

**Bares tradicionais e longevidade:
o contributo da hospitalidade e da comensalidade**

**Traditional bars and longevity:
hospitality and commensality contribution**

**Bares tradicionales y longevidad:
la contribución de la hospitalidad y la comensalidad**

Susana de Araújo Gastal ¹

José Almeida dos Santos ²

Resumo: O presente artigo retoma o conceito *bar tradicional*, proposto por Santos (2023) a partir de estudo em Maceió-AL [Brasil], caracterizando-o como aqueles estabelecimentos que, além da longevidade e localização periférica, associam em seu cardápio pratos da culinária regional a um modo de atendimento em que a hospitalidade se pauta pela informalidade e a comensalidade pela fraternidade. No presente recorte, objetiva-se destacar a hospitalidade e a comensalidade como essenciais na conceituação proposta para *bar tradicional*. A pesquisa, de natureza qualitativa, apoia-se na história oral, tendo como técnicas de coleta de dados a entrevista e a observação, com anotações em caderno de pesquisa e registro fotográfico. Para análise, categorizaram-se as singularidades que emergiram dos dados coletados, tratando-as como indicadores para tal procedimento. Conclui-se que entre as singularidades comuns aos bares estudados, destacam-se as já citadas hospitalidade e comensalidade, que contribuem para garantir uma clientela assídua e para a consequente longevidade dos *bares tradicionais* de Maceió.

Palavras-chave: Hospitalidade, comensalidade, bares tradicionais, singularidades, Maceió-AL.

Abstract: This article revisits the concept of a traditional bar, proposed by Santos (2023) based on a study in Maceió, State of Alagoas [Brazil], characterizing it as an establishment that, in addition to longevity and peripheral location, associates regional cuisine dishes on their menu with a service style in which hospitality is based on informality and commensality on fraternity. In this section, the aim is to highlight hospitality and commensality as essential in the traditional bar definition. The research is based on oral history, with interviews and observation with notes in a research notebook and photographic records standing out as data collection techniques for this article. For analysis, the singularities that emerged from the collected data were categorized, treating them as indicators for this procedure. It is concluded that among the singularities common to the ten bars studied, the hospitality and commensality contribute to guaranteeing a regular user and the consequent longevity of the traditional bars in Maceió.

Keywords: Hospitality, commensality, traditional bars, Maceió-AL.

Resumen: Este artículo retoma el concepto de bar tradicional, propuesto por Santos (2023) a partir de un estudio en Maceió, Alagoas [Brasil], caracterizándolo como un establecimiento que, además de la longevidad y la ubicación periférica, asocia platos de la cocina regional en su menú a un estilo de servicio en el que la hospitalidad se basa en la informalidad y la comensalidad en la fraternidad. En este apartado, se pretende destacar la hospitalidad y la comensalidad como esenciales en la definición de bar tradicional. La investigación, de carácter cualitativo, se basa en la historia oral, destacándose como técnicas de recolección de datos para este artículo, las entrevistas y la

¹ Universidade de Caxias do Sul – UCS. E-mail: susanagastal@gmail.com – ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5706-9672>

² Instituto Federal do Alagoas - IFAL. E-mail: josealmeidasantos259@gmail.com – ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1856-6913>

observación con anotaciones en cuaderno de investigación y los registros fotográficos. Para el análisis, se categorizaron las singularidades que surgieron de los datos recolectados, tratándolas como indicadores para este procedimiento. Se concluye que entre las singularidades comunes a los diez bares estudiados, la hospitalidad y la comensalidad contribuyen a garantizar la regularidad de los usuarios y la consecuente longevidad de los bares tradicionales de Maceió.

Palabras clave: Hospitalidad, comensalidad, bares tradicionales, Maceió-AL.

1 Introdução

Desde a década de 1970, Maceió, no Estado de Alagoas, tem se consolidado como destino turístico de sol-e-mar, em processos encabeçados pela qualificação da hotelaria local – então liderada pelo hotel Jatiúca –, e apoiados na beleza paisagística de suas praias e de seu complexo lagunar, formado pelas lagoas Mangaba e Mundaú (Santos, 2023). Silva Neto e Gastal (2023, p. 178) trazem outras circunstâncias que levaram à inserção da cidade no fluxo turístico massificado, entre elas a veiculação publicitária exaltando os atributos litorâneos, a estruturação de roteiros por operadoras nacionais e locais centrada em tais atrativos, e ações do poder público, “todas elas, em grande medida, desconsiderando as potencialidades culturais, artísticas e lagunares da cidade”.

Em decorrência, o município comportaria duas cidades: a Maceió de fora e a Maceió de dentro. A primeira, organizada para atender o turista, é limpa, segura, com atrativos estruturados para encantar o visitante; a segunda é o oposto, periférica, marcada pela pobreza e outras precariedades (Santos, 2023). Ao mesmo tempo, constitui-se ali uma cultura própria, que pressupõe, entre outros, modos de convivência e preservação de práticas culinárias tradicionais, presentes nos bares ali localizados. No caso da oferta culinária, essa se localizaria não só distantes dos holofotes turísticos, mas também desprovida de maior atenção em termos de estudos acadêmicos. Nos alinhamos, nesses termos, a Boutaud (2011), para quem as fontes documentais tradicionais, ao priorizar o registro de sociabilidades associadas aos modos de ser e fazer das elites, deixariam no ostracismo as práticas culinárias das camadas populares.

Tal concepção levou a que a investigação – em momento anterior realizada no âmbito de tese doutoral elaborada entre 2019 e 2023 – priorizasse o estudo de bares localizados na *Maceió de dentro*, portanto periféricos em relação aos serviços comuns em estabelecimentos onde o turismo se faz presente. Os critérios para construção do *corpus* da tese, descritos no

prosseguimento, levou ao estudo de dez bares, o que permitiu encaminhar o conceito *bar tradicional* para categorizá-los. Como critério a sustentar o conceito, além da longevidade, listase a oferta em seus cardápios de pratos da culinária regional, sem alteração na sua composição desde a sua abertura dos estabelecimentos; o atendimento pautado em hospitalidade marcada pela informalidade das relações entre quem atende e quem é atendido; e a comensalidade permeando relações de fraternidade entre seus frequentadores (Santos, 2023).

No presente artigo objetiva-se destacar a hospitalidade e comensalidade como itens essenciais à constituição do proposto como *bar tradicional*. Para exposição e análise recortam-se dados coletados em entrevistas entre março e maio de 2022, trazendo o Bar do Milton para exemplificar as questões propostas (na impossibilidade de realizar tal procedimento envolvendo os dez abarcadas pela pesquisa original). As entrevistas, realizadas *in loco* nos bares para ouvir os proprietários dos estabelecimentos, foram acompanhadas de visitas aos bares em outros momentos, para observação.

