

# Boticas, Butiquinhas, Botecos, Botequins<sup>1</sup>:

## sociabilidades e comensalidades dos espaços de lazer popular do moderno Rio de Janeiro

*Boticas, Butiquinhas, Botecos, Botequins: sociabilities and commensalities of the popular leisure spaces of the modern Rio de Janeiro*

João Luis de Araújo Maia

Professor Titular da Faculdade de Comunicação Social da UERJ, diretor do grupo de pesquisa CAC/CNPq (Comunicação, Arte e Cidade).

Adelaide Rocha de la Torre Chao

Doutoranda e Mestra em Comunicação pelo PPGCom/UERJ (linha de pesquisa Cultura de Massa, Cidade e Representação Social); integrante do Grupo de Pesquisa CNPq - CAC - Comunicação, Arte e Cidade. MBA em Marketing pela ESPM, especialista em Planejamento, Implementação e Gestão da Educação à Distância pela Universidade Federal Fluminense (UFF) e em Docência do Ensino Superior pela Universidade Cândido Mendes (UCAM).

### RESUMO

Este artigo aborda a sociabilidade dos espaços de lazer popular carioca, na virada do séc. XIX para o séc. XX, identificando as representações que influenciaram a história e memória social de cidade. Evidencia-se aquilo que envolve a comensalidade – a refeição, o alimento, o lugar de comer/beber – como elementos de vinculação e cultura através de trocas simbólicas. Lembrados por Hobsbawm (1984) de que os costumes são uma tradição inventada - e reinventada, observa-se as referências e estilos das variações destes espaços de lazer popular - das boticas modernas aos botequins contemporâneos. Abordaremos as referências da invenção do restaurante francês que influenciaram tais espaços e o imaginário cultural carioca.  
**Palavras-chave:** comunicação; espaços urbanos; sociabilidade; botequim.

### ABSTRACT

This article approaches the sociability of the popular leisure spaces of Rio de Janeiro, at the turn of the 20th century. 19th century XX, identifying the representations that influenced the history and social memory of the city. It is evidenced that which involves commensality - the meal, the food, the place of eating / drinking - as elements of linkage and culture through symbolic exchanges. Remembered by Hobsbawm (1984) that customs are an invented tradition - and reinvented, one observes the references and styles of the variations of these popular leisure spaces - from modern apothecaries to contemporary taverns. We will address the references of the invention of the French restaurant that influenced such spaces and the Carioca cultural imaginary.

**Keywords:** communication; urban spaces; sociability; the bar

## Apresentação

A chamada *Belle Époque Carioca*, no início do século XX, veio “afrancesar” a então capital da república brasileira trazendo uma arquitetura de expansão, avenidas largas, novas modas e costumes. A modernidade da *Belle Époque* – termo denominado ao período final do século XIX, onde os encantamentos do mundo pela cultura europeia, principalmente pelas referências francesa e inglesa, proporcionaram ao Rio de Janeiro novos estilos de vida social (COSTA E SCHWARCZ, 2000).

A capital da república, correspondia a este “surto”, além de trazer a sensação de que o país estava em harmonia com o progresso e a civilização mundiais na virada do novo século. Mas, como nos alerta Sevcenko (1995) e Chalhoub (2001), tal “progresso” refere-se apenas aos padrões e ao ritmo de desdobramentos econômicos. O tal “progresso social e cultural, ainda viria a passos lentos. Havia um desejo fervoroso da burguesia carioca de viver os hábitos europeus, transformando a cidade em “europa dos trópicos”.

O Rio de Janeiro seguia os caminhos de metrópole. Maior cidade, maior porto, maior centro cultural, maior concentração econômica já que sediava o governo federal (SEVCENKO, 2006). A Revolução Científico-Tecnológica trazia ao Brasil as inovações dos meios de comunicação, telefone, telegrafia sem fio, a mobilidade dos meios de transporte, o trem, a aviação. A imprensa, a literatura, o cinema, o rádio, os cafés, restaurantes e bistrôs, assim como as modas e os comportamentos, colocaram o Rio de Janeiro no palco de visibilidades para o restante do país e como reflexo do espelho chamado Paris, (idem, 2006).

Esse “estado de espírito progressista”, acompanhou tais mudanças na sociedade carioca, além de ser uma expressão abstrata. Caracterizou-se por ser, nas palavras de Chalhoub (2001, p. 251) de um “cosmopolitismo desmedido e agressivo”. De uma enorme contradição entre ideais e práticas, o “afrancesamento” carioca e as diversas tentativas de modernizar o Rio de Janeiro proporcionaram diferentes mudanças nas classes sociais existentes à época. O “delírio demolidor da gestão de Pereira Passos<sup>2</sup>”, além de abrir novas avenidas, alargar ruas, demolir casas e cortiços para a construção de prédios majestosos inspirados na arquitetura francesa, importou a cultura e os costumes europeus, absorvidos artificialmente pela elite carioca. Havia o interesse em alavancar o mercado capitalista e trazer para a cidade bens industrializados provenientes das metrópoles economicamente avançadas (idem, 2001).

