

HOSPITALIDAD DE BOTECO (“TABERNA”): UN BREVE ESTUDIO SOBRE SUS DIMENSIONES PÚBLICAS Y PROMOCIÓN DE IDENTIDADES EN LA CIUDAD DE RIO DE JANEIRO

Data de aceite: 03/04/2023

Myriam Melchior

<https://lattes.cnpq.br/9716926538121123>
<http://orcid.org/0000-0002-0391-150x>

Yan Procedômio Silva

<https://lattes.cnpq.br/8508318514800737>

João Victor Viriato Azevedo

RESUMEN: Lugares tradicionalmente vinculados al comedor carioca, los botecos (tabernas), que en otras ciudades son llamados botequines y acumulan muchas denominaciones populares, son espacios que reúnen historias y memorias sociales de lucha y afirmación de identidades étnicas y de clase, entre otras. Si bien la sociabilidad de los botecos ya se ha estudiado en el campo de la sociología y las ciencias humanas, solo más recientemente se ha investigado este espacio con ofertas de alimentos y bebidas en el campo de la gastronomía. En este artículo también se estudian los botecos en el ámbito de la hospitalidad. Combinando los artículos consultados con investigaciones de campo, de carácter etnográfico, se observó que una clave para comprender el rol social de los botecos, en el contexto de la hospitalidad,

se puede leer a partir de los conceptos de accesibilidad, legibilidad e identidad propuestos por Lucio Grinover (2007). Estos conceptos sacan a la luz los botecos como espacios de integración, aceptación y ciudadanía.

PALABRAS CLAVE: Boteco (taberna). Hospitalidad. Historia social. Ciudad.

ABSTRACT: Places traditionally linked to the Rio de Janeiro commensality, the botecos, which are called botequins in other cities and accumulate many popular designations, are spaces that bring together the social histories and memories of the struggle of ethnic and class identities, among others. Although the sociability of the botecos has been studied in the fields of sociology and human sciences, it has only recently been investigated in the field of gastronomy. In this article, the botecos are also being studied with the contribution of the field of hospitality. Gathering the articles consulted with field research, of an ethnographic nature, it was found that a key to understand the social role of botecos, in the context of hospitality, can be read from concepts of accessibility, readability and identity standards by Lucio Grinover (2007). These concepts bring to light botecos as

spaces for integration, acceptance and citizenship.

KEYWORDS: Boteco (pub). Hospitality. Social History. City.

1 | INTRODUCCIÓN

Si bien los botecos¹ son lugares de venta de alimentos y bebidas muy antiguos, hace poco más de una década que se convirtieron en objeto de interés académico. En este artículo, constatamos el creciente interés de las ciencias sociales y humanas por estos espacios. En historiografía, uno de los estudios más citados es el de Sidney Chalhoub (2001), que también traemos para sustentar este artículo. Además de la historia, los botecos fueron estudiados en antropología, en el área de la comunicación social e incluso en el diseño, según la disertación de Claudia Francia do Amaral, de 2013, donde encontramos excelentes referencias, investigaciones y reflexiones sobre los botecos.

Es posible que este interés reciente se haya agudizado por el aumento en el interés en la formación de profesionales de la gastronomía. Keli de Araújo Rocha (2016), en su estudio sobre la evolución de los cursos de gastronomía en Brasil, sitúa la década de 1990 como el período en el que los cambios políticos y económicos favorecieron cierta estabilidad económica, lo que, a su vez, incrementó las inversiones en los sectores de la hostelería. Por tanto, si “hasta mediados de la década de 1990 el oficio de cocinero era ejercido por personas sin titulación” (ROCHA, 2016, p. 19), es únicamente a finales de esa década, más precisamente en 1999, cuando surgen los primeros cursos de “Licenciatura en Turismo con especialidad en Gastronomía” (ROCHA, 2016, p.20, traducción propia).