Os dados coletados, aprioristicamente considerando-se longevidade, localização não turística e a autointitulação como bar, estiveram entre os itens propostos como critério para constituição do *corpus*. *A posteriori*, incluiu-se o que emergiu do estudo, agora tratado como categoria de análise, quais sejam, a presença exclusivamente da culinária tradicional, em termos de pratos, ingredientes e modos de reparo; a hospitalidade; e a comensalidade. Considera-se, seguindo-se Boutaud (2011, p. 1213), ser a comensalidade a forma “mais conhecida da hospitalidade”, e Féray (2011), que defende que a comensalidade, caso não se associe à hospitalidade, se reduziria a normas de etiquetas à mesa.

No seu prosseguimento, após esta Introdução, o artigo traz os pressupostos teóricos para discussão da <hospitalidade> e da <comensalidade>, e o entendimento sobre o equipamento de restauração <bar>. Segue-se a explicitação da metodologia em termos de sua concepção a partir da história oral, e descrição dos modos de coleta e análise de dados. Na descrição e análise de resultados, considera-se demonstrar como e porque a hospitalidade e a comensalidade se colocam como fundantes para a conceituação *bar tradicional*.

2 Aporte teórico

Do ponto de vista analítico-operacional, a hospitalidade apresentar-se-ia como o “ato humano, exercido em contexto doméstico, público ou profissional, de recepcionar, hospedar, alimentar e entreter pessoas temporariamente deslocadas de seu habitat [...]” (Dencker & Bueno, 2003, p. 19), dele decorrendo as múltiplas implicações próprias às relações humanas, entre elas aquelas que se dão na interface com o outro, mas também com o lugar (Baptista 2008).

Em décadas recentes, entretanto, a hospitalidade ganhou evidência, o que talvez tenda a levar a certa banalização no uso do termo. A banalização essa que pode, inclusive, decorrer da origem semântica da palavra, no latino *hospitalitas*, por sua vez derivada de *hospes*, significando na sua generalidade como “aquele que recebe o outro” (Grassi, 2011, p. 45).

Os profissionais dos meios de restauração, por exemplo, referem com frequência à hospitalidade tratando-a como um fenômeno restrito a significar o servir com elegância e cortesia, embora tais práticas possam ser extensivas ao universo dos trabalhadores em turismo, em geral. Já os meios de hospedagem apropriam-se do termo associando-o ao atender bem, preponderantemente no que implica em buscar satisfazer aos desejos dos hóspedes. Ressalte-se que se trata, aqui, da hospitalidade comercial, ou seja, aquela em que o cliente paga por ela, como se um serviço.

Camargo (2004, p. 57), entretanto, registra haver diferenciais “entre o hospitaleiro, aquele que recebe por prazer e ‘sequestra’ o hóspede, modelo típico das sociedades pós-industriais, e o anfitrião profissional, típico das sociedades modernas e pós-modernas, que não necessariamente recebe por prazer, mas segue as leis de satisfação do hóspede”. Em outras palavras, ter-se-ia a hospitalidade como atributo de determinados encontros “entre anfitriões e hóspedes, o chamado encontro hospitaleiro, mas não necessariamente de todos os encontros. Hospitalidade seria toda forma de encontro entre alguém que recebe e alguém que é recebido, mesmo que o que aconteça nesse encontro, não mereça o adjetivo hospitaleiro [...]” (Camargo, 2008, p. 19).

Subtende-se que a hospitalidade deva se colocar para além do *simples* ato de servir, podendo incluir a perspectiva comercial do conquistar novos clientes e fidelizar outros, mas devendo manter-se, fundamentalmente, como parte de uma relação humana e humanizadora (Boff, 2006). Confirma-se, portanto, que o “termo hospitalidade é pleno de ambiguidade” e que

“a busca de entendimento unívoco do termo, comum às diferentes acepções em que é tomado e que permeia o enunciado de um conceito é, assim, cheia de armadilhas” (Camargo, 2004, p. 25).

2.1 Comensalidade

A comensalidade, não raro, tem sido tratada na literatura contemporânea sem muitos dos matizes simbólicos que a acompanham enquanto ato social que a associa ao “comer e beber, comungar e celebrar, o estar juntos na mesma mesa comum, qual grande família humana que se encontra, todos irmãos e irmãs uns aos outros juntos com o os demais seres da criação” (Boff, 2006, p. 9). Montanari e Flandrin (1998, p. 32) também a trazem como diferencial humano, em que o “comportamento alimentar distingue-se dos animais não apenas pela cozinha ligada, em maior ou menor grau, a uma dietética e a prescrições religiosas, mas também pela comensalidade e pela função social das refeições”, implícito o simbólico no comer juntos.

Nesses termos, se prática social e simbólica, a comensalidade não deve ser reduzida a elementos cristalizados no tempo e espaço, pois todo fenômeno social sujeita-se a transformações e recriações (Faltin & Gimenes-Minasse, 2019). Perpassando tais transformações, está o considerar que, como “uma das formas mais conhecidas de hospitalidade, em qualquer época e em todas as culturas, é compartilhar sua mesa, ou então sua refeição com alguém. Comer juntos assume, então, um significado ritual e simbólico muito superior à simples satisfação de uma necessidade alimentar” (Boutaud, 2011, p. 1213).

Assim posto, tanto no âmbito familiar como no comercial, a comensalidade associa-se a um ato de humanização, envolvendo momento de acolhimento entre convivas não só para comer e discutir sobre o que se esteja bebendo e comendo, mas para compartilhar histórias extraordinárias e acontecimentos cotidianos, a comensalidade sendo “tão central que está ligada à própria essência do homem enquanto *humano*” (Boff, 2006, p. 14).

A “prática da convivência no seu sentido próprio, a própria imagem da vida em comum (*cum vivere*), fortalece, desde sempre, a ideia de que comer e beber com o outro favorece a empatia, a compreensão mútua, a comunhão de sentimentos” (Boutaud, 2011, p. 1215), associados ao “vínculo simbólico da refeição em grupo” (idem, p. 1214). O mesmo teórico esclarece ainda que, em termos simbólicos, a comensalidade pode se dar como expressão de

poder e diferencial de classe; que a mesa, local de permutas sociais, tanto pode abrigar companheirismos como traições, podendo haver relação entre mesa, corpo e beleza, as concepções da estética expressando a mentalidade de cada época. Historicamente, o simbolismo também foi apropriado pelas religiões, ao transporem o cerimonial da mesa para ritualizações do sagrado.

Independentemente do aporte, vê-se que na discussão sobre a comensalidade, a mesa ganha centralidade como suporte físico e metafórico das refeições, por tratar-se de “representação viva do corpo social dotado de dramaturgia própria”, o que seria válido para tempos medievais (a tábua redonda, por exemplo), como na atualidade podendo expressar-se com especificidades tanto no “âmbito de município e até mesmo do bairro” (Schemeil, 2011, p. 1203).