Em paralelo, a população da capital brasileira havia “explodido” entre os anos de 1872 e 1900, saltando de 266 mil para mais de 700 mil habitantes. O aumento populacional no Rio de Janeiro registrara uma demanda maior por empregos e teve como consequência imediata o aumento da criminalidade (FEIJÃO, 2011). A autora elucida o fato de a abolição da escravatura em 1888 ter lançado tal mão-de-obra disponível para mercado de trabalho, além do aumento imigratório de estrangeiros e brasileiros de outras regiões do país, gerando um descompasso e conseqüentemente o aumento da criminalidade em uma cidade ainda em desenvolvimento. A cidade em 1900 é descrita como “um triste e miserável agrupamento de telhados mais ou menos pombalinos, feio, sujo, torto, dessorando os vícios e preconceitos da velha cidade de Mem de Sá” (EDMUNDO, 1957, p.24). Do colonial ao capitalista, a *Belle Époque* começava em meio ao caos.

A aristocracia carioca provocou a negação dos elementos da cultura popular, censurando hábitos e costumes da sociedade tradicional brasileira. Hábitos e modas aristocratas, a exemplo dos “desfiles” de chapéus e vestidos pelas damas da capital carioca, o costume quase diário de senhores nobres em frequentar cafés no centro do Rio, degustando charutos *Príncipes de Galles* (SEVCENKO, 2006, p.528), o mais requintado à época, contrastava com os modos da população que ainda residia nas áreas centrais da cidade, com pouca higiene e “incompatíveis à referência francesa”. Tal “metamorfose social”, referida por Sevcenko (1995;2006) resultou a expulsão dos moradores dos bairros centrais, a formação dos bairros do subúrbio ferroviário e das favelas nos morros, provocados pelo cosmopolitismo agressivo aos modelos parisienses – tendo que se contentar com o resultado de um molde bastante imperfeito.

A sociedade fluminense, no início do século XX, além de aristocratas, era formada por uma densa classe popular - agricultores, trabalhadores, imigrantes, comerciantes, funcionários públicos e operários das novas fábricas e indústrias do progresso capitalista. Além de desempregados, em sua maioria, os escravos negros libertos no final do século XIX, os imigrantes nordestinos e sulistas que vinham à capital em busca de trabalho e uma vida estável (ABREU, 2003). Era o público do “Bota Abaixo<sup>3</sup>”. Para essas pessoas, foram criados os bairros denominados de subúrbio; *sub-urbanos*, distante do centro econômico e cultural da *urbe* com o propósito de retirar a classe operária de baixa renda que ali vivia e que não era condizente (estética e financeiramente) às reformas urbanas (idem, 2003).

A partir de então, a política reformadora começa a *segregar*, geográfica, econômica e socialmente os espaços da cidade, dividindo-os entre zonas norte, sul e central, bem como os espaços culturais e de lazer. Neste contexto,

o termo *segregar* refere-se a todas as ações e intenções de *separar, pôr-se de parte* os grupos sociais, de acordo com tais locais, imaginando ter como referência os hábitos e costumes franceses.

A sociedade carioca, como vimos, era bem diferente da moderna sociedade francesa. Apesar da inspiração importada, as modas, hábitos e costumes de lazer e diversão, tinham suas imperfeições e estavam longe de seguir à risca uma sociabilidade “à la carte”.

Com um certo atraso, é claro, o estilo e a estética dos famosos cafés e restaurantes parisienses (e suas variações) trouxeram novos ares a esse “Rio Moderno”. Lembrados por Hobsbawm (1984) de que a cultura e os costumes são uma tradição inventada e reinventada, este artigo abordará a sociabilidade e comensalidade de diferentes espaços de lazer popular, identificando as origens e referências (nem tão francesas assim) de tabernas, quiosques, botequins e restaurantes no cotidiano carioca.

### **Restaurant – comida saudável aos “fracos do peito”**

O restaurante, como é visto atualmente, além de ser um espaço para realizar refeições, também é um local de compartilhamento de emoções, discussões e acordos de negócios, comemorações e bem-estar. Todavia, nem sempre foi assim.

A história moderna nos aponta o restaurante como uma invenção francesa do séc. XVIII, mas que não tinha tais características como o vemos na contemporaneidade. Seus primórdios e a evolução desse ambiente gastronômico, viriam a inspirar as reformas urbanas no Rio de Janeiro, duzentos anos mais tarde. Como nos revela a historiadora americana Rebeca Spang (2003, p.7), a palavra *restaurant* foi incorporada ao dicionário francês<sup>4</sup> em 1708, mas o significado estava relacionado ao “alimento ou remédio que tem a propriedade de *restaurar* as forças de uma pessoa doente ou esgotada”. Enquanto adjetivo, restaurante – que restaura ou reestabelece forças.

