

**CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM
GASTRONOMIA**

**CRISTINA PEREIRA BATISTA RODRIGUES
MÁRCIA MARIA DE MORAIS E SILVA
ROSANGELA MARIA DA SILVA**

**A COMIDA DE BOTECA NOS BAIRROS DO GRANDE
RECIFE: EXPERIÊNCIAS GASTRONÔMICAS E
POPULARES**

RECIFE/2022

**CRISTINA PEREIRA BATISTA RODRIGUES
MÁRCIA MARIA DE MORAIS E SILVA
ROSANGELA MARIA DA SILVA**

**A COMIDA DE BOTEÇO NOS BAIRROS DO GRANDE
RECIFE: EXPERIÊNCIAS GASTRONÔMICAS E
POPULARES**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Centro
Universitário Brasileiro – UNIBRA, como requisito básico para
conclusão do curso tecnólogo em Gastronomia.

Professor Orientador: Pedro Oliveira

RECIFE/2022

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

R696c Rodrigues, Cristina Pereira Batista
A comida de boteco nos bairros do grande recife: experiências
gastronômicas e populares / Cristina Pereira Batista Rodrigues, Márcia
Maria de Moraes e Silva, Rosangela Maria da Silva. - Recife: O Autor, 2022.
28 p.

Orientador(a): Me. Pedro Arthur do Nascimento Oliveira

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário
Brasileiro – UNIBRA. Tecnólogo em Gastronomia, 2022.

Inclui Referências.

1. Gastronomia. 2. Comida de boteco. 3. Recife. 4. Cultura. I. Silva,
Márcia Maria de Moraes e. II. Silva, Rosangela Maria da. III. Centro
Universitário Brasileiro - UNIBRA. IV. Título.

CDU: 641

*Este trabalho é dedicado as nossas famílias
e amigos que nos acompanharam nessa
jornada de aprendizado.*

AGRADECIMENTOS

Agradecemos a Deus por nos ajudar a trilhar este caminho de aprendizado.

Somos gratas em especial as nossas famílias que nos incentivaram e apoiaram durante esta jornada que não foi fácil, porém com o apoio e carinho dos mesmos conseguimos chegar à reta final.

Este trabalho foi feito em parceria, um trabalho escrito a muitas mãos, uma equipe de fortes mulheres que foram agraciadas com o carinho, incentivo e companheirismo das pessoas que formam nossas famílias. Eu Cristina Rodrigues gostaria de agradecer as minhas filhas Necy, Nirley e Nivea pelo amor e companheirismo. Também um agradecimento especial para minhas companheiras de grupo Marcia e Rosangela, somos vitoriosas.

Nosso agradecimento especial ao nosso Orientador Pedro Oliveira que esteve sempre junto, nos apoiando e com carinho e respeito nos ajudou a concluir esta pesquisa de forma afetuosa.

Aos amigos e amigas companheiros e companheiras de curso nosso muito obrigada pelos momentos de troca e compartilhamento de saberes.

*De loucuras a grandes feitos humanitários, é
de se admirar o que fazemos e até onde
vamos por nossas comidas favoritas.*

(Lucília Diniz)

SUMÁRIO

1. Introdução.....	08
2. Objetivos.....	10
2.1 Objetivo geral.....	10
2.2Objetivos específicos.....	10
3. Justificativa.....	10
4. Metodologia.....	12
5. Revisão de Literatura e Discussão de Dados.....	14
5.1 A comida de boteco nos bairros do grande Recife.....	16
5.2 A comida de boteco e a cultura local.....	19
6. Considerações Finais.....	24
7. Referências.....	26

RESUMO

A gastronomia é uma arte que faz parte do cotidiano da sociedade, seja ela sofisticada seja ela simples está presente em receitas que carregam histórias, que são representantes de culturas, que mostra ao mundo que a comida é pura diversidade. A comida de boteco é representante desta diversidade que é constituída de histórias e memórias. É dentro deste contexto que a presente pesquisa de cunho bibliográfico e exploratória foi realizada. Com o objetivo de analisar a importância que a comida de boteco possui nos bairros do Recife enquanto experiências gastronômicas populares. Experiências estas que estão recheadas de memórias afetivas, são cheiros e sabores que compõem as histórias da cidade e de seus bairros. São nos botecos que as pessoas se encontram para experimentar aquela comida que possui um sabor caseiro, porém com um toque diferente, vem acompanhada de conversas, de um atendimento que remete a lembranças familiares. Dentro desta perspectiva foram construídas também considerações sobre a necessidade da valorização da gastronomia popular que faz parte dos bairros e periferias do grande Recife e que movimentam a economia local e contribuem para o resgate da história e memória do povo recifense.

Palavras-chave: Gastronomia, Comida de Boteco, Recife, Cultura.