Gastal e Martins (2018, p. 10) resgatam que, etimologicamente, “comensalidade deriva do latim *mensa*, que significa conviver à mesa. Envolve o padrão alimentar, o que se come, como se come [...], sendo, portanto, social, simbólico e historicamente construída”. Na ritualística que pode ser inferida, “não se trata só de comer, mas de saber comer em comum, de ser visto comendo, sob o olhar dos outros. Todo ambiente se torna um cenário, a encenação da refeição, a encenação em si” (Boutaud, 2011, p. 1213).

O ser visto comendo em um ambiente, sob o olhar dos outros, torna importante associar comensalidade a *tempo* e *locus*. O *locus*, ou o *onde*, refere a que a refeição possa se dar tanto no privado (doméstico ou institucional) como na esfera pública (institucional ou comercial), em reuniões familiares, sociais, profissionais ou religiosas, de forma rotineira ou excepcionalmente, condicionando especificidade de fazeres e rituais em termos de ingredientes, preparo, apresentação dos pratos e dos modos de seu consumo.

No consumo está o lugar da partilha, considerando-se que, “em épocas ordinárias, a mesa é também o lugar da festa e da celebração, do vínculo social e da convivência, mas também dos grandes momentos da vida” (Boutaud, 2011, p. 1218), quando sua função ritual se amplia, o princípio consistindo “em sair do ordinário e dar à mesa o seu brilho e aos participantes toda a possibilidade de viver uma experiência única e inesquecível” (Idem).

Boutaud (2011, p. 1226) ainda destaca diferenças entre o tempo orgânico, aquele da vida dos alimentos; o tempo culinário, envolvendo a preparação da comida; e o tempo gastronômico, aquele das iguarias propostas e sua degustação; e o tempo social “nas trocas à mesa e o

reconhecimento de vínculos identitários”. O que comer supõe os ingredientes, sua obtenção e preparo, ambos com maior ou menor complexidade, conforme o contexto social, cultural ou religioso assim o determine ou, no caso das comidas tradicionais, como o ecossistema natural e agrícola disponibilize à comunidade.

O *quando*, expressando temporalidades, pode ainda demarcar situações rotineiras, mais uma vez lembrando as refeições familiares como exemplo, ou tempos não rotineiros, tanto no âmbito do sagrado (atos litúrgicos) como do profano, em festas sociais, cívicas, étnicas, entre outras. Em outras palavras, o fisiológico supõe comer sozinho, em público ou privado, de modo rotineiro, embora possa haver momentos não rotineiros e com ritualizações implícitas tanto na escolha de ingredientes como no seu preparo e no seu consumo, compartilhados com outros convivas (Gastal & Martins, 2018). Em que pese as situações elencadas, a comensalidade tem sido tratada em registros históricos, privilegiando aquela “das elites ou dos festins dos particulares que cultivam no mais alto grau a arte e os modos à mesa, glorificando-os e dando-lhes realce simbólico fora do comum [...]” (Boutaud, 2011, p. 1216).

Na atualidade, entretanto, comensalidade e a sociabilidade à mesa cada vez mais deixam a esfera íntima para darem-se na esfera social (Fernandes, 1997; Gastal & Martins, 2018). Atualizar a reflexão teórica, assim, significa colocá-la para além daquela das convenções de classe associadas às elites econômicas e culturais, ou dos diferenciais de classe, buscando atenção ao “valor simbólico dos alimentos tomados em comum e ao vínculo simbólico da refeição grupo” (Boutaud, 2011, p.1214), estudando-se, como no presente caso, o bares em comunidades da periferia urbana.

Na sua empirização, “a realidade da mesa e da comensalidade ofereceu, em todos os tempos, um espaço de liberdade, de improvisação, de júbilo, que os atores da cena gastronômica nem sempre procuram canalizar. Longe disso. A comensalidade abandona, então, o aspecto sensato da partilha” (Boutaud, 2011, p. 1218). Nos abandonos de certos rituais ou no *congelamento* de modos de ser e fazer em um determinado tempo, por um lado teríamos as comensalidades aristocráticas como aquelas que reportem ao século XIX e, por outro, realidades mais complexas, nas quais coabitam “com *fast food* urbanos ou suburbanos, a restauração de qualidade [que] se democratiza, no espírito de novos ‘bistrôs’” (Boutaud, 2011, p. 1227).

O autor prossegue, lembrando que, ao lado de locais de alta cozinha, “se desenvolvem locais de gastronomia, com menores pretensões, mas de acesso mais fácil” (p. 1227) e novas formas de comensalidade, caso dos bares populares.

Ao acumular os sinais de congelamento, em um universo impessoal e asséptico, e os sinais de entropia, pela atomização e aceleração das práticas culinárias, novas formas furtivas de comensalidade se manifestam. Aceitamos comer não importa o que, não importa onde, não importa com quem. Contra as armadilhas de uma mesa gastronômica que nos retém durante horas e nos condena ao sedentarismo, contraproducente ou penoso, as gerações atuais respondem por um nomadismo das práticas (tudo se transporta e se consome a qualquer momento), por comodidade (tudo está pronto, é suficiente esquentar ou servir), por preparações cada vez mais individualizadas [...]. Do fast food a uma noitada de TV, da cafeteria ao bufê improvisado, a bandeja com comida substitui a mesa [...]. (Boutaud, 2011, p. 1227)

Na linha de reação aos congelamentos, Boutaud cita o que trata como gosto pelo exotismo, “que nos faz buscar e reencontrar sensações da província, esse ‘gosto das profundezas [...] aparentemente esquecido, mas nunca perdido em nossa memória [...]’ (p. 1227). E complementa, adiante, trazendo que “o gosto pela tradição se inscreve como um gosto pela novidade, pelo exotismo culinário, na escala da nossa própria cultura” (p. 1227).

O alimento pode se dar como memória viva, resgatando experiências e construindo identificação com um contexto coletivo, “memória como lugar de persistência, de continuidade, de capacidade de viver o insistente” (Tedesco & Rosseto, 2007, p. 36). Memórias, hábitos e práticas alimentares, por agregadores, contribuem para laços sociais fortalecidos, podendo sedimentar pertencimentos ao grupo, ao outorgar “uma identidade, reafirmada pela memória gustativa” (Santos, 2005, p. 5), que poderá, ainda, vir associada a raízes étnicas, de nacionalidade, religiosas ou de comunidade de pertencimento territorial.

