

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM
GASTRONOMIA

ALEXSANDRO VICTOR DE JESUS
IZANIA DO CARMO DA SILVA
JULIANA MARIA TIBURTINO

**COMIDA DE BOTECA NA GASTRONOMIA
BRASILEIRA**

RECIFE/2021
ALEXSANDRO VICTOR DE JESUS

IZANIA DO CARMO DA SILVA
JULIANA MARIA TIBURTINO

COMIDA DE BOTEÇO NA GASTRONOMIA BRASILEIRA

Artigo apresentado ao Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA, como requisito parcial para obtenção do título de tecnólogo em Gastronomia.

Professora Orientadora: Ms Nathalia Cavalcanti Dos Santos

RECIFE/2021
ALEXSANDRO VICTOR DE JESUS
IZANIA DO CARMO DA SILVA
JULIANA MARIA TIBURTINO

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 2338/ O.

J58c Jesus, Alexsandro Victor de
Comida de boteco na gastronomia brasileira. / Alexsandro Victor de
Jesus, Izania do Carmo da Silva, Juliana Maria Tiburtino. - Recife: O Autor,
2021.

26 p.

Orientador(a): Ma. Nathalia Cavalcanti dos Santos.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário
Brasileiro – UNIBRA. Tecnólogo em Gastronomia, 2021.

Inclui Referências.

1. Gastronomia. 2. Comensalismo. 3. Petisco. 4. Concurso. I. Silva,
Izania do Carmo da. II. Tiburtino, Juliana Maria. III. Centro Universitário
Brasileiro - UNIBRA. IV. Título.

CDU: 641

Dedicamos esse trabalho a nossos pais, filhos, professores e amigos.
AGRADECIMENTOS

À Deus que nos sustentou, dando firmeza, serenidade e perseverança nessa caminhada.

À Orientadora Nathalia Cavalcanti dos Santos pela paciência, e dedicação, contribuindo imensamente em nossa qualificação.

Aos nossos familiares que caminharam junto conosco nos apoiando em todos os momentos.

*O segredo do sucesso na vida é comer o que você gosta
e deixar a comida lutar por dentro. (Mark Twain)*

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	7
2 OBJETIVOS.....	9
3 JUSTIFICATIVA	10
4 DELINEAMENTO METODOLÓGICO.....	10
5 RESULTADOS	12
5.1 Breve Histórico da Gastronomia desenvolvida nos botecos: Origens e Conceitos.....	12
5.2 Aspectos Culturais e Sociais da Comida de Boteco.....	16
5.3 Festival Gastronômico “Comida di Buteco” e seu impacto na economia brasileira	20
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	25
REFERÊNCIAS.....	26

COMIDA DE BOTEÇO NA GASTRONOMIA BRASILEIRA

Alexsandro Victor de Jesus

Izania do Carmo da Silva

Juliana Maria Tiburtino

Nathalia Cavalcanti dos Santos¹

Resumo: O presente artigo tem como objetivo demonstrar a importância histórica, cultural e social da comida de boteco, tendo como referência o concurso Gastronômico: “Comida di Buteco”. Em seus resultados a partir de uma pesquisa bibliográfica apresenta uma reflexão conceitual sobre alimentação e cultura. Neste contexto, insere-se a discussão sobre a comensalidade e sua importância ao longo do processo histórico e social dos povos, apresentando toda mistura etnicoracial na construção das comidas típicas de cada região, que revelam na contemporaneidade os ingrediente próprios que os compõem a fim de marcar o cliente e fidelizá-lo com petiscos peculiares. O concurso gastronômico que atualmente atingiu um nível nacional vem para valorizar o pequeno empreendedor dos botecos, verdadeiros patrimônios históricos culturais brasileiros.

Palavras-chave: Gastronomia; Comensalismo; Petisco; Concurso.

1 INTRODUÇÃO

Como objeto para este estudo escolhemos como foco central a comida de boteco, uma vez que é nesse ambiente descontraído e hospitaleiro que o tradicional e o contemporâneo se encontram e conversam entre si de uma maneira criativa, inovadora e torna-se um verdadeiro deleite para seus frequentadores. O tema visa atingir a valorização da gastronomia regional consumida nos botecos brasileiros, rica em sabores e variedades (FRANKLIN, 2019).

Historicamente, o ato de cozinhar sempre esteve ligado à construção das identidades socioculturais. Marcos identitários de sociedades e períodos específicos da história podem ser reconhecidos simplesmente pelo consumo de determinados alimentos, das práticas culinárias e do cardápio apreciado, englobando ainda a definição de status social. Portanto, entendemos que as cozinhas são culturalmente estabelecidas e conhecidas pelas suas tradições, codificadas como um conjunto de

¹ Professora da UNIBRA. Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharel em Gastronomia e Segurança Alimentar pela Universidade Federal Rural de Pernambuco. E-mail para contato: nathalia.santos@grupounibra.com.

elementos articulados no sentido de expressar algo muito particular e reconhecível frente às outras culinárias (MACIEL, 2004).

Um aspecto relevante quando pensamos em gastronomia brasileira refere-se à cultura de reunir-se nos botecos. A epistemologia da palavra “boteco” está originalmente na palavra botequim que por sua vez originou-se da palavra botica que era um armazém onde se vendia uma variedade de produtos a preços acessíveis no começo do século passado. Era comum os frequentadores da botica aproveitar o momento de compras para colocar o papo em dia e acabavam consumindo alguns produtos no próprio lugar (CARNEIRO, 2017).

Apesar de sua característica histórica, a comida de boteco ganhou status gastronômicos a partir do evento “Comida di buteco”. Atualmente considerado o maior evento gastronômico, realizado inicialmente em Minas Gerais e hoje um dos maiores do Brasil. Foi criado em 1999 pelo gastrônomo Eduardo Maya e teve seu lançamento no ano de 2000 na cidade de Belo Horizonte (BARRETO, 2017).