1 INTRODUÇÃO

Gastronomia no Brasil é sinônimo de diversidade, nosso país é reflexo de muitas histórias e de povos diversos. A diversidade gastronômica brasileira tem resquícios e influência indígena, europeia e africana. As comidas que são postas na mesa do brasileiro é uma sinfonia de cheiros, gostos e afetividade. São memórias, lembranças que fazem parte das infâncias nas casas dos avós, dos almoços de domingo em família, nas reuniões dos bares das esquinas. São estas histórias diversas que representam a comida de boteco. (MOTTA, 2013)

De acordo com Souza e Fontenelle (2018) a comida de boteco é uma afirmação e representação da cultura urbana, é a comida de boteco dos bares das periferias ou dos grandes centros urbanos representações da identidade do brasileiro. Identidade está que é formada pelo gosto por comidas simples, com gostocaseiro e que representa de alguma forma a herança cultural histórica do período de colonização.

Nesta pesquisa bibliográfica a intenção é trazer para o debate a comida de boteco que está presente no cotidiano das comunidades da região metropolitana do grande Recife. Bairros como Casa Amarela e Várzea são espaços que fomentam essa cultura gastronômica popular. É possível estar nesses locais e degustar de delícias que são preparadas pelos próprios donos dos estabelecimentos. Essa atmosfera informal e ao mesmo tempo familiar faz dos bares e botecos espaços onde se é possível comer bem e barato.

Motta (2013, p. 10) afirma que “é no ambiente do bar, boteco ou botequim que o cardápio popular brasileiro consegue ampliar sua representação na gastronomia”. Essa representação é sentida por exemplo nos festivais que ganharam força, os chamados festivais de Comida de Boteco, realizado em grandes capitais brasileiras e que se tornou evento turístico em algumas regiões. Essa relação da comida com lazer não é novidade faz parte da história da sociedade brasileira, no entanto passou a ganhar outras formas e dimensões com o passar do tempo. Nos dias atuais a população relaciona suas atividades de divertimento com momentos em bares, restaurantes e botecos.

Estabelecendo como referencial teórico para o presente artigo dissertações e artigos de pesquisadores disponíveis nas plataformas de pesquisas como Google acadêmico e Scielo, pretende-se analisar a importância que a comida de boteco possui nos bairros do Recife enquanto experiências gastronômicas populares. Ao fazer esta análise o intuito é trazer para o debate reflexões sobre a importância da valorização da gastronomia popular, aquela que está presente no cotidiano das periferias, dos centros urbanos. Gastronomia está que é parte da história de grande parte da população brasileira. (MOTTA, 2013)

Uma característica desta gastronomia é: “O regionalismo, muito presente nas comidas de boteco, é também uma forma de fazer o contraponto com pratos globalizados e alimentação *fast food*” (SENA; SILVA; SANTIAGO SILVA, 2019, p. 22). Ou seja, esta globalização alimentar que veio acompanhada de uma rapidez na preparação dos alimentos e da inserção na dieta da população por comidas rápidas com baixo valor nutricional tem causado problemas a saúde, já são encarados pelas autoridades como uma questão de saúde pública que precisa ser combatida. Nesta contramão surge a comida de boteco que está presente na comunidade, que muitas vezes é preparada com ingredientes que estão no mercadinho do bairro, na feira do bairro, são feitos pela vizinha ou vizinho que é o dono do boteco, é a comida que poder-se-ia comer em casa, porém no boteco ela apresenta variações e tornar-se mais saborosa pois além da boa comida, se tem as companhias e o atendimento informal, porém afetuoso que faz parte desse momento cultural.

Para Santos (2011, p. 107, APUD, SENA; SILVA; SANTIAGO SILVA. 2019 p. 23), “as cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais.” Estas trocas podem-se ser observadas por exemplo na galinha a cabidela, nos caldinhos de feijoada, mocotó ou nos bolinhos de bacalhau, queijo, camarão. Ao pensar nestas comidas, pode-se viajar por lugares, experimentar sabores que são agregados de histórias e de trocas de culturas.

O Recife de acordo com pesquisas é um polo gastronômico que ganha visibilidade a partir de estabelecimentos que estão próximos aos bairros mais populosos, onde a população passou, a aprender, a comer e a valorizar a produção local. Pode-se ir aos mercados públicos e experimentar a chamada comida de boteco, também pode-se chegar no bairro da Várzea e tomar um caldinho de mocotó, essas experiências são

diversas e estão presentes na comida boteco que “permite que várias pessoas dentro de sua localidade ou fora dela consigam provar o melhor da comida de raiz da sua localidade” (SENA; SILVA; SANTIAGO SILVA. 2019 p. 25). Ou seja, a comida de boteco é um fenômeno cultural que faz com que as comunidades promovam encontros gastronômicos sem perceber que estão contribuindo com manutenção de valores, memórias e histórias.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Analisar a importância que a comida de boteco possui nos bairros do Recife enquanto experiências gastronômicas populares.

2.2 Objetivos específicos

Discutir sobre a importância da gastronomia popular.

Conhecer a gastronomia popular a partir da comida de boteco de alguns bairros recifenses.

3. JUSTIFICATIVA

A gastronomia é uma área onde pode-se encontrar o popular e o erudito, é nesse espaço diverso que a comida de boteco começa a ganhar espaço, é nesse universo de experimentos e vivências que a comida de boteco se coloca como aquela experiência que busca resgatar memórias afetivas, lembranças que vem acompanhada com as receitas feitas pelas avós, tias, aquela comida com sabor caseiro que só a mãe saber fazer. É com essa perspectiva que se buscou nesta pesquisa tecer considerações sobre a importância da comida de boteco nos bairros do Recife. Refletindo sobre essas memórias afetivas que estão relacionadas a comida de boteco surgiu o interesse em realizar esta pesquisa.