2.2 Os bares

Restauração é o termo genérico utilizado para significar um serviço que objetive preparação e fornecimento de alimentos e refeições, incluindo bebidas, tendo como consumidores finais um público genérico, mas, também se disponibilizando enquanto espaço de socialização, em eventos abertos ou reservados. Incluído entre os frequentadores desses espaços, clientes individuais ou em grupos familiares e de amigos. As ofertas são diversificadas, em termos de serviços [*à-la-carte*, *rodízios*, *buffets* e *self-service*, entre outros] e especialidade

culinárias oferecidas [cozinhas regionais, ‘brasileiras’, cozinhas étnicas, ‘contemporâneas’, veganas, entre outras], podendo ainda receber denominação conforme sua oferta culinária principal: churrascaria, sorveteria, padaria, *delicatessen*, cafeteria, *tratoria*, pizzaria, casa de chá, ou bar (Santos, 2023).

Os bares – em alguns pontos do Brasil tratados como *botecos* ou *botequins* – são empreendimentos que, pelo menos na sua origem, apresentavam características mais modestas e populares. Entretanto, subjacente a essa suposta modéstia e simplicidade, talvez se encontrem neles originalidades culinárias das localidades e, não raro, com preços relativamente inferiores aos praticados em locais tidos como mais sofisticados (Bolaffi, 2009 *apud* Ferreira et al. 2016). Os autores ainda afirmam que, na atualidade, haveria a reconquista dos bares nas principais cidades brasileiras, mesmo que os alimentos neles ofertados possam, agora, se encontrar promovidos a categoria *gourmet*.

Nesta perspectiva, vale ressaltar, nem todos os estabelecimentos do tipo bar, botequim e semelhantes, apropriam-se de modismos culinários nas suas ofertas, seguindo-se fiéis às tradições que os originaram. O bar, portanto, é um empreendimento de localização predominantemente urbana, de caráter privado, que pode ser visto no senso comum como um espaço aberto ao público e democrático, por envolver a presença de diferentes camadas da sociedade em simultâneo. Como colocado por Mello e Sebadelhe (2015, p. 27), embora os autores não o enfatizem, os bares estão incluídos entre os usos, memórias e desejos que formam a cidade:

A cidade pode ser vista como um mapa de ruas e uma linha arquitetônica de prédios que abrigam residentes e instituições, mas o que dá às metrópoles sua singularidade é o conjunto de sonhos, desejos e memórias de seus habitantes. Em cada época, em cada bairro, essas percepções se traduzem em usos corriqueiros que, em seu conjunto, configuram identidades urbanas. E embora estas sejam transitórias e determinadas dialeticamente pela realidade social, são vividas como se fossem eternas e únicas, cada uma em sua época, cada qual em seu lugar. É esse fenômeno que nos dá a noção histórica de patrimônio e tradição, com todos os seus mitos fundadores e seus ritos de passagem.

O bar seria o espaço buscado pelas pessoas não só o beber e comer, mas em muito pela comensalidade, uma vez que ali os comportamentos, dispensados de maiores formalidades e descontração, facilitariam a aproximação entre os frequentadores, o que os transforma em ambientes sociais de lazer.

No que tange a estrutura física, os mais simples podem ter no seu espaço físico apenas equipamentos indispensáveis como geladeiras, prateleiras para guarda de utensílios e bebidas, e balcão para operações de preparo. No *salão* ou equivalente, o mobiliário pode disponibilizar mesas e cadeiras plásticas, patrocinadas por empresas de bebidas; outros, pretendo sofisticação, podem apresentar mesas em madeira e poltronas acolchoadas, tal conforto objetivando ampliar o tempo de permanência (e consumo) do cliente.

Nas paredes é comum visualizarem-se de cardápios manuscritos a obras assinadas por artistas, de anúncios de cerveja a fotos de frequentadores famosos, ou mesmo tematização a partir do futebol, música ou cinema, entre outros. A decoração dependerá da proposta do empreendedor ou do imaginário que se pretenda associar à casa (Maricato, 2005). Os de menor sofisticação ou mesmo rústicos, utilizam-se preferencialmente de materiais fornecidos pelas empresas de bebidas que, além das já citadas mesas e cadeiras de plásticos, incluiriam geladeiras, freezers, capas para os cardápios e cartazes publicitários, todos disponibilizados pelas mesmas empresas.

Entretanto, independentemente do seu perfil de público, é próprio dos bares darem-se como espaço de entretenimento, seja com bebidas e comidas, com música ao vivo ou ambiente, ou mesmo pela conversa entre clientes e a equipe de atendimento. Outros incluem aparelhos de televisão ou telões com imagens de arquivos ou de transmissões ao vivo, especialmente de disputas esportivas. Maricato (2005, p. 27) acrescenta dado importante: “O setor de bares e restaurantes é, ao lado da construção civil, o que mais gera emprego no país, numa época em que eles são cada vez mais necessários. Nos grandes centros urbanos, é uma das principais opções de lazer da população”.

Nesta perspectiva, observa-se que o bar pode se colocar, para seus clientes frequentes, como extensão de suas casas, mesmo que neles haja regras próprias, implícitas ou explicitamente expostas nas paredes ou nos cardápios como por exemplo, “é proibido som de carro” ou “cobramos *couvert* artístico”. Os bares, botequins ou botecos parecem ser realidade muito presente nos centros urbanos, sejam eles grandes, médios ou pequenos, (re)conhecidos pela população e parte de cotidianos locais. De acordo com Adade (2013), o convívio com os amigos, as relações sociais em ambiente informal e democrático dão-se como importante opção de lazer, o botequim podendo se dar como significante do jeito de ser do brasileiro, se entendido haver no país, uma *cultura de botequim*.

Sobre tal realidade brasileira, DaMatta (1987, s.p.) argumenta que na lógica do comer e da comensalidade nacionais, há notável esforço de conjugação entre os aspectos universais da alimentação (o seu valor nutritivo, a sua capacidade de gerar energia e sustentar o corpo, o seu teor proteico, entre outros), com suas definições simbólicas, quer como práticas de identificação globalizadas, quer como aquelas associadas a territorialidades nos seus modos locais de ser.