Durante a pandemia, bares, botecos e botequins foram obrigados a se reinventarem. Confiando na consolidação de suas criações e inovações, associadas ao tradicionalismo e regionalismo, contaram principalmente com a fidelidade do público já alcançado. Através da particularidade de seus pratos, a comida regional destaca-se, e mesmo com o turismo suspenso, num período econômico de crise mundial, o boteco sobreviveu (LAVANDOSKI; FRAGA, 2020).

Quando destacamos a comida regional, temos como objetivo não só evidenciar a culinária e a comensalidade exercida nos bares, botecos. A comida de boteco tem a capacidade de referenciar um lugar, caracterizando um grupo social. Consideramos estes elementos como expressões de indivíduos e de uma coletividade que compartilham um mesmo local geográfico ou traços culturais (OLIVEIRA, 2018).

Neste trabalho buscamos analisar as relações que cercam o ato de comer com o prazer de reunir-se de maneira informal e descontraída nos ambientes dos bares e botecos. Sendo nosso objetivo principal apresentar o espaço ocupado pela gastronomia na cultura brasileira dos botecos evidenciando as relações existentes entre comensalidade, eventos gastronômicos e aspectos culturais da comida de boteco.

A pergunta norteadora da pesquisa está em: Como evidenciar a culinária presente nos bares e botecos, relatando seu potencial cultural, social e econômico?

Já que a expressão comida de boteco transcende os restaurantes devido a informalidade, estando presente na veiculação de programas de televisão, na promoção de feiras e eventos gastronômicos e até mesmo no incentivo a abertura de cursos profissionalizantes a nível técnico e universitário, justificando o propósito desta pesquisa.

Percebe-se que, diante das incertezas do cenário econômico brasileiro, muitos donos de estabelecimentos viram a possibilidade de estimular a clientela a procurar pelos pratos que valorizam a comida regional. Essa análise empreendedora permitiu estabelecer uma conexão entre o morador local e o seu bairro, o que comprova a nossa hipótese de pesquisa, que a comida auxilia na construção das identidades e no entendimento da história e cultura de um povo (JULIEN, 2017)

A partir do entendimento que a gastronomia é um bem cultural e econômico, já que tem um importante papel para o turismo brasileiro, delimitamos o tema deste trabalho em comida de boteco. Os estabelecimentos assim denominados representam parte da alma e do jeito de ser brasileiro (DUTRA; PIRES; SIMONCINI, 2019).

Observando essa movimentação de valorização do Empreendedor Comunitário, do empoderamento da comida de boteco, ancoramos a pesquisa em alguns teóricos e conceitos acerca da cultura, da atividade gastronômica, do turismo e da história, tais como Maciel (2004), Toralles (2017), Weber Benemann (2017), entre outros.

Para melhor entendimento dessa possibilidade, a pesquisa foi dividida em três subtemas que vão desde o pressuposto histórico, passando pelos aspectos culturais e abordando ainda o impacto da comida de boteco no cenário dos eventos gastronômicos.

2 OBJETIVOS

- **OBJETIVO GERAL**

Apresentar o espaço ocupado pela gastronomia na cultura brasileira dos botecos evidenciando as relações existentes entre comensalidade, eventos gastronômicos e aspectos culturais da comida de boteco.

- **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Identificar o pressuposto histórico, conceitos e concepções acerca da gastronomia consumida no ambiente de boteco;

Relatar as relações entre a comida de boteco e os aspectos culturais e de comensalidade;

Analisar a importância do evento gastronômico “Comida di boteco” para a valorização dos aspectos sociais e culturais da comida de boteco.

3 JUSTIFICATIVA

É no ambiente do bar e boteco que o cardápio popular brasileiro consegue ampliar sua representação na gastronomia. Devido a grande diversidade que compõem a gastronomia brasileira, que revelam as comidas típicas de cada estado é o reflexo da comida de boteco. Neste ambiente, as comidas servidas em porções generosas, valorizam a cozinha caseira e seus temperos peculiares. Assim os botecos são tanto para os locais como para os turistas, sinônimo de comida boa, barata e bebida gelada.

A Comida de Boteco ganhou maior destaque no cenário gastronômico a partir do ano de 2000, quando na capital mineira de Belo Horizonte surgiu o concurso “Comida di Boteco” a grafia ressalta o sotaque mineiro. Atualmente o concurso é realizado em 20 capitais brasileiras. Comida de Boteco significa acima de tudo simplicidade e autenticidade. Sempre foi sinônimo de comida boa, ambiente democrático e descontração, e esse formato não mudou mesmo diante da pandemia(SOUZA; FONTANELLE, 2019).

Antes da pandemia de COVID-19, os eventos direcionados ao setor de gastronomia eram vistos como facilitadores do processo de fomento e multiplicação de negócios na área gastronômica, bem como elemento de convergência de pessoas e catalisadores de ideias que contribuem para o desenvolvimento de formas de gestão eficientes (BOTELHO, CARDOSO e CANELLA, 2020).

A relevância desse estudo está no destaque do setor de gastronomia para os pequenos comerciantes. Devido a pandemia o setor teve que se reinventar e poder ser visto num momento pós pandemia, como campo receptor de investimentos por parte das iniciativas locais e estratégias para a retomada, por exemplo do setor de turismo.

4 DELINEAMENTO METODOLÓGICO

O presente trabalho de conclusão de curso aborda de forma exploratória o tema central “Comida de Boteco na Gastronomia Brasileira”. Para atingir os objetivos propostos, optou-se por uma pesquisa bibliográfica, que segundo Gil (2020, p. 44), “é desenvolvida com base em material já elaborado, constituído principalmente de livros e artigos científicos”.