Voltemos ao tempo para ressaltar que no início do sec. XVIII, não existia o termo *restaurant* tal qual como conhecemos, mas, primeiramente como sendo um “preparado semimedical”, um caldo restaurador a base de grão de bico, conhaque e chocolate, raramente à base de líquidos, de espessura muito concentrada. Os livros de receitas e dicionários à época, como a *Encyclopédie* de Diderot e D’Alambert (1751-1772) já mencionavam os *restaurants* como

alimentos preparados em processo alquímico, especialmente para reestabelecer a saúde de doentes crônicos. (IDEM. p.11)

Na Paris de 1766, o *restaurant* passou a ser denominado como o local onde eram servidos os *consommés* - especialidade da culinária francesa, geralmente caldos e sopas com propriedades nutritivas, oferecidos àqueles que convalesciam de alguma fraqueza ou enfermidade, os chamados “fracos do peito”, não mais restritos a doenças crônicas (SPANG, 2003). Em sua maioria, os *restaurants*, também chamados de Casas de Saúde, eram imóveis amplos, onde a sala abrigava várias mesas pequenas, enfileiradas e para uso individual.

O comensal, seja homem ou mulher, era servido de acordo com a sua “dieta de recuperação” por *restaurateurs*, pessoas habilitadas a preparar as refeições, e permissão legal para comercializar variados tipos de cremes, guisados, sopas, macarrão, ovos frescos, geleias, compotas e outros pratos saudáveis e revigorantes. Tais *restaurateurs* eram os donos dos imóveis e ofereciam uma variedade de alimentos servidos a qualquer hora do dia ou da noite. A autora nos revela que o restaurante como um espaço social urbano surgiu do *consomé*, mas as pessoas não adentravam para comer, conversar, mas para sentar-se à mesa e debilitados, sorverem um *restaurant* (IBIDEM, 2003, p. 12). À época, a imagem que fazemos de um restaurante parisiense estava relacionada às tabernas, estalagens, casas de pasto e cafés onde as pessoas entravam para comer, beber e socializar, descansar o corpo após longas viagens a cavalo, além de pedir guarida.

A sociabilidade das relações – a forma lúdica das interações sociais entre os indivíduos (SIMMEL,1996), baseada dessas Casas de Saúde do início do século XVIII, era restrita a pouca ou nenhuma conversa, pessoas debilitadas, sem forças, que precisavam de atenção e comida restaurativa. Com um tom curioso, Spang relata que não havia interação entre os comensais. Talvez pelo estado debilitado de saúde em que se encontravam, as pessoas não se dispunham nem aos cumprimentos. Entravam, sentavam-se às mesas, realizavam as refeições – sem papo, sem conversas, sem troca de olhares. (SPANG, 2003). Os alimentos preparados eram caldos de animais (aves, suínos e bovinos) que, curiosamente, não cozinhavam com água. O caldo tinha uma aparência pouco rala, geralmente acompanhado de creme de arroz. Havia algumas opções de pratos, todos com o aspecto reparador, que não exigisse muito esforço de mastigação. Muitas vezes os “fracos do peito” mal conseguiam terminar as refeições, tamanho seu estado de debilidade. (SPANG, 2003).

A autora revela que já em 1820, era notória a preocupação com a qualidade e delicadeza dos *restaurateurs* franceses com o preparo e serviço dos pratos.

Em meados do século XVIII, os *restaurateurs* mantiveram-se fiéis aos caldos restaurativos, mas passaram a oferecer novos sabores a seus cardápios. Além de servir a *pottage de santé* (sopa da saúde), passaram a oferecer ovos frescos, frutas e manteiga, acompanhados de chouriço e atum marinado como opção de *bors-d'oeuvres* (entradinhas do cardápio).

De olho no negócio lucrativo que eram tais casas restauradoras, seus proprietários começaram a oferecer o “serviço de entrega”, levando as refeições solicitadas previamente aos hotéis e estalagens onde estavam seus clientes – a burguesia francesa.

## Botica, Butiquinha

Entre 1707 e 1749, haviam 89 boticas no Rio de Janeiro. Não tinham os moldes dos *restaurateurs* franceses da época, mas eram locais onde, além de produzir alquimias curativas, restauradoras da saúde, reuniam viajantes, literários e boêmios para discussões políticas e religiosas. Como ainda não havia imprensa, as boticas foram espaços para divulgação de ideias que precederam os caminhos para a independência (EDLER, 2006, p. 53).