3 Aporte metodológico

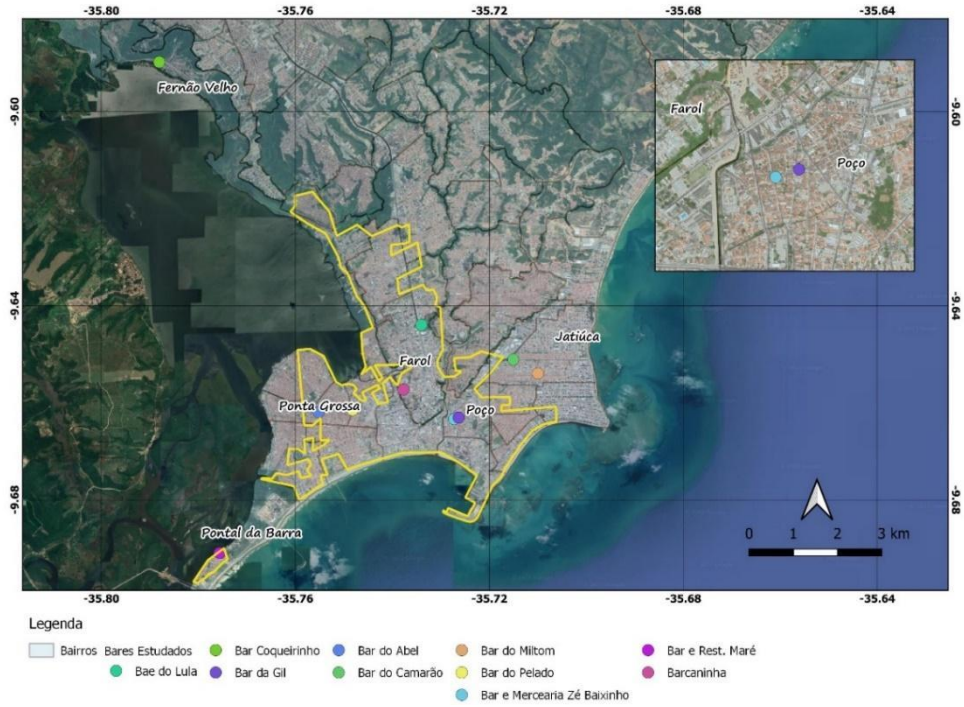
Metodologicamente, trata-se de pesquisa com abordagem qualitativa, objetivando no presente recorte, destacar a hospitalidade e comensalidade como essenciais à conceituação *bar tradicional*, proposta a partir de investigação mais ampla junto a dez bares longevos, localizados fora das regiões turistificadas da cidade, ou seja, periféricos aquelas centralidades em Maceió, no Estado de Alagoas. A pesquisa apoiou-se na história oral, por sua concepção metodológica e clareza nas técnicas de coleta de dados sugeridas, atentando ao que se referir conflitos e consensos associados a fatos, espaços e tempos (Delgado, 2010).

Epistemologicamente, trata-se do registro de depoimentos sobre uma história vivida, tratando-se os depoentes como sujeitos que portam histórias e participam autoralmente das mesmas. Nestes termos, eficientes na sua contribuição para entendimento do passado, da cultura, tradições e memórias de determinados grupos ou comunidades. Adota-se, nos diferentes momentos da pesquisa, o *Código de Ética do Antropólogo e da Antropologia*, da Associação Brasileira de Antropologia³.

Para guiar as conversas optou-se por um roteiro semiestruturado, permitindo um diálogo fluido, mas respeitando certa similaridade nos questionamentos, que permitisse comparativos entre os dez bares que integraram o *corpus* da investigação original (Bar do Pelado, Bar e Restaurante Maré, Bar do Lula, Bar Coqueirinho, Barcaninha, Bar do Milton, Bar e Merceria Zé Baixinho, Bar da Gil, Bar do Abel e Bar do Camarão), distribuídos conforme registrado em mapa (Figura 1).

³ Disponível em: <https://portal.abant.org.br/codigo-de-etica/>

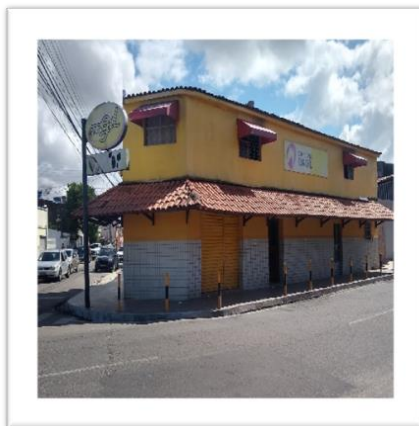
Figura 1 - Distribuição dos bares pesquisados em Maceió, Alagoas



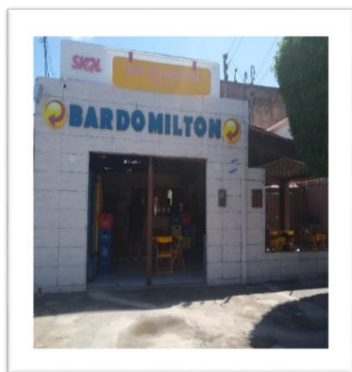
Fonte: Elaboração por Gisele Cemin (2022).

As figuras 2, 3, 4 e 5 registram alguns dos bares investigados, permitindo ao leitor inferir sobre suas configurações populares e singelas.

Figura 2 e 3 - Bar do Gil e Bar do Abel



Fonte: Os autores (2022).

Figura 4 e 5 - Bar do Milton e Bar do Pelado

Fonte: Os autores (2022).

É relevante ressaltar que a dinâmica de valorizar a voz dos sujeitos permite maiores possibilidades de resgatar fatos passados ou contemporâneos, parte do contexto das memórias dos entrevistados, memórias essas que, na pesquisa original, foram confrontadas com fontes documentais com registros históricos sobre os contextos em estudo. Alberti (2004, p. 36) reforça que:

Não se trata mais de lidar com os fatos sociais como coisas, mas de analisar como os fatos sociais se tornam coisas, como e por quem eles são solidificados e dotados de duração e estabilidade. Aplicada a memória coletiva, essa abordagem irá se interessar, portanto, pelos processos e atores que intervêm no trabalho de constituição e de formalização das memórias.

As conversas assim estabelecidas se deram no ambiente interno aos bares que atenderam aos critérios propostos em termos de longevidade (delimitada em 40 anos ou mais, sem interrupção), localização periférica ao centro histórico e turístico de Maceió e que se autodenominassem como <bar>, no seu nome fantasia exposto na fachada. Para análise dos dados, optou-se por categorizá-los a partir de singularidades, que emergiram como comuns a todos os estabelecimentos pesquisados e, para fins deste artigo, destacando o desenho da hospitalidade e comensalidade como neles praticada.

A palavra *singularidade* (do latim, *singularitāte*) aparece dicionarizada como “particularidade ou criatividade ou originalidade; especialidade; característica daquilo que é incrível ou fantástico”⁴. Seguindo Dondis (2015, p. 156), adota-se a singularidade como

⁴ Dicionário de língua portuguesa online. <https://www.lexico.pt/singularidade/> Acesso em 10 nov. 2023.

equivalente a “focalizar, numa composição, num tema isolado e independente, que não conta com o apoio de quaisquer outros estímulos visuais, tanto particulares quanto gerais.”