Após a definição do tema da pesquisa, foram selecionados livros, artigos, monografias, dissertações e documentos oficiais que abordam o tema central: Comida de Boteco . Estes trabalhos foram coletados nas bases científicas referentes ao tema. Além dos artigos e documentos científicos coletados nas plataformas online de busca, optou-se também pela coleta de livros físicos da biblioteca da Instituição de Ensino Superior UNIBRA e do acervo particular do grupo. As palavras-chave utilizadas para encontrar os documentos nas plataformas de busca online foram: Comida de Boteco; Gastronomia Brasileira; Eventos gastronômicos .

O critério de seleção dos trabalhos baseou-se na relevância e importância acadêmica dos trabalhos, bem como na abordagem do tema central e dos temas secundários que dão suporte à compreensão da “Comida de Boteco”. Como temas secundários, foram selecionadas as categorias: “turismo gastronômico”, “bares e restaurantes”, “comensalismo”.

Para a construção desta monografia, foram utilizados trabalhos publicados desde o ano de 2017 até o ano de 2021, de modo a abordar tanto .

O trabalho foi realizado através de leitura informativa, análise temática, análise textual de artigos, livros e trabalhos acadêmicos. Após a seleção da bibliografia, foram realizadas leituras e análises dos trabalhos selecionados. A leitura configura-se como uma etapa importante pois possibilita não apenas a ampliação de conhecimento, como também a sistematização do pensamento, melhor

entendimento das obras, assimilação, comparação e integração dos conhecimentos (LAKATOS; MARCONI, 2003).

Após as etapas de leitura e análise, foi realizada uma síntese que culminou nos resultados deste trabalho, os quais são apresentados de forma expositiva e divididos em 3 tópicos que irão abordar as seguintes temáticas: Pressuposto Histórico, Aspectos sociais e culturais, e o Concurso Gastronômico “Comida di Buteco” e seu impacto na economia brasileira.

5 RESULTADOS

5.1 Breve Histórico da Gastronomia desenvolvida nos botecos: Origens e Conceitos

Quando os homens deixaram o nomadismo e passaram a viver em grupos, ainda nas eras pré-históricas, o objetivo era que se sentissem seguros e protegidos, porque a coletividade os fazia fortes. Mas uma das principais motivações era exatamente a comida, e também os processos de conquista e ocupação de territórios (MARTINS; RAMOS, 2017).

A comida continua sendo o principal motivo da reunião de pessoas sendo este um dos temas mais recorrentes nos estudos que falam de sociedades e de interação social, o que confirma sua importância como fator fundamental para o entendimento contextual de comportamentos e hábitos (FRANKLIN, 2019)

A relação entre a identidade de uma sociedade e seus hábitos alimentares é íntima. Daí seu papel fundamental para a resignificação dos espaços públicos de uso comum. A gastronomia de rua, uma das expressões da comida no contexto da cidade, cumpre este papel de alteração da dinâmica dos espaços urbanos (MARTINS; RAMOS, 2017, p.35)

Na compreensão do conceito de gastronomia como um conjunto das práticas culturais associadas com a alimentação, entendemos também sua representatividade como um importante elemento de diferenciação social. A gastronomia assume o papel de ferramenta de aproximação, de conhecimento e até mesmo de inclusão sociocultural. A particularidade e peculiaridade dos alimentos e das práticas alimentares são profundamente determinantes em cada cultura e, dessa forma, contribuem para uma diferenciação social (BRAUNE, 2017). Segundo

Braune (2017, p.15), “nos dias de hoje, inúmeros fenômenos têm colaborado com esses processos de apropriação social de espaços urbanos, entre eles a gastronomia, uma prática que une culturas, povos e nações”.

Os processos de produção social de espaços urbanos têm natureza social e cultural. Carregam, ainda, componentes de ordem política, porque orientam lutas de apropriação de territórios e esforços para atribuir-lhes sentidos e significados. Por conta disso e de uma maneira dinâmica, territórios urbanos são utilizados de variadas formas, ou até mesmo subutilizados, refletindo as mudanças provocadas pela alteração temporal de hábitos e comportamentos sociais (BARRETO, 2017, p.11).

As diferenciações na gastronomia advêm de vários fatores, como características geográficas, ambientais, econômicas e históricas, que definem cada cultura. Por meio da alimentação cada grupo social distingue-se dos outros grupos, cada especificidade determina o sentido de pertencimento, tanto em relação à escolha dos ingredientes específicos quanto aos hábitos alimentares (CARNEIRO, 2017).

Existe uma diferença quando tratamos de gastronomia e comida. Gastronomia refere-se ao conjunto de coisas e ações relacionados ao universo que compõe a boa mesa. A palavra gastronomia foi usada pela primeira vez na tradução francesa do Banquete dos sofistas, de Ateneu, em 1623, para referir-se ao título da obra de Arquestrato, neto de Péricles. Entretanto, o termo só se popularizou em 1801, num poema de Joseph Berchoux. Desde então, passou a designar o que conhecemos como sendo a "boa mesa", a comida, por sua vez, diz respeito a qualquer alimento que possa ser usado para o fim da alimentação (CARNEIRO, 2017, p.12).

Neste contexto, a gastronomia desenvolvida nos botecos é uma prática que vai além do simples ato de se alimentar, contribuindo até para a construção de uma identidade própria de cada grupo social. A gastronomia de boteco não se limita simplesmente ao ato de sentar-se à mesa para se alimentar, mas é como um estilo de comer. A forma de comer define não só o que é ingerido, mas também quem ingere (FRANKLIN, 2019).