Como a comida de boteco está presente nas histórias dos bairros do Recife? Qual a importância da comida de boteco para gastronomia popular? Com a intenção de responder a estas perguntas que surgiram ao pensar no tema da pesquisa, buscou-se através de algumas reflexões afirmar a relevância do tema, ou seja, a partir de observações e leituras sobre os festivais que acontecem no Brasil a fora sobre comida de boteco, partiu-se para pesquisar o quanto a comida que está presente nos bares, restaurantes e botecos nos bairros da região metropolitana foram incorporados à cultura local.

Para Martins, Gurgel e Martins (2016, p. 231) “são muitas as formas de promover experiências com a gastronomia típica dos destinos: rotas gastronômicas, visita a produtores locais, festivais, feiras”, pode-se acrescentar também os botecos, que no Recife fazem parte da cultura local, na periferia os botecos são locais frequentados para se saborear uma comida típica da região e para colocar o papo em dia. O boteco é um espaço de socialização, de interação. É nesse espaço que pratos regionais fazem sucessos e outros são aperfeiçoados, ressignificados para atender a clientela que é muito exigente, pois grande parte das pessoas frequentam os botecos com a intenção de comer bem e barato.

O ambiente da gastronomia mostra o quanto as receitas, ingredientes são parte das memórias afetivas e das histórias de um povo. Com a comida de boteco não é diferente pois a mesma é fruto de tradições, histórias e nos dias atuais vem acompanhando as mudanças tecnológicas. De acordo com Franzoni (2016, p. 01) “Através da alimentação cada grupo social distingue-se dos demais, reconhece-se e por isso é reconhecido, a partir de cada especificidade, tanto em relação ao uso de ingredientes específicos quanto aos hábitos alimentares”. Sendo assim, pode-se pensar na comida de boteco enquanto um hábito alimentar que faz parte de uma cultura que foi ressignificada a partir do momento que as pessoas passaram a olhar para este espaço de alimentação enquanto espaço também de socialização, de interação. A comida de boteco é o reflexo da vontade de um público que gosta de comer bem e sente prazer em comer o que está ligado à sua identidade a sua história, ao seu pertencimento. Neste caso o pertencimento ao local, ao bairro.

4. METODOLOGIA

A presente pesquisa é qualitativa de cunho exploratória, Gil (2014, p. 27) destaca que finalidade de uma pesquisa exploratória é “desenvolver, esclarecer e modificar conceitos e ideias”. Ou seja, é partir da exploração do tema que se entra em contato com outras histórias e realidades. O esclarecimento que uma pesquisa ocasiona é fundamental, pois é pesquisando, buscando como afirma Freire (1987) que realizamos a leitura de mundo que é necessária para conhecer o novo, assim nesta pesquisa conhecer o novo significou compreender que o tema de uma pesquisa é fruto de uma problematização, da necessidade de aprender.

Para essa realização exploratória foi feito um levantamento bibliográfico, foi construído para dar um aporte teórico a pesquisa a partir de livros, artigos científicos e dissertações disponíveis na biblioteca da UNIBRA, bem como em bancos de dados online, como *Scielo*. Com utilização das palavras-chave: gastronomia, comida de boteco, identidade, pertencimento. Construiu-se a base de referências para a construção da pesquisa.

De acordo com Prodanov e Freitas (2013, p. 54) “na pesquisa bibliográfica, é importante que o pesquisador verifique a veracidade dos dados obtidos, observando as possíveis incoerências ou contradições que as obras possam apresentar”, ou seja, após realizar o levantamento bibliográfico os (as) pesquisadores (as) devem ficar atentos (as) para que os dados e fatos constituídos fomentem discussões e reflexões verídicas que façam parte de uma realidade social e que são importantes para tornarem-se objeto de estudo. Uma pesquisa bibliográfica baseia-se em algo já produzido, porém não é uma cópia nem uma releitura é sim uma proposta de algo a mais a ser olhado, argumentado.

De acordo com Gil (2014, p. 74) “ se deve seguir alguns objetivos como identificar as informações, estabelecer relações entre essas informações, analisar a consistência das informações e dados apresentados”. Ao seguir estes passos que Gil (2014) destaca traça-se uma linha de trabalho que envolve a partir dessa etapa de leitura a construção dos argumentos das considerações para a fundamentação das discussões e resultados.

Após as etapas de leitura e análise, foi realizada a construção dos tópicos que compõem a Revisão de literatura e discussão de dados que compõem uma etapa

da pesquisa onde abordagem parte da fundamentação teórica construída e das análises que culminaram nas sínteses que foram apresentados de forma expositiva em: Comida de boteco nos bairros do Grande Recife; Resistência e preservação da cultura local a partir da comida de boteco. Ao propor a discussão destes tópicos a ideia foi analisar a importância que a comida de boteco possui nos bairros do Recife enquanto experiências gastronômicas populares, dando visibilidade a economia local e ao pertencimento e valorização da identidade dos bairros de periferia que nos dias atuais também constituem polos gastronômicos que movimentam a economia formal e informal dos bairros da região metropolitana do Recife.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A comida de boteco é nos dias atuais uma parte da gastronomia brasileira onde sua popularidade perpassa todas as classes sociais, encontra-se botecos chique, botecos simples, botecos na periferia e na zona sul, no entanto estes espaços possuem em comum é a simplicidade dos pratos servidos, pois a essência da comida de boteco é o sabor com a simplicidade, combinado com sofisticação mais sem doer no bolso do cliente. (FERREIRA, VALDUGA, BAHL, 2016).