A investigação aportou 18 singularidades, entre elas ‘simplicidade’ (das instalações, da ausência de cardápio impresso e do uso de uniformes, horário de funcionamento, primordialmente diurno), ‘processos culinários’ (ausência de ficha técnica, semelhança nos condimentos e forma de preparo, mesmo local de compra de insumos, formação de cozinheiros/as no próprio local, pratos não inalterados ao longo dos anos), ‘atendimento’ (informal e realizado pelo proprietário em sua maioria, folclore na repetição de chistes e piadas no diálogo com os clientes, marcado pela hospitalidade), ‘comensalidade’ (entre a clientela cativa, formada por vizinhança ou mesmo da ‘sociedade’ política não apenas em períodos pré-eleitorais, e profissionais liberais).

As singularidades permitiram a construção conceitual *bar tradicional*, como já colocado, a partir de indicadores propostos aprioristicamente (longevidade, localização periférica e autointitulação como bar) e a posteriori (cardápio com pratos regionais, hospitalidade demarcada pela informalidade do atendimento e comensalidade caracterizada pela fraternidade entre os frequentadores, conhecidos ou desconhecidos entre si, nos momentos que chegam ao bar). Percebeu-se como singularidade, ainda, que tanto para frequentadores como para proprietários, aparentemente não haver interesse em introduzir mudança no aspecto físico do ambiente, cardápios ou nas formas de atendimento, por considerá-los apropriados e parte das tradições locais.

4 Aportes às resultantes de pesquisa

Quando da contextualização teórica deste artigo, trouxemos abordagem de Camargo (2004), quando alerta que a hospitalidade, nas suas práticas e teorizações, não estaria imune a ambiguidades e armadilhas, talvez pela popularização que a palavra ganhou em anos recentes. Nos bares investigados, portanto, é possível inferir que seu pessoal de atendimento, na sua maioria, não esteja familiarizado com o termo, muito embora pratiquem a hospitalidade de maneira espontânea e sem as formalidades presentes em ambientes de hotelaria e restauração na orla turistificada da cidade de Maceió.

As relações estabelecidas entre cliente e proprietário/a – estes sempre presentes nos bares pesquisados – e entre *fregueses* e garçons (quando os há), são significativas nos seus modos de receber uma clientela fidelizada ao longo de décadas, composta pela vizinhança (lembrando que se trata de bairros periféricos e populares), mas onde também chega a sociedade política (alguns bares registrando a presença inclusive de senadores e deputados federais, assim como de outras autoridades estaduais e municipais) e profissionais liberais.

Trazemos o Bar do Milton para demonstrar como é empirizado o até aqui exposto. A escolha é aleatória, pois qualquer outro dos bares poderia trazer situações análogas. No momento da entrevista⁵, o Bar do Milton operava há 41 anos. Sobre a sua clientela, Santos (2023, p. 178) registra:

[...] a clientela é muito diversificada e o dono se orgulha muito dela. Segundo ele, até batizou o Bar com apelido carinhoso de JA (Central de Atendimento ao Cidadão), criada pelo governo do Estado de Alagoas para atender aos cidadãos em diversas modalidades de serviços públicos em um só espaço. [...] o estabelecimento é frequentado por advogados, professores, jangadeiros, juizes, delegados, médicos, carteiros, enfim, tem de tudo um pouco, mas por fim, todos vão ao Bar pelo mesmo propósito: renovar as energias e relaxar independente de classe social ou econômica, entendendo-se que ali são todos iguais perante o que se come, o que se bebe e como são atendidos todos da mesma maneira, na informalidade e na descontração.

Entre os ouvidos na pesquisa, a presença de políticos nos bares da periferia decorreria do fato que, para a clientela composta por pessoas da vizinhança, a participação de autoridades em atividades locais valorizaria o bairro e seus moradores; já para a clientela elitizada, esta aparentaria não dar importância aos políticos por acaso presentes. Na contramão, outros proprietários alegaram que os políticos frequentam os *bares tradicionais* para ali se sentirem celebridades. Boutaud (2011) pode contribuir para o entendimento dessa presença de sujeitos externos ao bairro, quando alega que a comensalidade tem entre os valores simbólicos que a acompanha, o ser visto comendo. Daí, por exemplo, outro bar, o Coqueirinho, dizer-se *palco* de campanha para prefeito e vereadores, do seu lançamento às comemorações dos resultados, quando esses são positivos.

O tratamento espontâneo talvez hibridize hospitalidade comercial e doméstica, no que pode ser visto, num primeiro momento, como ‘simplicidade’ no modo de receber e atender apropriado pelos *bares tradicionais* de Maceió. Parafraseando Maeda (2007, p. 89), para

⁵ Entrevista principal realizada em 10 de abril de 2022, havendo várias conversas informais no período da pesquisa.

compreender tal colocação, “a simplicidade consiste em subtrair o óbvio e acrescentar o significativo”. Entre os significativos, observando-se as instalações despojadas e a informalidade do atendimento descontraído, estaria o prazer no receber a todos como amigos do longa data, mesmo àqueles em primeira visita.

O óbvio, que tenderia a ser ignorado, neste caso tratar-se-ia do deixar transparecer como significativo a hospitalidade como ato humano por excelência, na linha de pensamento de Dencker et al. (2003) e Boff (2006); ou, como propõe Baptista (2008), a hospitalidade como uma relação que envolve o outro, mas também o lugar em que ela se dá, tanto em termos de localização territorial em bairros periféricos, como no despojado das instalações.

O Bar do Milton, antes localizado no bairro Ponta da Terra, agora está no bairro Jatiúca⁶, gerenciado pela segunda geração, exemplificando na sua estrutura e funcionamento, as peculiaridades dos *bares tradicionais*. Aberto de terça a sábado, das 10h às 17h, horário que poderia ser considerado antecipado em relação a outros estabelecimentos que se apresentam como *bar*. Ali, nos explicam que nunca houve a necessidade de informar aos clientes “sobre o horário, isso nunca foi problema, seus fregueses são antigos, todos conhecem as normas do Bar e as respeitam” (Santos, 2023, p. 172).

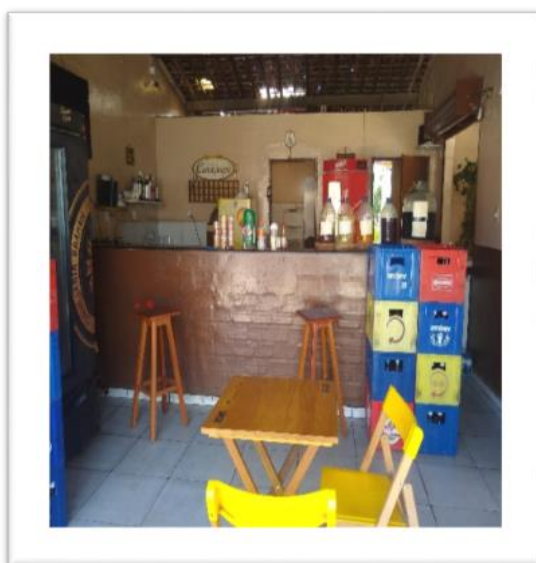
Sobre o mesmo bar, o interior despojado (figura 6, p. 507) é ampliado por algumas mesas de plástico dispostas na calçada fronteira, sob a sombra de uma árvore. No cardápio estão pratos como galinha e carneiro guisados, frango ao molho pardo, dobradinha, *arrumadinho* de charque, tripinha de porco e fígado acebolado fritos. “Mas, na sexta-feira e no sábado, são acrescentados o sarapatel de porco, a buchada de bode e mais todas as porções do cotidiano” (Santos, 2023, p. 175), todas iguarias pautadas nas raízes sertanejas nordestinas.