Ao considerarmos a gastronomia como prática capaz de estruturar processos de ressignificação de espaços públicos urbanos de uso comum, adotamos a culinária como a linha que define a costura dessa trama que une tribos, nichos e grupos, nas diferentes vertentes da organização social. Para confirmar nossa hipótese, partimos para a discussão sobre o papel da comida de rua como fator fundamental para os processos de apropriação de

espaços públicos de uso comum, como ruas, praças, calçadas e espaços entre prédios (VOGEL; BARROS; MARINHO, 2019, p.27)

O ato de comer possui um forte papel dentro do processo civilizatório, nesta prática para a sobrevivência foram pautados hábitos e costumes. A alimentação faz parte inerente do desenvolvimento das sociedades, como um exemplo bem simples temos o uso do garfo, a adoção do guardanapo, o prato como a base para se alimentar, ou até mesmo a mão como usadas no Oriente e no mundo árabe, onde os comensais se mantêm sentados ao nível do solo durante sua prática alimentar (NETO, 2019).

É evidente o quanto a comida e os hábitos alimentares influenciam a formação social e o quanto o comportamento sociocultural, por seu turno, influencia os hábitos alimentares e, por consequência, a formação dos aspectos gastronômicos das civilizações. O homem civilizado não comia tão-somente para saciar a fome, mas também e, principalmente, para socializar, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação (OLIVEIRA, 2016, p. 09).

Nesse contexto de alimentação como momento de socializar vale destacar um trabalho de Bordieu do fim dos anos 1970, início dos anos 1980. O objeto do estudo realizado por Bourdieu era a compreensão acerca da formação do paladar, como era influenciado pelos hábitos de determinada classe social. Considerando, o gosto e todo nosso comportamento de consumo como expressão dessa determinada classe social. Dessa forma, traça um panorama com a universalidade da comida e como ela interage e dialoga com diferentes comportamentos de consumo e, entretantes, como alguns hábitos alimentares podem gerar a união de classes e comportamentos sociais diferentes (VALENTIN; CAMPOS, 2017).

A comida comercializada em ambientes externos no Brasil é percebida ainda nos tempos da escravatura, e assim como nos dias de hoje, esses espaços eram escolhidos pela grande circulação de pessoas. Os chamados negros de ganho, que eram negros que sabiam cozinhar, eram explorados por seus donos que os colocavam para trabalhar nos mercados públicos e feiras de ruas, ficando todo o lucro com os donos dos escravos. Era a partir dos poucos recursos que os negros conseguiam juntar das poucas sobras econômicas desta atividade de comercialização de comida e assim eles compravam a própria alforria (COSTA, 2020).

E foi a esse início de comércio de comida que surgiram os mercados e depois as boticas e os botequins. Ou seja, já no século passado, era possível perceber o crescimento desses estabelecimentos, se espalhando por todas as cidades do país. Porém, em sua origem, os botecos eram caracterizados por comercializarem produtos diversos e devido a essa variedade tornou-se um ponto de encontro entre os frequentadores. E a partir do século XX, os proprietários começaram a ofertar pratos da cozinha tradicional em pequenas porções, os aperitivos ou como chamamos no popular os tira-gostos e bebidas aos clientes, como forma de fidelizar, agradando o cliente (DUTRA;SIMONCINI, 2019).

Atualmente, os botecos ganharam certos status e passaram a ser percebidos como um ambiente de socialização e entretenimento, com o tempo os botecos deixaram de ser um lugar para adquirir produtos de maneira rápida. Antes frequentados em sua maioria pelo público masculino, hoje os botecos atendem os mais diversos públicos (SILVA, 2017).

Por tanto a construção da identidade gastronômica dos botecos brasileiros se dá por intermédio da história da comida comercializada nas ruas das cidades, nos espaços dos botequins e influenciada pela cultura negra, indígena e europeia, com todos os outros ingredientes que fizeram a miscigenação do povo brasileiro.

As comidas de boteco possuem algumas características em comum. A principal delas é que você pode comer quase todas com a mão, sem precisar de de talheres e etiqueta social, ou seja, o petisco ideal para aquela reunião despretensiosa com os amigos. Outra característica das comidas de boteco é o modo de preparo, uma vez que a grande maioria delas é feita frita. As comidas de boteco também são bem democráticas, contentando os mais variados gostos. Existem opções de recheio com carne bovina, suína e de frango, bem como opções vegetarianas à base de queijo e até mesmo versões veganas (OLIVEIRA, 2016).

Boteco não é boteco se não tiver torresmo. Esse aperitivo tipicamente mineiro é feito com barriga de porco frita em óleo bem quente. O espetinho de camarão é outra iguaria típica dos botecos. A receita super simples leva apenas camarões e temperos, já para o preparo pode se optar por empanar e fritar ou até mesmo assar na churrasqueira. Comida empanada sempre é melhor do que apenas comida, por isso é a grande aposta da maioria dos botecos e o favorito dos clientes, mas não podemos deixar de lado alguns pratos típicos também servidos em pequenas porções carinhosamente chamados de tira-gosto, e nesse rol cabem a galinha de

cabidela, o sarapatel, a farofa de moela e tantos outros que são os queridinhos dos cervejeiros de plantão (SILVA, 2018).

5.2 Aspectos Culturais e Sociais da Comida de Boteco

A diferença entre o alimento como fator biológico e o alimento como cultura é discutida amplamente no meio gastronômico. Embora o ato de comer acompanhe a espécie humana desde sua origem, a expressão “alimento” surgiu, segundo Poulain (2013) por volta do ano 1120, mas seu significado real só veio ser utilizado a partir do século XVI, quando passou a substituir o termo “carne” que por conseguinte passou a se referir apenas à carne tal qual a conhecemos, ou seja, a dos animais comestíveis. Isso porque anteriormente, o termo “carne” era utilizado para se referir a tudo o que era bom para manter a vida, fossem alimentos cárneos ou não. Para esse autor, um alimento deve possuir essas quatro qualidades: nutricionais, organolépticas, higiênicas e simbólicas.