Apesar da chegada da corte portuguesa em 1808, o Rio de Janeiro ainda era um vilarejo atrasado e de costumes rígidos, sem atividades culturais que recebesse os nobres europeus recém-chegados à capital brasileira (CAVALCANTI, 2004). Já havia registros de 71 ruas, 27 becos, 7 travessas e 5 ladeiras e nesses espaços urbanos já se conformava o prelúdio do que representava o botequim. Em 1790 foram contabilizados no Rio de Janeiro 32 casas de café, 17 casas de pasto e 216 tabernas. Há também o registro das bancadas e tabuleiros que comercializavam alimentos e bebidas em quitandas e nos mercados populares (IDEM, 2004; SEBADELHE, 2015). Era comum comprar bolinhos de aipim, vinhos de caju, balas, frutas, licores de jabuticaba vendidos pelos escravos em tabuleiros de madeira sobre a cabeça que juntavam o lucro para comprar suas alforrias.

Sebadelhe (2015, p.39) observa que muitos destes espaços menores de comercialização, popularmente chamadas de *butiquinhas*, em becos e ruas estreitas, tiveram por decreto o fim do expediente a partir das 22 horas, por ordem da Intendência Geral do Império, “para se evitarem ajuntamentos de ociosos, mesmo de escravos, que faltando ao serviço de seus senhores se corrompem uns aos outros, dão ocasiões e delitos” (Acervo do Arquivo Nacional, in SEBADELHE, 2015, p. 39).

As butiquinhas, tabuleiros, mercados e quitandas foram enquadrados na categoria botequim, a exemplo das vilas portuguesas, logo após a chegada da Corte. Já nasceram estigmatizadas pelo demérito e pelas perseguições sociais. Sebadelhe enfatiza o surgimento do termo (e da categoria) botequim como “reles estabelecimentos, de má qualidade, alvo de preconceitos e imensamente condenado durante décadas” (IDEM, 2015, p.39). Mas resistiu!

Uma nova sociabilidade tornava os botequins cariocas um popular espaço de lazer e consumo – cachaça, diversão e conversa. O público frequentador era composto por trabalhadores livres, prestamistas, mascates, servidores da Guarda e escravos urbanos. Assim como as tabernas parisiense, os botequins abrigavam viajantes, servindo de estalagens, fornecendo alimentação, acompanhados de petiscos e bevericos - licores, aguardente e cervejas artesanais, sem ter uma preocupação com a restauração da saúde do freguês. Georg Simmel (1996) argumenta que tal sociabilidade é o conteúdo de interesses que gera a aproximação com outras pessoas e dá lugar ao prazer de se estar junto, compartilhando modos de agir, costumes e emoções.

Sebadelhe (2015) descreve o botequim do séc. XIX com características muito próximas aos armazéns e também como um novo espaço de diversão popular, onde eram comuns as práticas de jogos de azar, a exemplo de jogos de casquinha, dados, carteados e capoeira. Mal visto (e detestado) pela sociedade aristocrata, os botequins proliferavam-se pela cidade, sem asseio e concentrava a “ralé” das classes sociais mais baixas. Eram comuns brigas e intervenções da Coroa Portuguesa, com punições severas àqueles que iniciavam conspirações pela liberdade dos escravos e pela independência do Brasil (IBIDEM, 2015).

A vinda da Comitiva Real trouxe para o Brasil alguns costumes que, de tão incorporados à cultura brasileira, atualmente duvidaríamos de sua origem – o hábito de beber cerveja cotidianamente. Apelidada por D. João VI como “a virgem loira”, a cerveja era a bebida preferida do monarca. As benesses da Carta Régia à abertura comercial às nações amigas de Portugal favoreceu a entrada das cervejas britânicas. Curiosamente, Sebadelhe também relata que os barris de cerveja chegavam ao porto com excessiva quantidade de lúpulo, usado como conservante e que a fermentação à base de malte e cevada “*caiu no gosto de apreciadores de uma cerveja característica, de sabor acentuado, amargo e perfumado, proveniente de doses concentradas da flor do lúpulo*” (SEBADELHE, 2015, p. 45)

Assim que “caiu no gosto do povo”, a cerveja passou a ser produzida com baixa fermentação de forma rústica, artesanal e caseira. Era comercializada em garrafas vedadas com rolhas de cortiça, amarradas à um barbante para garantir que a fermentação não vazasse do vidro. Por causa da baixa qualidade,

tais cervejas foram apelidadas como “da marca barbante” e o termo usado para desqualificar a produção local. Com preços baixos, a cerveja de “marca barbante” era frequentemente consumidas nos quiosques, que já no final do séc. XIX, disseminavam pelas ruas da cidade. (IDEM, p. 47)

## Quiosques

Com estilo oriental, armação frágil de ripas de madeira, toldo pontiagudo de zinco e formato hexagonal, os quiosques mais pareciam uma

[...] improvisação achamboada e vulgar, espeluncas fecais, empestando à distância e em cujo bôjo (sic.) vil um homem se engaiola vendendo ao pé-rapado vinhos, broas, cafés, côdeas de pão dormido, fumo, lascas de porco, queijo e bacalhau. (EDMUNDO, 1957, p.42)

A história cultural narrada nas palavras de Luiz Edmundo no livro *O Rio de Janeiro do meu tempo* (1957) descreve as peculiaridades (e curiosidades) que envolveram o cotidiano e as sociabilidades dos quiosques cariocas, entre os anos de 1870 até o meado de 1906, época da *Belle Époque* carioca.