No Brasil a gastronomia vai sofrer forte influência da história, pois em um contexto de colonização e miscigenação surge no Brasil uma gastronomia constituída de histórias que refletem a geografia do país e suas influências culturais e sociais. Antes de ser a comida de boteco uma representação da cultura brasileira é preciso destacar que os acontecimentos sócio econômicos que ocorrem a partir de 1990 no Brasil, influenciam os hábitos alimentares do brasileiro dando ênfase a rituais e práticas como a gastronomia local, aqueles bares e restaurantes da periferia ganham força por oferecer comida boa e barata. (CASTRO, 2016)

No cotidiano das sociedades as questões socioeconômicas são influências sobre o modo de viver das pessoas, ou seja, essa realidade é entrelaçada pela sensação de que é preciso ter dinheiro para comer bem. Porém, essa máxima é desconstruída no momento em que se pode afirmar que a sofisticação e organização fazem parte da realidade dos botecos, das periferias do grande Recife. (FERREIRA, VALDUGA, BAHL, 2016).

Castro (2016, p. 06) destaca que “a estabilização da economia e a consolidação

da política de importações, que exerceram reflexo importante em diversas outras searas da sociedade. Uma delas foi a gastronomia”. Ou seja, quando as coisas começam a mudar economicamente a sociedade passa a reconhecer a importância da gastronomia. Este reconhecimento alavanca a economia local e proporciona que experiências e conhecimentos possam ser compartilhados através do ato de comer. É com a comida de boteco que nas últimas décadas Recife e outras capitais brasileiras passaram a modernizar a culinária popular dando um toque de sofisticação a cultura sem perder as raízes e a conexão com as memórias e histórias.

As capitais brasileiras são frutos de uma colonização europeia, o território brasileiro foi colonizado por europeus, a chegada dos povos africanos no território na condição de escravizados e os povos indígenas que aqui já estavam contribuíram para a formação do povo brasileiro e nesta formação está nossas raízes culturais e sociais. Estas raízes e influencias podem ser vistas e sentidas na cozinha dos brasileiros, as comidas que fazem parte da culinária brasileira são releituras dessa história de miscigenação. (FERREIRA, VALDUGA, BAHL, 2016)

Clássicos como os livros de Gilberto Freyre mostram o quanto a cozinha fazia parte da história cultural e social brasileira. “As cozinhas e as artes culinárias estão revestidas de histórias, tradições e tecnologias, utilizando-se de procedimentos e ingredientes que se encontram submersos em sistemas socioeconômicos, ecológicos e culturais” (FERREIRA, VALDUGA, BAHL, 2016, p.211). Ou seja, é na cozinha que as histórias podem ser contadas. As tradições e histórias estão presentes na gastronomia brasileira, pois a comida é a representação de um local, de um povo.

Com este cenário de pandemia que se atravessou nos últimos dois anos, o setor de bares e restaurantes tiveram que se reinventar para não fechar os estabelecimentos, os botecos que em sua grande maioria vinham experimentando um crescimento e sucesso nos últimos anos tiveram também que se reinventar nesse cenário pandêmico. Como prova dessa resistência foram os “Festivais de Comida de Boteco” que ocorreram nos anos de 2020 e 2021 de forma virtual ganhando espaço dentro do mundo tecnológico. Foram realizados seguindo algumas modificações como o uso do serviço de Delivery. Nessa perspectiva de resistência e mudanças, os botecos passaram a criar pratos mais criativos e a estabelecerem a partir das redes sociais a interação com a clientela.

A comida pode ser considerada não apenas como um meio de identificação e de afirmação de pertença, mas também como uma poderosa ferramenta de comunicação. Por meio dos alimentos e do ato de comer comunicam-se valores e cultura, e produzem-se significados relacionados com a identidade também mediante os hábitos alimentares individuais. (FRANZONI, 2016, p. 03)

Essa comunicação que a comida pode oferecer, é vista por meio da interação que o estar junto, de cozinhar junto, de fazer releituras e adaptações da receita das avós proporciona um contato com as raízes, com o pertencimento. O ato de comer é composto de significados que fazem parte da construção das identidades. É nesta perspectiva que a comida de boteco tem ganhado espaço. (FRANZONI, 2016).