Ao compreender a trajetória de um alimento, é possível reconhecer a história humana a partir de uma nova perspectiva, os ingredientes, o modo de preparo dos alimentos que compõem a mesa dos brasileiros vão além de simples hábitos. A alimentação é também uma abordagem para conhecer e entender a cultura e história de nosso povo. “Basicamente todos os aspectos da comida são culturais. Desde a escolha dos ingredientes até a forma como sentamos à mesa” (NETO; BEMERGUY, 2021, p.12).

Para serem consumidos, os alimentos precisam passar por critérios e serem agregados pela culinária, tendo como resultado final matéria cultural. Fatores socioculturais, econômicos e territoriais, influenciam nas escolhas e classificação do que comer, quando comer, onde comer e com quem comer, relacionando o ato de alimentar-se a uma construção da coletividade, tendo impacto no desenvolvimento de diversos sistemas alimentares (MACIEL, 2004).

É na compreensão cultural e social da comida que a sociedade se fundamenta. Trata-se daquele sentido em que, através das regras socialmente estabelecidas, criam-se vínculos com quem come com o que se produz e com as demais dinâmicas que envolvem a comensalidade. Neste sentido, comer proporciona uma relação de intimidade com o ser humano, pois há o investimento

psicossocial no processo de escolha dos alimentos. O próprio processo de ingerir demonstra a intimidade existente entre a comida e o corpo (BARRETO, 2017).

O homem aproveita os alimentos que encontra na natureza e também cria a própria comida usando os alimentos básicos encontrados, transformando-os pelo uso do fogo e recorrendo às práticas tecnológicas que se desenvolvem nas cozinhas. “Os valores de base do sistema alimentar se definem como resultado e representação de processos culturais que preveem a domesticação, a transformação e a reinterpretação da natureza” (COSTA, 2020, p.23)

O valor cultural do alimento se fortalece a partir da descoberta do fogo e do início do processo de cozimento dos alimentos. Os pesquisadores das Ciências Sociais que primeiramente deram ênfase ao papel fundamental do fogo na transformação do alimento, atribuindo-lhe uma função cultural para além da biológica (OLIVEIRA, 2016).

A partir do ano de 2000 foi possível perceber as nuances de um novo passo na gastronomia brasileira. A introdução da culinária tradicional associada a alta gastronomia em programas de televisão vem colaborar para a divulgação da profissão de chef, alguns tão notórios que chegam à categoria de celebridades. Surgem cada vez mais livros e periódicos ocupados com a divulgação da gastronomia em suas dimensões históricas, sociais, culturais e comunicacionais. “É possível descobrir a forma como um povo vive analisando como ele se relaciona com os alimentos. É na comida que você tem a preservação da memória de um povo” (NEVES, 2021, p.05).

Neste contexto configura-se um novo cenário com o surgimento de uma gastronomia brasileira contemporânea, valorizando dessa forma a comida e o comer nacionais, numa onda de exaltação da “culinária de raiz”. As receitas também são uma forma de transmissão de conhecimento e saberes entre gerações. o preparo de um prato típico da cultura brasileira também diz muito sobre a ancestralidade e a memória daquele povo.

“Quando as mulheres negras chegaram na Bahia, por exemplo, reconheceram ou trouxeram com elas o azeite de dendê e começaram a criar seus pratos. Estas comidas também têm proximidade com a portuguesa, já que a mulher negra, na cozinha, tinha a orientação da sinhá” (SUDRÉ; CALDEIRAS; SIADRES, 2021, p.23)

Com frequência, nos surpreendemos ao descobrir que algum alimento comum nas Américas também é comum na Europa ou na África, esse fato evidencia os fluxos migratórios de diferentes povos pelo território, levando suas tradições e hábitos alimentares. “Assim como as pessoas caminham, por escolha ou de forma forçosa, os alimentos também estão em migração e isso faz com que alguns ingredientes fiquem mais dispersos” (NETO; BEMERGUY, 2021, p.16)

Ao recuperar a alimentação e a história de alguns povos indígenas do Brasil, por exemplo, é possível entender a importância da mandioca no norte e a presença do ingrediente no litoral do país. Como pode-se perceber esse cardápio tão variado das comidas de boteco se dá a partir das interações de diversos povos com o solo brasileiro. Nas terras brasileiras, imigrantes orientais, europeus, escravos vindos das mais diferentes regiões da África e nativos indígenas trocaram experiências culinárias e culturais, dando origem ao costume alimentício que cultivamos até hoje (SANTIAGO, 2017).

No boteco é possível misturar aspectos culturais e sociais e a mistura sempre dá certo, já que o próprio povo brasileiro é resultado dessa mistura. Um dos aspectos sociais mais relevantes do boteco é a criatividade e a chance de reinventar e ressignificar não só os pratos em si, ou os ingredientes, mas até mesmo a própria apresentação (LIMA; NETO, 2021).