Após a Guerra do Paraguai, a partir de 1870, os quiosques se instalaram nas calçadas e ruas de uma cidade desordenada. Foram se espalhando pela cidade, sem infraestrutura urbanística e sanitária, e tornaram-se uma das principais opções de lazer das classes operárias concentradas principalmente nas áreas centrais do Rio. Além de vender as cervejas “de marca barbante”, os quiosques serviam um pouco do que era encontrado nos botequins e tabernas, por menor preço e qualidade duvidosa. O “cardápio” oferecia pão com manteiga e café com leite, cachaça à granel, broa de milho, sardinha frita, bolinhos de bacalhau, ovo cozido e vinhos bem baratos (CHALHOUB, 2001; SEBADELHE, 2015). Os quiosques eram pequenos. No espaço interno e apertado, apenas um vendedor (geralmente o dono) dividia o interior com um balcão circular e todas as quinquilharias e alimentos vendidos aos fregueses que se concentravam nos arredores da armação de madeira. No início, os quiosques não tinham horários fixos de funcionamento. Eram os pontos de encontro de operários, transeuntes, imigrantes, desempregados e autônomos, a qualquer hora do dia. Ao analisar o cotidiano e as relações sociais dos quiosques e botequins, Chalhoub (2001) evidencia o mundo do lazer popular carioca como parte constitutiva da estratégia de formação de um mercado capitalista de trabalho assalariado, versus uma cultura popular relativamente autônoma, vigorosa e criativa (p. 254-255). Com o fim da escravidão brasileira

e da Guerra do Paraguai, a nova classe operária conquistava o prazer do consumo e do lazer.

Sebadelhe nos conta que os quiosques foram criados, à princípio, para vender bilhetes de loterias, postais e periódicos e logo passaram a ser pontos de concentração para a tal “fezinha” no jogo do bicho e o bate-papo com bebidas e tira-gostos, “marcas indelévels da história da culinária de botequim” (SEBADELHE, 2015, p. 47).

O horário livre dos quiosques mostrava que trabalho e diversão estavam associados ao cotidiano. Os frequentadores costumavam beber e papear nos quiosques nos horários de intervalo ou descanso do trabalho, entre uma visita e outra, seja nas primeiras horas do dia ou no cair da tarde, como diz Chalhoub, “nos interstícios da jornada de trabalho” (2001, p. 258). Era comum que a bebedeira passasse dos limites a qualquer hora, operários não voltavam à labuta, brigas e confusões frequentes entre cidadãos e autoridade policial.

Diante da pouca (ou nenhuma) condição sanitária, os quiosques tornaram-se espaços sujos e fétidos, onde os homens mijavam, cuspiam no chão e o lixo se acumulava ao vômito dos bêbados. A infâmia contra um projeto de modernização e urbanismo na então capital da república é descrita com nojo por Luiz Edmundo sobre a sociabilidade em torno dos quiosques,

Então os fregueses do antro em derredor, recostados, à vontade, os braços na platibanda de madeira, que sugere um balcão; os chapéus derrubados sobre os olhos, fumando e cuspinhando o solo. Cada quiosque mostra, em torno, um tapete de terra úmida, um círculo de lama. Tudo aquilo é saliva. Antes do trago, o pé-rapado cospe. Depois, vira nas goelas o copázio e suspira um ah! que diz satisfação, gozo e conforto. Nova cusparada. E da grossa, da boa.... Para um cálice de cachaça há, sempre, dois ou três de saliva. A obscenidade vem depois<sup>5</sup> (Edmundo, 1957, p.115)

Tal estigmatização era reforçada pela imprensa da época que relatavam com frequência as brigas, desavenças e discussões acaloradas nos quiosques adjetivando os frequentadores como “ [...] desordeiros e vagabundos que perambulam pelos subúrbios, promovendo desordens que sempre acabam em terríveis descatos, deu-se ontem uma cena de sangue” (relato do Correio da Manhã, publicado em 17 de julho de 1906<sup>6</sup>).