É dessa resistência que os botecos são feitos, a ressignificação dessa comida é um reflexo cultural, de uma sociedade que está sempre em busca de algo novo porém não abre mão de suas raízes como afirma Souza e Fontenelle (2018, p. 02) “os “butecos”, enquanto *locus* de lazer, sociabilidades e reafirmação identitária e sociocultural, dava mostras de todo seu vitalismo, revelando a nossos olhos atentos de observadoras, uma cidade efervescente, palco de plurais sociabilidades”. É esse encanto descrito por Souza e Fontenelle (2018) que a comida de boteco representa, é palco de uma afirmação identitária quando pega uma receita tradicional e a transforma em um petisco, dando ares de sofisticação, é o que fez o boteco Esquina do Malte, do bairro de Areias, quando criou os bolinhos recheados com costela, camarão e feijoada, tornando-se os ganhadores do “Festival Regional de Buteco” do Recife em 2021. Neste prato é possível ver a tradição com a inovação, fazendo uso de ingredientes que estão na mesa do brasileiro diariamente.



Bolinhos recheados com costela, camarão e feijoada. Fonte: G1Pernambuco/2021
Foto: Costa Neto/Divulgação

5.1 A COMIDA DE BOTECO NOS BAIROS DO GRANDE RECIFE

Os botecos são considerados extensão das casas dos brasileiros, todo grande bairro recifense por exemplo possui um boteco que é famoso pela culinária e pelo atendimento. Na capital pernambucana ainda se conta com os botecos que ficam dentro dos mercados públicos, locais de preservação da história de um povo que se acostumou a comer bem e muito. (SOUZA;FONTENELLE, 2018).

São aperitivos fáceis, simples, porém chiques agradam uma diversidade de paladare fazem parte da cultura de um povo que é conhecido mundialmente por ser festeiro e hospitaleiro.As características das comidas de boteco são apreciadas também por compor uma gastronomia onde as raízes culturais estão presentes. Os botecos localizadosnas periferias da cidade de Recife são exemplos de como a culinária popular pode ser atraente. (FRANZONI, 2016). Estão incorporadas as receitas o cotidiano dos bairros, onde grande parte da culinária é formada por receitas de família. De acordo com Dani Bicalho coordenadora do projeto Comida di Buteco Norte e Nordeste, em entrevista para O Jornal do Comércio de abril de 2015 os botecos que fazem parte das histórias de cidades como o Recife são os chamados botecos espontâneos.

O espontâneo é aquele boteco em que o proprietário, obrigatoriamente, administra o negócio; sua história e seu dia a dia comungam com a identidade do dono, que na maioria das vezes conta com a força de trabalhode mais pessoas da sua família. O boteco espontâneo não faz parte de umarede ou franquia de marca. (BICALHO, APUD: IN, ALBERTIM, 2015, p. 01)

Sendo assim, esse conceito de boteco espontaneo coloca em evidencia histórias, memórias, efitvidades e pertencimento de uma parcela da população recifencense com os bairros, represnetados pela gastronomia popular onde os ingedientes que compoem os pratos sinalizam para experiencias gastronomicas onde o cliente vai desfrutar de iguarias feitas com ingredientes que compõem diariamente suas refeições em casa, porém no boteco esses ingredientes vão estar combinados com memórias e afetividades onde ao provar a comida o cliente possa viajar pela cidade sem sair do lugar. Um exemplo desta viagem gastronômica é o Bar do Cabo localizado no Bairro de Brasília Teimosa, onde os frutos do mar é o carro chefe do cardápio e a pesca é a realidade do bairro.



Bar do Cabo: Doidera de Marisco — Foto: Costa Neto/Divulgação

Os pratos servidos nos botecos do Recife são compostos pelas memórias e histórias dos bairros dessa metrópole que segundo Araújo (2018) em sua dissertação sobre “Características Culinárias Pernambucanas nos Restaurantes Regionais da Região Metropolitana de Recife/PE”, afirma que Recife é o terceiro polo gastronômico do país, esse título segundo Araújo (2018, p.08) se “deve a diversidade de pratos típicos”. É essa regionalização que está presente na comida boteco, são esses pratos típicos que compõem um cardápio onde as receitas são ressignificadas de acordo com o paladar dos clientes.

Dentro da cozinha de um boteco não existe o grande chef, existem os cozinheiros ou cozinheiras que mesmo não possuindo cursos, nem conhecimentos refinados produz experiências culinárias que proporcionam aos clientes a possibilidade de experimentar novos sabores ou despertar memórias afetivas que proporcionam verdadeiras viagens no tempo. Para Peccini (2013, p. 211) “alimentação deve estar ao alcance de todos, principalmente, em relação à faixa etária e ao gênero”. Sendo assim, quando a comida reflete os desejos, gostos e principalmente a realidade consegue-se proporcionar de forma igualitária experiências gastronômicas para jovens, adultos e crianças de maneira que comer passa a ser um prazer, passado através das gerações.