Aun así, la cantidad de cursos de Gastronomía en Brasil fue inexpresiva. Esta situación solo cambió a fines de la década de 2000, con un aumento significativo de cursos en el área en todo Brasil. Esto se debe en gran parte a la creciente aceptación nacional de la TV paga que muestran las cadenas de televisión internacionales, en las que se presentan diversos programas sobre Gastronomía y cocina. Tanto es así que “la difusión en los medios de comunicación de la profesión de chef y los programas de televisión terminaron por ‘glamourizar’ la profesión” (ROCHA, 2016, p.20, la cita entre comillas es del autor; traducción propia).

A partir de estas consideraciones, observamos que los botecos, probablemente por su cocina y sociabilidad considerada informal y poco glamourosa, acabaron convirtiéndose en un tema de interés para investigadores vinculados a distintas áreas de la sociología, de modo que, sólo más recientemente, y lejos de la gourmetización, se convirtieron en un campo de estudios e investigaciones académicas. Vale aclarar que estamos considerando que los botecos sí pasaron por un proceso de “gourmetización” cuando se elevó al mercado del segmento más lujoso en la época de los festivales “comida di boteco”². Sin embargo, en

1 El estudio del término boteco, en portugués, es precisamente lo que el artículo busca esclarecer. Sin embargo, para una mejor traducción de este término al español, optamos por la palabra taberna, ya que creemos que representa mejor lo que llamamos boteco.

2 El origen de esta fiesta, denominada “comida di boteco”, se atribuye al año 1999, habiéndose realizado en la ciudad

este trabajo buscamos dar espacio para pensar los botecos como espacios de sociabilidad marcados por una “mezcla de referencias” (MELCHIOR, 2018, p. 175) de las tradiciones gastronómicas brasileñas, de modo que, tras el fervor de la glamourización, los botecos vuelven a ser un campo de estudios e intereses en cuanto a su importante papel en la cultura alimentaria brasileña. Considerando las complejidades y la amalgama de diferencias y especificidades populares que guían a los botecos, encontramos una excelente referencia en el estudio de la periodista, mixóloga e investigadora de las brasilidades, Néli Pereira, publicado con el título *Da botica ao boteco* (2022). En este, el autor trata temas, como las prácticas heterogéneas en el manejo, cuidado y uso de hierbas y frutas, procesadas por diferentes grupos y comunidades socioculturales, que contribuyeron a las tradiciones, desarrollo e historia de los botecos en Brasil.

Considerando, digamos, las dificultades para conceptualizar los botecos, porque estos espacios pueden ser muchas cosas, nos pusimos a pensar en ellos a partir de una lectura de las investigaciones propuestas por Pereira (2022) y agregando observaciones de otros autores, algunos ya mencionados, a fin de reflexionar sobre las prácticas y dominios de la hospitalidad que pueden surgir en estos espacios. Además de la investigación teórica que guió este trabajo, realizamos visitas a dos bares de Río de Janeiro, realizadas a lo largo de 2022, y desarrolladas para la disciplina de Gastronomía y Hospitalidad, de la carrera de Gastronomía de la Universidad Federal de Río de Janeiro. Un punto interesante a considerar es que los botecos visitados – Bar da Regina, ubicado en Cidade Universitária, y Chanchada Bar, ubicado en el barrio de Botafogo – no llevan el título de boteco.

Por tanto, lo que ya es posible destacar es que los botecos conllevan especificidades como su estructura, ubicación, tipo de comida y servicios - sus modos de hospitalidad -, que, independientemente de su denominación, son experimentadas por empleados, clientes e incluso por sus dueños. Como vamos a tratar estas características en la tercera subsección de este artículo, primero pasamos a explicar un poco mejor cómo la investigación de campo cambió la visión original que teníamos sobre los botecos. Por ejemplo, la elección de los establecimientos visitados se dio en un principio porque son espacios muy diferentes entre sí, acentuando las diferencias según una propuesta de servicios dirigida a un público de bajos recursos, como es el caso de Bar da Regina, y un público más sofisticado, encontrado en Chanchada. En ambos casos se pusieron en práctica los conceptos fundacionales de la hospitalidad como la mutualidad, el intercambio y la reciprocidad. Creímos desde un principio que estos conceptos serían contrastados y tal vez opuestos en Bar da Regina y Chanchada, para que este último tuviera una práctica de hospitalidad más moderna, es decir, capacitada, calculada y enfocada en precio y pago (TELFER; LASHLEY, 1997). Pero nuestra experimentación mostró una mezcla de prácticas de hospitalidad, antiguas y