Logo, os quiosques se tornariam símbolo de repúdio dos defensores de um progresso representado pelas políticas urbanistas da gestão do então prefeito Pereira Passos (1902-1906) e das campanhas higienistas do médico sanitariano Oswaldo Cruz. Os quiosques, de fato, representavam riscos à saúde pública e ao projeto de “afrancesamento” do Rio de Janeiro citado no início desta reflexão.

Os quiosques cariocas tiveram seu defensor, o empresário Luiz de Freitas Vale, conhecido como Barão de Ibirocaí. Durante anos, manteve uma rede de quiosques desde 1898 e ficou conhecido nas “altas-rodas” como o *Barão de Ibiroquiosques* (SEBADELHE, 2015, p.48). Em 1911, os quiosques tiveram seu trágico e triste fim. Sebadelhe nos conta que em 1911 eles começaram a ser retirados da cidade e Chalhoub (2001) nos relata que, a administração Pereira Passos já planejava a retirada do comércio das ruas quando “homens de negócio” atearam fogo em inúmeros quiosques no centro da cidade, usando latas de querosene e caixas de fósforo<sup>7</sup>.

## Boteco, Botequim

Com o fim dos quiosques e continuação das reformas urbanas, os cafés, confeitarias, restaurantes e botequins foram aprimorando as sociabilidades, reinventando seus espaços, aperfeiçoando seus cardápios e afirmando-se como parte da cultura e boemia carioca. O Botequim do Passeio foi um exemplo de tais reinvenções.

Criado em 1873 em uma área alagadiça do centro da cidade, o Passeio Público foi o “primeiro parque urbanizado do Rio de Janeiro, destinado ao entretenimento e a recreação do cidadão” (MELLO; SEBADELHE, 2015, p. 79). As reformas no Passeio, fizeram parte do primeiro sopro de modernização e urbanização que tinham como ideais oferecer ar puro e luz à população da cidade. A paisagem urbana oferecia cascatas, chafarizes, arbustos e uma bela jardinagem, conservando algumas espécies do período colonial. No lugar, conhecido como “Bellas Noites”, foi construído um pavilhão de estrutura metálica onde iria funcionar um café-concerto, um coreto e um botequim. As noites de “chope cantante” e as exibições de filmes ao ar livre tornaram o Botequim do Passeio - o primeiro cinema ao ar livre - um dos espaços mais famosos e atrativos da cidade moderna. Sua morte se deu em 05 de fevereiro de 1927, quando o jornalista Escragnolle Dória publicou no periódico *Revista da Semana*, o fechamento daquele que seria o botequim mais antigo do Rio de Janeiro à época.

Anos e anos o botequim não desenchia: mesa desocupada, mesa ocupada. A gente modesta podia recrear-se em tempos cuja felicidade pública consistia em pensar confiante no futuro. Certo arrendatário improvisou um palco e n'ele começaram a cantar e esguelar-se cançonetistas de ambos os sexos, a aparecer concertistas sem farófia, violeiros e serenateiros, para o maior desencanço da banda alemã e gaudio do auditorio popular. Alguns cancioneiros do

Passeio acabaram, dizem, em cenas lyricas ou de revista. Assim foi o botequim [do Passeio] lustros e lustros, assim não será mais. Some-se o antigo rival do jardim da Guarda Velha. Não pareça ao menos sem uma página de recordação genuinamente bairrista<sup>8</sup>. (ESCRAGNOLLE, apud MELLO e SEBADELHE; 2015, p. 82)

Recorrendo à memória dos espaços de lazer carioca, do primeiro ao atual botequim, Mello e Sebadelhe (2015) apontam o famoso Bar Luiz, atualmente localizado à rua da Carioca, conhecido como um dos botequins mais antigos do Rio de Janeiro ainda em funcionamento. Fundado em 1887, teve vários nomes e apelidos, três endereços e reuniu a “nata” da boemia carioca. Entre 1905 e 1906, ficou conhecido como Braço de Ferro pelas frequentes apostas de queda de braço proporcionadas pelo seu proprietário Adolf Rumjaneck e a clientela. As disputas de força tinham como objeto de aposta as cervejas e os vinhos. Quem perdesse pagava o vinho e quem ganhasse pagava a cerveja. Brasileiro e filho de alemães, as disputas de queda de braço ajudaram a propagar a cultura do chope e da resistência da indústria do vinho, de origem portuguesa, que se via ameaçada pela nova bebida (IDEM, 2015). Em 1915, o botequim passou a ser chamado de Bar Adolf em homenagem a seu proprietário. Com sua morte em 1926, seu sócio mudou o endereço para a Rua da Carioca número 39 onde permanece até os dias atuais. Em 1942, estudantes secundaristas do Colégio Pedro II, invadiram o bar como protesto por achar que o nome fosse em homenagem a Adolf Hitler, durante a Segunda Guerra Mundial. Eis que Ary Barroso, boêmio e compositor, esclareceu a origem do nome do botequim e a confusão acabou com todos bebendo cervejas. O Bar Luiz mantém a tradição do chope bem tirado da bomba, assim como as salsichas bock e as vitelas com salada de batatas em um ponto tradicional na Rua da Carioca (IBIDEM, 2015).