Durante a pandemia os botecos tiveram que enfrentar grandes desafios. O setor foi um dos mais afetados pela necessidade de isolamento social devido à pandemia do coronavírus, o segmento teve, como praticamente todos os outros, que se adaptar para o universo digital. “No caso de boteco, o que antes era um complemento passou a ser a atividade principal” (JULIEN, 2017, p.33)

No processo de retomada, o comportamento do consumidor fez com que a presença digital – que era complementar e virou primordial – tivesse tanto peso quanto a física. Quase 7% dos bares e restaurantes no Brasil fecharam as portas de vez devido à interrupção das atividades e ao isolamento social provocado pela pandemia. Algumas estratégias por tanto se fazem necessárias nesse processo de retomada e sem dúvida a montagem de um cardápio atrativo é o primeiro passo (FALCK; STEFANIN; WADA, 2021)

Montar um cardápio de boteco segue parâmetros bastante diferentes daqueles utilizados nos restaurantes, pois, esse estabelecimento possui outro perfil. Os clientes dos botecos, em geral, tem como foco a bebida que é servida. Nesse

contexto, as comidas se voltam mais às opções de aperitivos, os chamados “tira-gostos” do que refeições. O que auxilia na construção de um ambiente mais informal e descontraído, aumentando assim, o apelo de um ambiente leve e propício à interação (SILVA, 2017).

Por tanto, a montagem de um cardápio de boteco envolve muito mais do que seu design. Sendo assim, é preciso estudar mais sobre o público-alvo. De modo que se consiga não apenas oferecer aquilo que irá satisfazê-los, como também, superar suas expectativas e entender como se voltar a eles.

5.3 Concurso Gastronômico “Comida di Buteco” e seu impacto na economia brasileira

O início do concurso gastronômico “Comida di buteco” remete ao ano de 1999, quando, numa festa de final de ano da extinta Rádio Geraes, na cidade de Belo Horizonte em Minas Gerais, o então produtor do programa “Momento Gourmet” – Eduardo Maya – propõe a João Guimarães, proprietário da emissora, e Maria Eulália Araújo, gerente de marketing e comercial, a criação de um evento valorizando a cozinha regional tradicional e os botecos da cidade (CASTRO, 2021).

Batizado como “Comida di Buteco”, surge o primeiro concurso com o objetivo de valorizar exclusivamente os botecos brasileiros. O país estava num ótimo momento em sua economia, na década de 90 havia a estabilização da economia e a consolidação da política, que exerceram um reflexo importante em diversas outras áreas da sociedade.

Com a facilidade econômica em adquirir produtos e ingredientes importados, a gastronomia começou a se consolidar. E junto com os insumos acabamos despertando o interesse de grandes chefs internacionais, especialmente os franceses, que introduziram a técnica que faltava aos cozinheiros brasileiros (CASTRO, 2021).

Conceitos como “alta gastronomia” passaram, então, a ser construídos aqui, lado a lado com novos paradigmas de “gosto” e de “bom gosto”. A boa gastronomia era aquela que carregava a pompa da nouvelle cuisine de Paul Bocuse, com receitas inventivas apresentadas em porções diminutas e finamente decoradas. Escusado dizer que, a despeito da abertura das fronteiras, os prazeres da boa mesa no Brasil daqueles anos ainda era exclusividade de poucos (SANTIAGO, 2017, p.15).

O objetivo do Comida di Buteco “é transformar vidas através da cozinha de raiz, isto é, a comida caseira”, na compreensão de que o melhor lugar de consumir comida regional tradicional fora do nosso ambiente familiar é o boteco. Devido a característica simples e confortável, do ambiente descontraído que nos faz nos sentirmos em casa.

Para os organizadores do concurso, o conceito de “boteco de verdade” é aquele em que o dono e sua família trabalham diariamente. Geralmente são ambientes informais em que o garçom conhece os clientes pelo nome e tem petiscos feitos a partir de receitas de família. Por esta razão, são vetados do concurso os bares que pertençam a franquias, redes, grandes grupos ou que possuam apenas sócios investidores (SILVA, 2018, p.09).

Para termos uma ideia da dinâmica do concurso, a seleção ocorre através de indicações no site oficial (www.comidadibuteco.com.br), redes sociais, imprensa e pesquisas da equipe. “Os indicados são submetidos primeiramente a um filtro de pertinência ao conceito, com várias perguntas e observações no local e após vencida essa etapa, o dono do boteco é convidado a participar oficialmente, conhecendo as regras e atividades que fazem parte do concurso” (HANSON; SABINO, 2020,p.97).

Seguindo o regulamento, cada boteco deve criar um prato de “tira-gosto” para participar do concurso. Os pratos concorrentes não podem se repetir, nem entre os botecos e nem nos dez anos seguintes. Tanto o público como os jurados julgam quatro critérios: tira-gosto, higiene, atendimento e temperatura da bebida. A Nota do júri e do público é de 50% cada. Após apuração realizada pelo Instituto Vox Populi, é eleito o melhor boteco da cidade (SANTIAGO, 2017).

Em 2005 o evento se torna independente com o fechamento da Rádio Geraes e vira empresa a Comida di Buteco Produções Gastronômicas LTDA. Vale destacar

que o termo “buteco” é utilizado pelo concurso como marca. Por isso, ao falarmos dos bares de um modo geral, deve ser utilizado sempre o termo “boteco”.

Nessa época, o evento já era considerado o maior concurso do gênero do Brasil. Dois anos depois, o reconhecimento internacional se consolida com uma citação no jornal New York Times. O ano de 2008 também marca a evolução do CDB, na medida em que inicia sua expansão por outras cidades brasileiras consideradas de “vocação botequeira”. Assim, Rio de Janeiro, Goiânia e Salvador entram no concurso. Em 2010, mais cidades participam: Ipatinga, Montes Claros, Poços de Caldas, Uberlândia, todas no interior de Minas Gerais, além de Campinas, Ribeirão Preto e Rio Preto, no interior paulista. Em 2011, outros quatro municípios passaram a sediar o concurso: Belém, Fortaleza, Juiz de Fora e Manaus (HANSON; SABINO, 2020, p.112).

