). Muita coisa mudou⁶⁹, a ação da vigilância sanitária no estabelecimento dizendo o que pode e o que não pode impondo regras, o avanço da técnica permitindo uma produção industrial frente o preparo artesanal das comidas e acepipes, a possibilidade da família ter outra fonte de renda fora o seu bar e botequim o que pode levar a um menor envolvimento sentimental e a perda da mão-de-obra familiar no mesmo, entre várias outras. Além do que muitos bares e botequins tradicionais têm fechado as suas portas, ou então, se tornado filiais. Ao fecharem as portas cedem lugar a comércios que, provavelmente, não possuem a carga histórico-cultural dos bares e botequins tradicionais, sejam esses comércios do ramo da gastronomia ou não. Quando do ramo da gastronomia, a possibilidade de ali surgirem Outbacks, Applebees, fast-foods e afins é grande, atividades que geram muito lucro e potencializam a destruição da cultura e gastronomia local. Quando se tornam filiais⁷⁰, seja por dificuldades financeiras dos donos, mudança da administração para um ramo mais empresarial, ou por querer acompanhar o ritmo da modernidade que fez do botequim uma “moda”; os bares e botequins deixam de ser tradicionais.

Mesmo frente a todas as questões relativas as tradições e identidades dos bares e botequins, no próximo capítulo serão levantadas discussões a respeito desses espaços de sociabilidades enquanto símbolos e patrimônios culturais, já que assim alguns deles foram declarados por decretos oficiais, e a relação dos

⁶⁹ O blog <http://oglobo.globo.com/blogs/juarez/> (acesso em 25 de janeiro de 2013) traz um texto interessante sobre as “novidades” no Café Lamas.

⁷⁰ Alguns exemplos de filiais famosas: Devassa, Informal e Belmonte.

No blog <http://oglobo.globo.com/blogs/juarez/> (acesso em 25 de janeiro de 2013) o texto “Mais um show de linguíça na Lapa” traz a questão do bar e botequim tradicional se tornar filial citando como exemplo o Enchendo Linguíça.

mesmos com a gestão da cidade do Rio de Janeiro, a qual será dada continuidade no capítulo três.