Adjetivadas pejorativamente como lugares desagradáveis e de mau uso aos olhos das classes mais abastadas, é verdade, mas bastante frequentado pelos populares, a trajetória das butiquinhas, botecos, tabernas, quiosques e qualquer outro local que oferecesse comidas e bebidas a preços acessíveis, além da boa conversa (às vezes nervosas) reafirmavam-se como espaços de lazer, diversão e entretenimento aos cariocas e àqueles que chegavam à futura Cidade Maravilhosa e posteriormente, conhecida como “cidade-botequim”. De perseguidos a desejados, como nos diz Léo Feijó (2015), os quiosques, botecos, botequins, “pés-sujos”, birosca de favela, bar-musical, ou outros apelidos que recebe ao longo da história, esses espaços são o símbolo de uma sociabilidade atrelada à identidade carioca. Os botequins ganharam visibilidade e aceitação no circuito de festivais de gastronomia incluindo-se nos roteiros turísticos, alcançando o respeito a exemplo dos *pubs* pelos

ingleses, as cantinas pelos italianos, os cafés pelos parisienses e o *bodegón* pelos argentinos e espanhóis (FEIJÓ, 2015, p. 244).

## Traz a conta e a saideira, por favor

O botequim é, portanto, o espaço privilegiado desse fenômeno cultural, invisível de tão incorporado ao imaginário das pessoas (...) E embora esteja, como não poderia deixar de ser, inexoravelmente adaptado à contemporaneidade, guarda um espírito que remonta ao passado. Um tempo ido, impreciso, sentimental e subjetivo, mas que é o alicerce fundamental a uma noção de tradição que permite ao boêmio de hoje, separar o joio do trigo na profusão de barzinhos, pês-limpos, lanchonetes e restaurantes. É no botequim que o morador do Rio tece um sentido de identidade carioca, reconhecida por ele e por que vem de fora. (MELLO, 2015, pp. 242-243)

Sem dúvida, o ato de comer e beber é algo absolutamente primitivo, universal e fisiológico. Tais características, tão humanas, transformam a *refeição* em *ente sociológico* tal qual irá aliar a frequência e o costume de estar junto ao egoísmo exclusivista do ato fisiológico do ingerir alimentos (SIMMEL, 2004, p.1). O comer e beber juntos libera uma enorme força socializadora - ao mesmo tempo em que une pessoas, as distingue socialmente.

Em uma análise sócio antropológica, Maffesoli (2005, p.98) enfatiza que as maneiras à mesa, os ritos e as regras que observamos nestes espaços de lazer e que estruturam o fenômeno culinário, remetem à magia, à religião, ao cosmos. Existe uma socialidade criada em torno dos bares, tabernas, botequins, cafés ou restaurantes e que resulta no chamado “laço comunicacional específico”. Para o autor, o que define a socialidade está além de regras e práticas sociais, “[...] corresponde a solidariedade orgânica, a dimensão simbólica (comunicação), o não lógico, a preocupação com o presente” (MAFFESOLI, 2005, p.102).

A mesa permite a comunicação. Lugar de afetos e desafetos, a mesa de bar representa a teatralidade que une os contrários e provoca a comunhão. O autor analisa que por ser um lugar de diferenças, a culinária pode ser meio de socialidade. Sem as bebidas, petiscos, caldos, refeições e a teatralização das relações, o comércio social é impossível, alerta Maffesoli. Tais rituais culminam-se e esgotam-se na arte da conjugação – gratifica o corpo e permite a troca. O autor nos diz que “o encontro à mesa é uma propedêutica dessa troca simbólica, pois se baseia na aparência” (IDEM, 2005, p.97).

Observamos neste artigo a sociabilidade dos diferentes espaços de lazer

popular, atrelada à comensalidade de botequins e quiosques, formadores das representações da cultura carioca na virada do século XX. Ressaltamos como a transformação desses espaços marcam representações sociais na identidade carioca. Para Maffesoli (2005), a refeição, o “rango” e a festa parecem indicar uma necessidade imperiosa de recuperar uma socialidade de base.

Tomar uma cerveja gelada, comer uns petiscos, seja ovo de codorna ou um frango à passarinho ao final do expediente. Reunir-se com os colegas de jornada e em meio ao papo descompromissado, discutir a cidade, as relações, as dificuldades e oportunidades... enfim, falar da vida. Carioca é assim. E não precisa ser nascido e criado no Rio de Janeiro! Basta viver o cotidiano da cidade e incorporar seus costumes boêmios. O lazer carioca é algo “sagrado”. *Botecar*, ainda que não seja um verbo institucionalizado pela Língua Portuguesa, já faz parte do dicionário dito “popular”. O ambiente insalubre dos quiosques, o vai-e-vem das butiquinhas e quitandas e as mesas e balcões dos botequins, evidenciam as sociabilidades do lazer carioca como elemento mediador da história cultural da cidade, capaz de recriar símbolos e referenciais de memória, tradições e costumes.