Em 2015, o “Comida di buteco” já estava presente em todas as regiões do Brasil, totalizando 20 cidades. Em cada edição é proposto um ingrediente obrigatório, escolhido de acordo com as características da cozinha de cada região. Em 2016, mais uma adaptação ao formato garantiu um tema livre para os “tira gostos” concorrentes em todo o Brasil. Neste mesmo ano a disputa ganha dimensão nacional, com a eleição do “Melhor Buteco do Brasil”. O concurso foi realizado no período de 15 de abril a 15 de maio. E segundo os organizadores, foram mais de 500 botecos participantes em 20 cidades, 350 mil tira-gostos vendidos, 450 mil votos computados; quatro milhões de participantes nos bares (DUTRA; PIRES; SIMONCINI, 2019)

O concurso gastronômico Comida di Buteco, após passar por 4 adiamentos em função da pandemia, realizou a 13ª edição em Salvador entre os dias 30 de julho e 29 de agosto. 33 estabelecimentos participaram, este ano o evento terá foco no delivery e também na solidariedade, através do lançamento do movimento “Salve os Butecos”.O concurso aconteceu em formato híbrido, com a opção de delivery por aplicativos e reserva de mesas - que podem ser feitas pelo site do festival. A ideia principal era estimular os petiscos concorrentes em casa, gerando receita para os botecos participantes (CASTRO, 2021).

O tema da edição 2021 é Raízes, e todos os botecos participantes desenvolveram as receitas contendo uma ou mais raízes ou tubérculos. Os petiscos tiveram um preço fixo de R\$ 27,00 e todos os concorrentes devem respeitar as regras sanitárias determinadas pela Prefeitura e Governo. Apesar da opção de delivery, apenas quem for ao estabelecimento durante os 24 dias poderá votar para

eleger o melhor buteco de Salvador. Isso porque eles serão avaliados em quatro quesitos: sabor do prato, atendimento, higiene e temperatura da bebida (MEDEIROS; SANTOS, 2021).

O bar Xique Xique, foi o vencedor no ano de 2017, e é um dos concorrentes novamente em 2021. O prato preparado para a competição deste ano foi batizado de Porco Arretado, um filé suíno que acompanha purê de batata roxa com beterraba e um molho de tamarindo.²

Na verdade, ao contrário do que muitos pensam, o concurso elege o Melhor Buteco da cidade e não o melhor petisco. A primeira etapa, é realizada em cada uma das cidades participantes, onde os butecos indicados anteriormente pelo público apresentam os petiscos criados especialmente para a competição. O público e um corpo de jurados visitam o bar, votam e elegem o campeão. Segundo as regras da competição, o peso da nota do petisco é o maior, com 70%, e as demais categorias têm o peso de 10% cada uma. O voto do público vale 50% do peso total e um grupo de jurados especialistas, críticos e butequeiros conhecidos tem os outros 50%.

A votação é feita através de uma cédula entregue ao cliente pelo garçom, que deve depositar seu voto diretamente numa urna. Para uma contagem imparcial, a apuração é feita por uma empresa especializada, que recolhe, contabiliza e divulga os resultados dos resultados. Após ser declarado o melhor boteco da cidade, o eleito estará apto para a segunda etapa do concurso. Nessa fase, há uma nova comissão de jurados que vai visitar os campeões de cada cidade, avaliando sua performance nas mesmas quatro categorias (petisco, atendimento, temperatura da bebida e higiene). Cada campeão recebe três jurados (um da sua cidade e dois de outras cidades).

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise aqui apresentada nos conduz a refletir sobre os diferentes significados da comida e suas representações, e nos indica a necessidade de compreender as práticas alimentares como uma relação à qual os fatores

²<https://atarde.uol.com.br/gastronomia/noticias/2176895-comida-di-buteco-promove-edicao-2021-com-delivery-e-campanha-de-doacoes>

fisiológicos, simbólicos e culturais da alimentação podem estar atrelados. Neste sentido, apreender a comida como uma atitude mais elevada do que apenas ingerir alimentos, sobretudo uma ação prazerosa, permitindo a conexão com os significados que envolvem herança cultural, memória afetiva e momentos de sociabilidade.

Tendo como pano de fundo a Comida de Boteco e em referência ao concurso Gastronômico “Comida di Buteco”, podemos ver o quanto de carga social, econômica e cultural, um prato por mais simples que seja pode nos remeter a fatos históricos, podem nos indicar até mesmo pela identificação de seus ingredientes a região, local e o perfil social de quem consome.

A pesquisa foi de grande importância para a nossa formação, mesmo sendo uma pesquisa bibliográfica já que a pandemia não nos permitiu um estudo mais aprofundado, atendemos o objetivo de referenciar as características que fazem com que a comida dos botecos sejam tão peculiares e tenham caído rapidamente no gosto popular. Mesmo sendo um concurso de boteco pode-se perceber a gastronomia presente, pois a criatividade e a sofisticação é marcante durante a realização do Concurso.

Fica aqui nosso incentivo a futuros estudos, principalmente uma pesquisa de campo mais aprofundada que possa comprovar a importância cultural, turística e mesmo para a gastronomia dessa culinária cheia de simbolismo e significado histórico e cultural.

REFERÊNCIAS

BARRETO, Igor Mauricio Rocha Linhares. **Comida do Rio, comida da rua: processos sociais de apropriação do espaço urbano carioca pela gastronomia**. 2017. 30 f. Monografia (Tecnólogo em Hotelaria) – Faculdade de Turismo e Hotelaria, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2017.

BOTELHO, Laís Vargas; CARDOSO, Letícia de Oliveira; CANELLA, Daniela Silva. COVID-19 e ambiente alimentar digital no Brasil: reflexões sobre a influência da pandemia no uso de aplicativos de delivery de comida. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 36, 2020.