Este encontro entre a gastronomia e a história é fundamental para que se compreenda que a alimentação é uma construção que passa pelo social, pelo econômico, pelo emocional. Não é comer pelo simples fato de comer é o que comer? E como comer? Em um país onde grande parcela da população vive na miséria, onde

o país é conhecido como o celeiro do mundo e mesmo assim falta grãos na mesa de grande parte da população brasileira. (FRANZONI, 2016)

Refletindo sobre esta realidade fica até difícil de pensar em comida. Porém quando se volta a pensar na luta por igualdade passa-se a pensar também que fortalecer os pequenos estabelecimentos é uma forma de ajudar e de defender as raízes, as histórias que pertencem a pequenos estabelecimentos como os botecos. (PECCINI, 2013)



Bar do Vizinho: Fusão de raiz, história e sabor — Foto: Costa Neto/Divulgação

5.2 A COMIDA DE BOTEÇO E A CULTURA LOCAL

Para Franzoni (2016) é a gastronomia um veículo de significados, ou seja, a partir destes significados pode-se construir uma ideia de pertencimento não só coma comida mais também com o lugar. Essa construção também passa pela ideia de preservação e manutenção da cultura local. Essa ideia “está associada ao passado da cidade e seu presente multicultural, enriquecido pela presença das culturas indígena, africana e europeia, que estimulam o turismo gastronômico na região devido à variedade de sabores e heranças distintas”. (SENA, SILVA, SANTIAGO DASILVA, 2019, p. 13). Sendo assim, pode-se compreender que é a comida de boteco uma fonte para que a memória e as histórias de alguns locais resistam ao modernismo que vem acompanhando de um

progresso que nem sempre respeita a cultura local.

Para Peccini (2013, p. 209) “Valores culturais e um complexo de questões sociais influenciadas pelos aspectos locais também compõem e determinam juntamente com as econômicas, tecnológicas e biológicas as escolhas alimentares”. Estas escolhas estão relacionadas ao tipo de vida que as pessoas levam, algumas fazem dos botecos um espaço de lazer, outras um espaço de trabalho, outras não frequentam espaços como um boteco por que financeiramente não podem. Muitas são as diferenças entre os botecos dentro do Recife e na região metropolitana. No entanto, uma coisa estes espaços possuem em comum, a comida que relaciona sabores, histórias e fortalece a econômica local, dando voz e vez ao que é produto da terra.

A comida e a gastronomia, então, podem ser consideradas cultura, no sentido de que se constituem como fatores determinantes da identidade, bem como ferramentas de comunicação da mesma. Elas têm um caráter comunicativo, são manifestação das sociedades e das identidades, individuais e coletiva. (FRANZONI, 2016, p.16)

Essa constituição de uma identidade a partir da gastronomia, é resultado da diversidade cultural presente na sociedade brasileira. A gastronomia e a comida são mecanismos de comunicação entre as pessoas, uma boa comida proporciona momento de interação que podem ser coletivos ou individuais. É assim com a comida de boteco, estar em um boteco é uma possibilidade de interação, de fazer amizades, não estar em um boteco, porém poder desfrutar das comidas servidas nos botecos recifenses é também uma oportunidade de estar em contato com a cultura local. (PECCINI, 2013).



Bar do Vizinho (Recife) Bolinho do Vizinho – bolinhos de filé de tilápia e macaxeira, recheado com queijo coalho e tilápia frita. Foto: Costa Neto/divulgação, Jornal do Comércio, 2019.

Franzoni (2016) afirma que a relação de confiança que é estabelecida com a comida passa também pela representação que a mesma possui com a história e memória de cada um. Hoje vive-se em uma sociedade onde o visual, o tecnológico está presente também na culinária, e para tornar a comida atraente é necessário o investimento na relação que a comida possui com a cultura. No caso da comida de boteco essa relação deve ser com a cultura local. O costume de frequentar um boteco é antigo, no Nordeste esta relação se estabelece nos bairros, na periferia. Comer petiscos, tomar uma bebida e conversar com amigos é um programa feito pormuitos e reflete essa característica do nordestino, ou seja, do brasileiro de ser festeiro, cordial, gentil, de saber receber, acolher a todos em volta da mesa para saborear um caldinho, um sarapatel, um bolinho. (MULLER, AMARAL, REMOR, 2010).

A cidade do Recife não é o local do Brasil com mais bares, restaurantes e botecos, porém é o local com botecos em esquinas espalhadas pelos bairros recifenses onde quando se conhece e experimenta a culinária não se esquece. A cultura local, a identidade pernambucana formada pela colonização estampa na gastronomia da cidade algumas peculiaridades como as receitas que são passadas de geração para geração e apreciadas pelos clientes de forma a constituir uma relação de pertencimento. (MULLER, AMARAL, REMOR, 2010).

Essa relação de pertencimento se fundamenta no significado que a comida apresenta para a sociedade. “Os significados da alimentação para as sociedades não podem ser compreendidos, dentro de uma visão de mundo que abrange somente indicadores nutricionais e biológicos” (MULLER, AMARAL, REMOR, 2010, p.04). O significado da comida também está relacionado as questões culturais, no caso da comida de boteco é a cultura popular e as memórias e identidades que fazem com que as receitas sejam parte integrante das histórias dos bairros.

Os modos alimentares se articulam com outras dimensões sociais e com a identidade. O valor cultural do ato e do modo alimentar é cada vez mais entendido enquanto patrimônio, pois a comida é tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades e famílias. (MULLER, AMARAL, REMOR, 2010, p.04).