## Referências Bibliográficas

ABREU, Maurício de Almeida. *Da habitação ao habitat: a questão da habitação popular no Rio de Janeiro e sua evolução*. In: Revista Rio de Janeiro, n. 10, maio-ago. Niterói, EdUFF: 2003.

CAVALCANTI, Nireu. *O Rio de Janeiro setecentista: a vida e a construção da cidade da invasão francesa até a chegada da Corte*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004

CHALHOUB, Sidney. *Trabalho, Lar e Botequim: o cotidiano dos trabalhadores no Rio de Janeiro da Belle Époque*. 2ªed. Campinas: Ed. Unicamp, 2001

COSTA, Ângela M. e SCHWARCZ, Lilia M. *Virando séculos (1890-1914): no tempo das incertezas*. São Paulo: Companhia das Letras, 2000

EDLER, Flávio C. *Boticas e farmácias: uma história ilustrada da farmácia no Brasil*. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2006

EDMUNDO, L. *O Rio de Janeiro do meu tempo*. 1º. v. Rio de Janeiro, Conquista, 1957

FEIJÃO, Rosane. *Moda e Modernidade na belle époque carioca*. São Paulo: Estação das Letras e Cores, 2011

FEIJÓ, Léo. *Cidade-botequim*, pp-244-245. In: MELLO, Paulo e SEBADELHE, Zé (orgs.). *Memória afetiva do botequim carioca*. 1ª. ed. Rio de Janeiro: Ed. José Olympio, 2015

- HOBBSAWM, Eric. RANGER, Terence (orgs.) *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984
- MAFFESOLI, M. *O mistério da conjunção: ensaios sobre comunicação, corpo e socialidade*. Porto Alegre: Sulinas, 2005
- MELLO, P. *A boemia segue seu rumo*, pp-241-243. In: MELLO, Paulo e SEBADELHE, Zé (orgs.). *Memória afetiva do botequim carioca*. 1ª. ed. Rio de Janeiro: Ed. José Olympio, 2015
- SEBADELHE, Z. *Origens*, pp-37-56. In: MELLO, Paulo e SEBADELHE, Zé (orgs.). *Memória afetiva do botequim carioca*. 1ª. ed. Rio de Janeiro: Ed. José Olympio, 2015
- SEVCENKO, N. (org.). *História da vida privada no Brasil vol.3 - República: da Belle Époque à era do rádio*. São Paulo: Companhia das Letras, 2006
- SEVCENKO, N. *Literatura como missão: tensões sociais e criação cultural na I República*. 4.a ed. São Paulo: Brasiliense, 1995
- SIMMEL, G. *Sociabilidade: um exemplo de sociologia pura ou formal*. In: MORAES FILHO, Evaristo. (Org.). *SIMMEL, Georg. Sociologia*. São Paulo: Ática, 1996
- \_\_\_\_\_. *Sociologia da refeição. Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 1, n.33, p. 159166, jan./jun. 2004.
- SPANG, Rebecca. *A invenção do restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica*. Rio de Janeiro: Record, 2003

---

### Nota

- 1 Este estudo foi apresentado parcialmente no 40º Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação 2017, Curitiba-PR. Pesquisa realizada sob financiamento da FAPERJ – Rio de Janeiro – Brasil;
- 2 Pereira Passos – prefeito da cidade do Rio de Janeiro entre 1902-1906, conduziu as reformas urbanas na capital federal (COSTA E SCHWARCZ, 2000)
- 3 *Bota Abaixo* foi o apelido dado às ações de desapropriação de residências e retirada dos moradores da região central do Rio de Janeiro para que pudesse haver as reformas urbanas que modernizaram a cidade no início do séc. XX. (ABREU, 2003)
- 4 Furetière, Dictionnaire Universel (1708) in Spang (2003).
- 5 Luiz Edmundo, op. cit., p. 115.
- 6 In CHALHOUB (2001, p.256).
- 7 Luis Edmundo, op., cit., pp.112-117.
- 8 Nota dos autores: “o Botequim do Passeio”, Revista Semanal, Hemeroteca digital da Biblioteca Nacional. Disponível em: <[http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=025909\\_02pasta=ano%20192&pesq=Botequim%20do%20Passeio%20Publico](http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=025909_02pasta=ano%20192&pesq=Botequim%20do%20Passeio%20Publico)> acesso em 02 set.2015.