de Belo Horizonte, en Minas Gerais. Si bien los argumentos sobre la llamada “comida di boteco” fueron para poner en valor la comida de “raíz”, los propios inventores del festival fueron empresarios vinculados a los campos del marketing, la publicidad y la radio, uno de los cuales condujo un programa llamado Momento Gourmet. Disponible en: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Comida_di_Buteco>. Consultado el: febrero de 2023.

modernas, especialmente en Bar da Regina, pero también en los textos estudiados, por lo que consideramos necesario ampliar nuestro campo de comprensión sobre la formación social del bar y, por lo tanto, tratar de comprender los cambios en sus formas de sociabilidad y ofertas de hospitalidad.

Así, presentamos en este artículo las formas con las que procedemos en nuestra investigación. En el subítem *¿Qué es un boteco?* mapeamos la construcción de su sociabilidad e identificamos su papel social e histórico de recepción y mediación en la integración de las personas, en su mayoría provenientes de las clases populares y ubicadas al margen de la sociedad. A partir de ahí, desarrollamos un entendimiento de que los botecos son ambientes *gastrosociales*: el boteco, lejos de adaptarse a las expectativas de la industria alimentaria, que apunta a gestionar la segmentación de los comensales para obtener mayores ganancias, opera, precisamente, en otra lógica, es decir, reunir multiplicidades de clientes asiduos, de modo que podamos relacionar esta cualidad heterogénea con las diversas denominaciones que se le atribuían y utilizaban (boticas, botequins, pé-sujo, tapas, butiquinha, buticário, etc.). Teniendo en cuenta esta pluralidad que subyace en la identidad de los botecos, pasamos a otra discusión, en el subítem *Botecos y hospitalidad en las ciudades*, en el que buscamos mostrar que una posible clave para comprender y observar la hospitalidad en estos espacios radica en su inserción en el entorno construido de la ciudad. Para ello, tomamos como referencia el estudio de Lucio Grinover (2007), a través del cual podemos considerar el papel histórico y socialmente relevante del boteco como espacio de resistencia, accesibilidad, legibilidad e identidad en las ciudades brasileñas.

Finalmente, presentamos un resumen de nuestra investigación, articulando, concomitantemente, el conocimiento que llevamos al campo con los nuevos recursos teóricos que discutimos en este texto, con el fin de mostrar algunos cambios sociales e históricos en los modos de hospitalidad y su funciones sociales que, creemos, desde el pasado hasta el presente y, aún hoy, ejercen los botecos.

2 | ¿QUÉ ES UN BOTECO?

Responder a esa pregunta sería como si, parafraseando a Raymond Williams (1976), al decir que “cultura” era una de las dos o tres palabras más difíciles de descifrar – digamos que la palabra “Boteco” también es muy compleja y que para comprenderla necesitamos estudiar su genealogía histórico y social. Estas consideraciones derivan también del hecho de que encontramos definiciones muy difusas e incluso contradictorias sobre los orígenes de los botecos. A pesar de estas dificultades, una investigación reciente de Néli Pereira (2022) nos ofreció un buen comienzo para explorar sus diversos significados. Según Pereira (2022) la genealogía de los botecos surge de los establecimientos tradicionales

atendidos por boticario (o apotecários, si se prefiere) y barberías, donde se

realizaban cortes de pelo y arreglo de barba, además de procedimientos sencillos como cirugías menores, sangrías, aplicación de sanguijuelas y hasta extracciones dentales (PEREIRA, 2022, pág. 153, traducción propia).