O ato de alimentar-se no Brasil é reflexo da cultura, cada região vai ter suas especificidades e especialidades, no entanto as questões socioeconômicas ainda prevalecem no cardápio e mesa do brasileiro. As receitas de boteco são retratos de memórias e história de família, por exemplo quando se olha o registro dos últimos “Festivais de Comida Di Boteco” encontra-se várias releituras de receitas que foram passadas de geração para geração e neste movimento de novas descobertas e de preservação das memórias afetivas o público é o grande vencedor pois consegue saborear comida e história em um mesmo prato.



COMIDA DI BUTECO Concurso gastronômico será realizado no Recife de 8 de abril até 1º de maio de 2022; na foto, petisco do boteco Feira de Mangaio - Foto: Costa Neto/Divulgação

A elaboração das receitas servidas nos botecos do Recife são experiências culinárias baseadas em histórias de vidas. Os botecos são estabelecimentos em sua maioria gerenciados pelas famílias e as receitas são típicas, que envolvem ingredientes, métodos, preparações, que estão nas famílias e contam as histórias. A comida de boteco e o estar em um boteco é uma forma de sociabilidade que possui significados que refletem, sobretudo na experiência de vida. (PECCINI,2013). Uma das receitas que pode ser encontrada em um dos botecos do Recife é o Tulipinha do Malte, uma receita que teve como inspiração de acordo com o dono do Boteco Esquina do Malte: “A ideia do prato veio pela busca de um tira-gosto que harmonizasse de forma ímpar com uma cerveja de qualidade, na qual, pensamos em diversos pratos, porém a praticidade em preparar, e em especialmente, apreciar, nos direcionou ao prato chefe”. Ou seja, são inspirações e criações que sempre procuram praticidade e sabor, os pratos são sofisticados, porém não

se tornam caras, a comida de boteco tem que ser saborosa e acessível.

Nos botecos do Recife, é muito comum encontrar como tira gosto, pratos que carregam em sua preparação a influência popular, as histórias de famílias, neste sentido é comum apresentar possibilidades como as asinhas de galinha empanadas, bem como o frango a passarinho, petiscos que são baratos com um sabor que agrada a vários públicos. Logo abaixo pode-se conferir a receita, o preparo e apreciar o prato a partir das imagens, proporcionando o prazer que é uma boa comida, é fato que nosso paladar também é aguçando através do olhar, então segue algumas imagens e receitas de comidas de botecos que podem legitimar a importância dessa gastronomia para a cidade do Recife.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A comida de boteco surge no cotidiano das pessoas como uma alternativa de lazer que tem como foco a comida, a boa conversa a interação dentro dos espaços que estão próximos, dentro dos bairros, porém o diferencial desses espaços e da culinária é o acolhimento e os sabores que lembram a comida caseira. Com receitas simples, com releituras de pratos típicos da culinária brasileira a comida de boteco é um sucesso gastronômico.

Como afirma Ferreira (2020) é a partir de 1920 que a culinária brasileira vai ganhar importância, o movimento modernista começa a questionar a brasilidade dos pratos servidos nos restaurantes e bares, só que nas periferias, nos bairros populares a culinária já tinha traços culturais bastantes brasileiros e os frequentadores dos botecos e bares já sentiam o gosto das misturas, histórias e sabores da comida típica brasileira. É necessário registrar que a culinária brasileira também vai ser composta por uma grande influência do período colonial. Portugal e França são países que durante um período da história da culinária brasileira eram referências e influências para os pratos servidos nos restaurantes e bares.

Ferreira (2020, p. 62) destaca que “nos anos pós-independência foi editado no Brasil um livro de receitas chamado *Cozinheiro Imperial*”. O livro trazia receitas que ensinavam arte de comer bem, com classe, no entanto a realidade nos grandes centros urbanos era outro. Grande parte da população não desfrutava dessa aventura de comer bem e com classe, essa realidade era para a elite que contabilizava uma parcela pequena

da sociedade. No entanto, o que fazia sucesso no prato de grande parte da população era a comida típica, popular, com ingredientes da terra. É o que acontece nos dias atuais a comida servida nos botecos brasileiros é composta de ingredientes que em sua maioria fazem parte das refeições diárias, o preparo e a composição os pratos das comidas de botecos também estão relacionados com as dinâmicas dos frequentadores. Comer em um boteco da zona norte do Recife é muito diferente do boteco da zona sul recifense. A cartografia também é culinária, a comida de boteco é também influenciada pelo meio social, representa a cultura local e a história da cidade.

Ao realizar a presente pesquisa estivemos em contato com receitas, histórias, memórias, dentre todas as informações que estiveram ao nosso alcance foi possível compreender que a comida de boteco é muito mais do que uma receita, são sabores e histórias que estão presentes no cotidiano de bairros e cidades que hoje fazem parte da economia local e representam não só o sustento destas famílias mais também são espaços de resistência, convívio, uma interação social que preserva a história local.

A comida de boteco na atualidade conseguiu desconstruir o estigma de comidarum, que não faz bem à saúde, de comida de pobre ou de periferia. A comida de boteco é hoje uma parte da gastronomia brasileira que possui status é sofisticada, tem espaço dentro dos cursos de gastronomia e o mais importante fazem parte da cultura brasileira.

REFERÊNCIAS

ALBERTIM, Bruno. **Comida di Buteco chega ao Recife**. Reportagem do Jornal do Comércio de abril de 2015.