O atendimento marcado pela simplicidade e empatia com o *freguês*, peculiar a todos os bares, é o mesmo praticado por proprietário ou quando, além dele, o serviço seja executado por funcionários. No Bar do Milton, por exemplo, a oferta ‘cabeça de prego’ pode materializar a empatia de quem recebe. Quando o cliente questiona o que é a tal ‘cabeça de prego’, é informado tratar-se de pequena porção de determinado prato, que antecipa a porção completa solicitada.

⁶ O bairro da Jatiúca é significativo da Maceió de fora e da Maceió de dentro, pois se divide em dois universos distintos, um abriga grandes hotéis, pousadas, edifícios de alto padrão, restaurantes e bares noturnos, frequentados por turistas. O outro universo, onde o Bar do Milton se localiza, é popular, com aspecto periférico nas suas ruas estreitas, edificações sem planejamento, pequenas mercearias e oficinas mecânicas.

Assim, se o cliente não gostar da iguaria, tem a opção de pedir nova ‘cabeça de prego’, relativa a outro prato, mais uma vez antes da dose completa. Trata-se de porções homeopáticas, pequenas, porém contínuas (o que poderia, em outros ambientes, ser tratado como menu degustação).

Figura 6 - Interior do Bar do Milton



Fonte: Os autores (2022).

O cuidado com o outro, inerente à hospitalidade, pode estar associado a situação ocorrida em outro bar, a Mercearia Zé Baixinho, onde o cliente sentou-se, pediu uma cerveja e colocou uma arma de fogo sobre a mesa. O proprietário prontamente reagiu e solicitou que a pessoa se retirasse, mesmo que ela alegasse ser policial, porque tal comportamento estaria assustando os demais clientes. Este bar, assim como o do Milton segundo seu proprietário, “não é apenas um espaço onde se busca o ‘equilíbrio o ético’, é um lugar para sentir-se bem, estar em comunhão com amigos, conversar, e para relaxar” (Santos, 2023, p. 176).

A comensalidade, forma mais conhecida da hospitalidade, como destacado por Boutaud (2011), emerge no cotidiano desses estabelecimentos a partir do momento em que os clientes chegam ao local. Trazendo o bar como o lugar onde pessoas recebem pessoas para convívio e compartilhamento de momentos de descontração – ou mesmo alguns momentos tristeza –, é fato que, independentemente de qual seja o motivo do encontro, ali sempre haverá alguém para ouvir,

por tratar-se de lugar de hospitalidade, por princípio aberto ao outro no sentido proposto por Baptista (2008).

Durante a pesquisa, independentemente dos momentos de entrevista, foram realizadas visitas aleatórias e informais aos bares pesquisados, para observação. Constatou-se, como anotado no caderno de pesquisa, que as pessoas, mesmo que cheguem ao local sozinhas, raramente permanecem sós por muito tempo, pois logo se estabelecem conversações entre as mesas. Mais do que isso, as mesas e cadeiras de plásticos, comuns nos bares, facilitam o seu deslocamento para aproximação entre elas. “Visitando o Bar em uma sexta-feira, às 12h, foi possível observar [...] que as 14 mesas que o Bar dispõe estavam todas ocupadas, até com mais gente do que a capacidade da própria mesa suporta. Foi observado que mesas de quatro lugares estavam com 5 e 6 pessoas [...]” (Santos, 2023, p. 178).

Há situações em que os clientes, por comensais frequentes, já se conhecem de longa data, outros nem tanto. Mas o fato é que sempre há quem conheça alguém que está em outra mesa, sozinho ou acompanhado. E um conhecido chama ao outro e o apresenta a seus companheiros de mesa. Neste contexto, começa a emergir um novo círculo de amizade ou o círculo é ampliado. De qualquer forma, evidencia-se porque a comensalidade compõe os diferenciais dos *bares tradicionais*. É importante lembrar, como entreouvido em mais de um momento da investigação, e registrado no caderno de pesquisa, que há frequentadores dos bares que afirmam irem ao estabelecimento pelo convívio social com os colegas e menos pelo comer e beber. Registra-se que assim como a comensalidade, a hospitalidade também contribui para a longevidade dos estabelecimentos.

5 Encaminhamentos

No aqui tratado, para que um estabelecimento do tipo *bar* seja entendido como *tradicional*, na cidade de Maceió tal categorização não é sustentada apenas pela longevidade, mas a ela devem estar agregadas outras especificidades, como um cardápio com pratos regionais também tradicionais, e localização incentivando relações comunitárias e sociais, que permitam expressões próprias de hospitalidade e de práticas de comensalidade.

Também, como já colocado, a literatura de viés historicista não costumaria dedicar maior atenção aos espaços populares de restauração, ou mesmo, quando os trazem à discussão, dando-lhes tratamento rebaixado como espaços de *baixa gastronomia*. Portanto, se por um lado os estudos realizados sobre os espaços populares não deixem de ser meritórios, por outro se registram dificuldades em relação ao como abordá-los teórica e metodologicamente para além do senso comum. Esse artigo buscou colocar-se como superação a tais fragilidades, valorizando as qualidades em/de suas especificidades.

A opção, no presente caso, foi a de buscar, nos dez bares de pesquisados em Maceió, as singularidades, que agora poderíamos acrescentar serem indicadores de análise, que emergiriam de tal *corpus* de estudo e que, no seu somatório, podem alimentar o conceito *bar tradicional*. Nos indicadores, como tratado exaustivamente ao longo deste texto, reforçamos o da localização em espaços populares, que os torna referência como local de trocas de longa data para a comunidade do entorno, mas também como espaço de contato com pessoas da *sociedade* externa e com os territórios adjacentes, levando a sua lugarização, regionalização e brasilidade.

O *locus* como indutor de longevidade, permite retomar o proposto por DaMatta (1986), para quem a brasilidade é um estilo, uma maneira particular de construir e perceber a realidade, no aqui e agora, mas também no consolidado longo do tempo como tradição. O mesmo pode ser colocado em relação ao local e ao regional. Não menos importante como indicador, o auto imputar-se como <bar> no seu nome fantasia. Ou seja, a partida para a conceituação não é dada pelos pesquisadores, mas pelos próprios sujeitos que os criam e gerenciam, e dão identidade ao seu estabelecimento.