Tales prácticas, que hoy nos suenan extrañas, ayudan a evitar enmarcar a los Botecos como bares. En este caso, no sólo porque el término “bar” tiene su origen en el idioma inglés y, por tanto, marca su arraigo en prácticas de las culturas anglosajonas, sino precisamente porque es necesario remover esta supuesta similitud con bares para poder dejar que surjan las sutilezas en los orígenes difusos y polvorientos de nuestros viejos botecos. En ellos encontramos especificidades que revelan prácticas sociales construidas en el horizonte de luchas sociales e individuales por espacios de reconocimiento e integración, como veremos más adelante.

Retomando nuestro interés por los orígenes de Boteco, observamos que Pereira (2022) también nos cuenta, además de boticarios y barberías, que los botecos traen contribuciones de curanderos, prácticas chamánicas y saberes de los pueblos indígenas y negros esclavizados en el Brasil, los cuales se sumaron a las actividades realizadas por los colegios jesuitas, es decir, en la elaboración de infusiones y destilados, todo lo cual pasó a componer las piezas fragmentarias y fundacionales de esta larga construcción social que fueron los Botecos. El conocimiento de estos agentes sociales se remonta a las tradiciones brasileñas de las “garrafadas” – bebidas elaboradas con hierbas, frutas y plantas, sumergidas en alcohol, a las que también se les podían agregar flores, semillas, miel y otros ingredientes, envasados en botellas – que permanecieron como saberes y culturas considerados marginales, primero por los jesuitas y luego, en el siglo XIX, por los diferentes intentos de introducir e imitar los modelos europeos que trajeron ideologías para la higienización/cientificización de las costumbres de la ciudad. Muy diferente, las “garrafadas” incorporan la medicina popular y fueron reminiscencias materiales y simbólicas de los botecos, cuyos espacios y servicios migraron del campo de la medicina antigua y popular a las prácticas utilitarias de venta de alimentos y bebidas, tal como las conocemos hoy.

Antiguamente, los boticarios y barberos eran “profesionales considerados de clase baja en el mundo de la medicina de la época, pero muy buscados por la cercanía que tenían con la comunidad, ya que, en la mayoría de los casos, las tiendas estaban ubicadas frente a sus viviendas” (PEREIRA, 2022, p. 155, traducción propia).

En cuanto a las tradiciones de cuidado en los antiguos botecos, el investigador Lycurgo de Castro Santos Filho (1977, p. 327, traducción propia) comenta que “las boticas de la época de la colonización son muy parecidas, en su apariencia, a las barberías. Modestas y tímidas como éstas, se ubicaban en puntos centrales y eran lugares de reunión de los hombres”.

Si bien el cuidado está casi siempre e históricamente referido al universo femenino, en el contexto de la historia social de los botecos tenemos una característica nueva que es

esta relación de cuidado asociada también al mundo masculino. Según Pereira

[...] las farmacias donde se vendían medicamentos y se hacían consultas sencillas terminaron convirtiéndose en lugares de encuentro (para hombres, por cierto). Estos mismos lugares vendían medicinas elaboradas a base de hierbas y plantas –muchas de ellas nativas– y la mayoría usaba el alcohol como conductor (PEREIRA, 2022, p.154, traducción propia).

Esta observación nos lleva a percibir las garrafadas como una presencia sutil o fantasmal de la mujer en estos espacios, ya que muchas de las garrafadas fueron producidas por mujeres. También es posible comprender mejor la relación que se establece entre las garrafadas y los botecos en su paso de boticas a botecos. Según Pereira (2022), las bebidas/garrafadas, ya fueran de jurubeba, carqueja o catuaba, se caracterizaban por su sabor amargo, propiciando así una asociación popular entre este sabor y su poder curativo; una idea, por cierto, muy diferente a la que hoy vincula los productos que allí se venden con el ocio y el placer gastronómico.