BRAUNE, Renata et al. O que é Gastronomia. **Brasiliense**. 2017.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Elsevier Brasil, 2017.

CASTRO, Daniela da Silva. Comida di Buteco: a influência do concurso na cultura de bar em Salvador. 2021

COSTA, Flávia Maria da Silva. A Apropriação Do Trabalho Reprodutivo Pelo Trabalho Em Domicílio. 2020. disponível em www.biblioteca.pucminas.br Acesso em 13/11/2021.

DUTRA, Priscila Fernandes; PIRES, Renata Parma; SIMONCINI, João Batista Villas Boas. História e memória dos butecos de Juiz de Fora-MG. **ANALECTA-Centro Universitário Academia**, v. 4, n. 4, 2019.

FALCK, Robert Kenzo; STEFANINI, Claudio José; WADA, Elizabeth Kyoko. As características de hospitalidade e comensalidade no polo de turismo cervejeiro de Pinheiros e Vila Madalena (SP). **Ágora**, v. 23, n. 1, p. 4-22, 2021.

FRANKLIN, Danielle de Oliveira. Mercado Gastronômico: Um Espaço para a cultura. **Repositório de Trabalhos de Conclusão de Curso**, 2019.

HANSON, Dennis; SABINO, José. Turismo e gastronomia em Minas Gerais sob a ótica do desenvolvimento de produto. **TURYDES: Revista sobre Turismo y Desarrollo local sostenible**, v. 13, n. 28, p. 292-307, 2020.

JULIEN, Pierre André. **Empreendedorismo regional e economia do conhecimento**. São Paulo: Saraiva Educação SA, 2017.

LAVANDOSKI, Joice; FRAGA, Carla. Botequins que são “patrimônio cultural carioca”: um estudo baseado em Online Travel Reviews. **Revista Confluências Culturais**, v. 9, n.2, p. 78-91, 2020.

LEITE, Guilherme Oliveira. Centro gastronômico: savoir faire. 2021.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, 2004

MARTINS, Uiara; RAMOS, Clodoaldo. Turismo Gastronômico como forma de Inovação Social—a valorização da gastronomia típica cearense nos Restaurantes de Hotéis em Fortaleza. **Revista Turismo & Desenvolvimento**, v. 1, n. 27/28, p. 51-62, 2017.

MEDEIROS, Mirna de Lima ; SANTOS, Eliana Márcia dos. Festivais Gastronômicos em Belo Horizonte-MG: Considerações sobre os reflexos gerados nos

empreendimentos envolvidos. **CULTUR: Revista de Cultura e Turismo**, v. 3, n. 2, p. 81-93, 2021.

MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes. Turismo Gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017). **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 14, p. 92-111, 2020.

NETO, Carlos Gomes de Medeiros. **Saberes indígenas, cultura de movimento e interculturalidade: cenários na comunidade do Catu/RN**. 2019. Dissertação de Mestrado. Brasil.

NETO, Chêne; BEMERGUY, Guilherme. A gourmetização da comida: a globalização alimentar e o caso de Belém/PA. **Repositório de Trabalhos de Conclusão de Curso**, 2021.

NEVES, Cecília Vieira Pereira das. **A construção das memórias da cozinha brasileira nos bacharelados das universidades públicas brasileiras**. 2021. Dissertação de Mestrado.

OLIVEIRA, Marcos Antônio. Comida é arte, cultura é arte, conhecimento também é arte: primeiros passos para um esboço de arte, gastronomia e educação para além da alma. **Revista Latino-Americana de História-UNISINOS**, v. 7, n.87, p.

OLIVEIRA, Willian Kaizer de et al. **Teologia “boa para comer”: comensalidade, hábitos alimentares e sustentabilidade no horizonte da teologia da libertação contemporânea**. 2016. Dissertação de Mestrado. Brasil.

SANTIAGO, Ceci Figueiredo et al. O boteco carioca e sua importância na gastronomia da cidade do Rio de Janeiro. **Revista Turismo & Desenvolvimento**, v. 2, n. 27/28, p. 375-378, 2017.

POULAIN. João Pedro. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Ed. UFSC; 2013. 285 p

SILVA, Dayseanne Teles. Temporada Gastronômica Sergipanidades: sabores da hospitalidade. 2018. Disponível em : Repositorio.ifs.edu.br . Acesso em 22/11/2021

SILVA, Juliana Rodrigues Lopes. Resistência à lógica mercadológica: o ato de cozinhar e o resgate de legados históricos. 2017. Disponível em : repository.utl.pt. Acesso em 11/11/2021

SOUZA, Conceição de; FONTENELLE, Carol. Comida Di Buteco no Rio de Janeiro: espaços de sociabilidades e reafirmações sócio-culturais. **Repositório de Trabalhos de Conclusão de Curso**, 2019.

SUDRÉ, Stephanni Gabriella Silva; CALDEIRA, Regiane; SIARES, Tiago Diniz. Culinária tradicional quilombola: expressões culturais e potencialidades turísticas da

Comunidade Cocalinho-Tocantins. **Ágora**, v. 23, n. 1, p. 247-264, 2021. v. 1, n. 33, p. 25-39, 2004.

VALENTIM, Paula Porto; CAMPOS, Roberta Dias. O corpo nos estudos de consumo: uma revisão bibliográfica sobre o tema. **Consumer Behavior Review**, v. 1, p. 32-48, 2017.

VOGEL, Douglas Ricardo; BARROS, Beatriz Ingrid Vasconcellos; MARINHO, Katarzyna Bortnowska. Pesquisa Científica em Gastronomia: Análise Bibliométrica em Periódicos Brasileiros. **Rosa dos Ventos**, v. 11, n. 4, p. 22-38, 2019.