Sobre a presença nos cardápios (formais ou informais) de pratos da tradição culinária local e regional, mais importante do que esta presença em si, é a de sua presença exclusiva. Ou seja, não se trata de uma inclusão eventual, que poderia beirar ao folclorizado, mas de expressão de práticas culinárias enraizadas em territórios compartilhados pelos *bares tradicionais*. Significa dizer que a importância social e cultural dos *bares tradicionais* pode estar associada a preservação de pratos regionais não mais presentes mesmo nos bares dos centros urbanos ou, se presentes, o sendo em versões muitas vezes gourmetizada.

Por último, mas não menos importante, a inclusão da hospitalidade e da comensalidade. Se a hospitalidade, no universo pesquisado, tem como marca dar-se com uma informalidade

quase doméstica, a comensalidade se coloca para além do comer junto e do acolher na mesa, o simbólico expresso pela distribuição das mesas e dos comensais que as compartilham. Embora os ambientes populares possam ser frequentados também por alguns comensais de grupos elitizados, é possível supor que busquem neles além de resgates associados à culinária regional, presentes em suas memórias gustativas, o convívio democrático e o encontro através do atendimento cortês e das conversas descompromissadas, reforça-se, quase domésticos, está o ir além da casa (e do doméstico) no exercício do ser visto comendo em *cenários locais peculiares*.

Retomando DaMatta (1997, p. 22): “então eu só lhe peço que se lembre de uma coisa: a casa, afinal de contas, é brasileira. Nela, se há regras para o anfitrião, há também normas para a visita”. E o autor ainda acrescenta que “até mesmo quando não se gosta, se pode dizer isso educada e generosamente. Fique à vontade”.

Referências

Adade, D. R. (2013). *Comida di buteco: o botequim, um pedaço da alma carioca, em uma iniciativa de construção de comunidade virtual de marca*. Dissertação, Mestrado Profissional em Gestão Empresarial, Fundação Getúlio Vargas. Rio de Janeiro, Brasil. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/dspace/handle/10438/10663>. Acesso em: 10 abr. 2019.

Alberti, V. (2004). *Ouvir contar: texto da história oral*. Rio de Janeiro: FGV.

Baptista, I. (2008). Hospitalidade e eleição intersubjectiva: sobre o espírito que guarda os lugares. *Revista Hospitalidade*, 5 (2), 5-14. Disponível em: <https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/viewFile/150/175>. Acesso 6 jun 2021.

Boff, L. (2006). *Virtudes para um outro mundo possível: Comer e beber juntos e viver em paz*. Petrópolis: Vozes,.

Bolaffi, G. (2000). *A saga da comida*. Rio de Janeiro: Record.

Boutaud, J. J. (2011). Comensalidade. Partilhar a mesa. In: A. Montandon (Ed.). *O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas*. pp.1213-1229. São Paulo: Senac.

Camargo, L. O. de L. (2008). A pesquisa em hospitalidade. *Revista Hospitalidade*, 5(2), 15-51. Disponível em: <https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/view/151/176>. Acesso em: 15 jan. 2020.

Camargo, L. O. de L. (2004). *Hospitalidade*. São Paulo: Aleph.

DaMatta, R. (1987). Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *O Correio da Unesco*, 15(7), 22-23.

DaMatta, R. (1986). *O que faz o brasil, Brasil*. Rio de Janeiro: Rocco.

Silva Neto, E. V., & Gastal, S. de A. (2023). Prototurismo em Maceió-AL [Brasil]: perscrutando narrativas de viagem. *Revista TransVersos*, 28, 177-200.

Delgado, L. de A. N. (2010). *História oral, memória, tempo e identidade*. Belo Horizonte: Autêntica.

Dencker, A. de F. M., & Bueno, S. M. (2003). *Hospitalidade: cenários e oportunidades*. São Paulo: Pioneira Thomson Learning.

Dondis, D. A. (2015). *Sintaxe da linguagem visual*. São Paulo: Martins Fontes.

Santos, J. A. dos (2023). *Bares tradicionais de Maceió (Alagoas/Brasil) e suas possibilidades para o turismo: sabores e saberes no tripé longevidade, culinária e simplicidade*. Tese (Doutorado em Turismo e Hospitalidade), Universidade de Caxias do Sul, Brasil.

Faltin, A. O., & Gimenes-Minasse, M. H. (2019). Comensalidade na hospitalidade e na convivialidade: um ensaio teórico. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 11(3), 634-652. DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v11i3p634>

Féray, P-R. (2011). Vietnã. Uma hospitalidade invisível. In: A. Montandon (org.). *O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas*. pp. 247-268. São Paulo: Senac.

Fernandes, A. T. (1997). Ritualização da comensalidade. *Sociologia: Revista da Faculdade de Letras da Universidade do Porto*, 7. Disponível em: <http://aleph.letras.up.pt/index.php/Sociologia/issue/view/198>. Acesso em: 16 jun. 2023.

Ferreira, M. R.; Valduga, V., & Bahl, M. (2016). Baixa Gastronomia: caracterização e aproximações teórico-conceituais. *Turismo em Análise*, 27(1). Disponível em: <http://www.periodicos.usp.br/rta/article/view/87890/112857>. Acesso em: 14 jan. 2020.

Gastal, S. De A., Martins, C. M. G. (2018). Hospitalidade e Festa do Espírito Santo [...]. *Revista Hospitalidade*, 15(1), 141-160. DOI <https://doi.org/10.21714/2179-9164.2018v15n1.803>.

GRASSI, M.-C. (2011). Hospitalidade. Transpor a soleira. In: A. Montandon (Ed.) *O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas*. pp. 45-53. São Paulo: Senac.

Maeda, J. (2007). *As leis da simplicidade: design, tecnologia, negócios, vida*. São Paulo: Novo Conceito.

Maricato, P. (2005). *Como montar e administrar bares e restaurantes*. São Paulo: Senac.

Mello, P. T. de, & Sebadelhe, Z. O. (2015). *Memória afetiva do botequim carioca*. Rio de Janeiro: José Olympio.

Montanari, M., & Flandrin, J-L. (1998). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade.

Santos, C. R. A. (2005). A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *História: Questões & Debates*, 42(1).

Schemeil, Y. (2011). Banquetes públicos. Redes de sociabilidade no mundo. In: A. Montandon (Ed.). *O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas*. pp.1195-1212. São Paulo: Senac.

Tedesco, J. C., & Rosseto, V. (2007). *Festas e saberes: artesanatos, genealogias e memória imaterial na região colonial do Rio Grande do Sul*. Passo Fundo: Méritos.

Artigo recebido em: 27 de outubro de 2024.

Avaliado em: 10 de novembro de 2024.

Aprovado em: 14 de novembro de 2024.