CASTRO, Daniela da Silva. **Comida di Buteco: A Influência do Concurso na Cultura de Bar em Salvador**. Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, como requisito para obtenção do grau de Bacharela em Gastronomia. 2016.

FRANZONI, Elisa. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**. Dissertação de Mestrado em Ciências da Educação. Faculdade de Ciências Sociais e Humanas. Universidade de Nova Lisboa. Março de 2016.

FERREIRA Marina Rossi. VALDUGA Vander. BAHLL, Miguel. **Baixa Gastronomia: caracterização e aproximações teórico-conceituais**. Revista Turismo em Análise, Vol. 27, nº 01, Abril de 2016.

FERREIRA, Rodrigo de Aguiar. **Do "bão" da cozinha ao "trem" da gastronomia**

[recurso eletrônico] Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Uberlândia, Pós-graduação em Ciências Sociais, 2020.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo, SP: Atlas, 2014.

MARTINS, Uíara Maria Oliveira. GURGEL, Lorena Ibiapina. MARTINS, José Clerton de Oliveira. **Experiências com a gastronomia local: um estudo de caso sobre movimento Slow Food e o turismo gastronômico na cidade de Recife – Brasil**. PASOS. Revista de Turismo y Patrimônio Cultural. ISSN 1695-7121, Vol. 14 N° 1. Págs. 229-241. 2016.

MOTTA, Victor Hugo Moogen Bittencourt. **Cardápio de Boteco**. Relatório do Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à disciplina de Projetos Experimentais. Universidade Federal de Santa Catarina- UFSC. Centro de Comunicação e Expressão CCE- Departamento de Jornalismo, 2013.

MULLER, Silvana Graudenz. AMARAL, Fabiana Mortimer. REMOR, Carlos Augusto. **Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional**. Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL: Saberes e fazeres no turismo interfaces. Universidade de Caxias do Sul.

PECCINI, Rosana. **A Gastronomia e o Turismo**. Revista Rosa dos Ventos, 206-217, abril-jun, 2013 Associada ao: Programa de Mestrado em Turismo Hospedada em: <http://ucs.br/revistarosadosventos>.

PRODANOV, C. C.; FREITAS, E. C. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico**. Novo Hamburgo, RS: Feevale, 2013.

SANTOS, C. R. A. dos. **A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011. APUD, SENA, Evelyn do Amaral Bispo. SILVA, José Cláudio da. SILVA, Maria do Rosário Santiago da. **Cartografia de uma viagem pelos sabores do Grande Recife: Comida di Buteco e crônicas da cidade**. Recife: 2019.

SANTOS, C. R. A. dos. **A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.

SENA, Evelyn do Amaral Bispo. SILVA, José Cláudio da. SILVA, Maria do Rosário Santiago da. **Cartografia de uma viagem pelos sabores do Grande Recife: Comida di Buteco e crônicas da cidade**. Recife: 2019. Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Superior Tecnológico em Gestão de Turismo – Instituto Federal de Pernambuco, Departamento Acadêmico de Formação de Professores e Cultura Geral – DAFG.

SOUZA, Conceição de. FONTENELLE, Carol. **Comida Di Buteco no Rio de Janeiro: espaços de sociabilidades e reafirmações socioculturais**. Universidade do Estado do Rio de Janeiro - UERJ, Rio de Janeiro, RJ. Intercom – Sociedade Brasileira de

Estudos Interdisciplinares da Comunicação 41^o Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação – Joinville - SC – 2 a 8/09/2018.

ANEXOS

ANEXO 1

Ficha técnica contendo os ingredientes e preparo da tulipinha do malte;

Ingredientes

1 kg do Meio da Asa de galinha – Aurora
1 kg de Batata Rustica ou Canoa – McCain
50g Tempero para Galinha Fondor
5g de Sal com alho – Ajinomoto
Sal a gosto – para batata
2 limões taiti
100ml de molho de alho
100g de farinha de rosca super fina
1 Litro de óleo vegetal
50ml de molho Barbecue\
50ml de Cheddar
50ml de molho verde ou rose
50g queijo parmesão ralado

Modo de preparo das asinhas

Corte os meios de asa ao meio, dividindo as em duas tulipas de asas. Em uma tigela, coloque os pedaços de asas, o tempero de galinha fondor, o alho e sal, suco de meio limão, o molho de alho e misture bem. Deixe marinar por 10 minutos. Passado os dez minutos, adicione a farinha de rosca super fina, e misture bem, para que a farinha e os ingredientes se misturem bem as tulipinhas de asa. Frite em panela alta, com óleo bem quente, deixando dourar (aproximadamente 15 minutos). Retire, coloque em papel toalha para escorrer e disponha numa travessa.

Modo de preparo das batatas

Frite as batatas rústicas em panela alta, com óleo bem quente, deixando dourar. (aproximadamente 10 minutos). Coloque em papel toalha para escorrer, adicione sal a gosto, e disponha numa travessa.

Tempo de preparo do prato: 25 minutos

Disponível em: <http://www.comidadibuteco.com.br/tulipinha-do-malt>

Anexo 2



Fonte: <https://clientes.programaconsumer.com.br/esquina-do-malte/>