Además de las contribuciones citadas, hay otra listada por Pereira (2022). Se trata de establecimientos “secos y húmedos”, tan comunes en los siglos XVII al XIX en Brasil. Como se aclara,

Desde sus inicios, estos espacios, también conocidos como bodegas, muchas de ellas regentadas por comerciantes portugueses, vendían de todo: comestibles, mercancías varias, o como cita un historiador: ‘libro de ajos y masas, incluso cachaza, dulces y velas’ (2022, p. 159, traducción propia).

Con esto vemos que los botecos actuaron en el ámbito del abastecimiento de la población colonial, que, entretanto, fue más allá del abastecimiento de víveres. Así, una definición amplia de estos espacios debería incluir la participación de estos diferentes establecimientos que mencionábamos, así como aportes muy sutiles del conocimiento de los poderes de las plantas, alimentos, bebidas, rituales, prácticas y saberes tradicionales en el contexto de la historia social que conformaron, finalmente, estos espacios *gastrosociales* que son los botecos.

Otro campo que observamos se refiere a sus especificidades en cuanto a los modos de hospitalidad. En el Brasil colonial, más específicamente en la ciudad de Río de Janeiro, los cambios provocados por la llegada de la familia real portuguesa a principios del siglo XIX, además de la transición al régimen capitalista, provocaron muchos cambios demográficos, socioculturales y estructuras económicas de la ciudad.

Sidney Chalhoub (2001), en su estudio sobre las relaciones laborales y las tabernas, muestra que estos cambios incorporaron graves problemas sociales, provocados por la ausencia de políticas dirigidas a la inserción social de los esclavos libertos, así como el intenso éxodo rural provocado por los cambios en los ciclos de explotación de los recursos naturales, trayendo miles de personas a las ciudades, incluyendo la llegada de inmigrantes europeos que necesitaban trabajo. En particular, esta población atravesaba dificultades

adicionales que consistían, a juicio de las autoridades de la época, en convertir a libertos e inmigrantes en trabajadores asalariados, algo extraño para una cultura que había explotado durante tanto tiempo el trabajo esclavo. Un relato del conflicto entre un cantinero y sus clientes, publicado por el periódico *O Correio da Manhã*, en 1906, y recogido por Chalhoub, nos da una idea de los problemas sociales de ese período:

En una taberna [...] de la estación Engenho de Dentro, una verdadera taberna donde se reúnen por la noche alborotadores y vagabundos, que deambulan por los suburbios, promoviendo desórdenes que siempre terminan en una terrible falta de respeto, hubo ayer una escena de sangre. (CHALHOUB, 2001, p. 256, traducción propia).

Como es posible observar, el bar es un espacio sujeto a una serie de contraposiciones y ambigüedades históricas que atañen también al campo de los estudios de hospitalidad. En el relato recogido por Chalhoub, los botecos reúnen una población de asiduos estigmatizados, que eran considerados como marginales de la sociedad por una élite que quería europeizarse.

Cláudia Francia do Amaral (2013), en su investigación que aborda el diseño de espacios como las tabernas en Río de Janeiro, llama la atención sobre la importancia de estos lugares en el contexto estudiado por Chalhoub (2001), diciendo que la taberna actuó como

baluarte del ocio popular, y será el lugar de resistencia frente a las acciones policiales y judiciales. Los personajes que participan de las acciones en los espacios de la taberna desencadenarán casi siempre alguna tensión que siempre existe en relación a los contrapuntos brasileño/inmigrante, trabajador/policía, amantes/traicionados, fuerte/débil (AMARAL, 2013, p. 16; traducción propia).

A partir de estas consideraciones en el contexto de la hospitalidad social, el bar demuestra haber sido un espacio acogedor y un punto de resistencia para la clase obrera, que luchaba no sólo contra su marco problemático según las nuevas reglas de trabajo, sino también frente a los discursos de “civismo” de una sociedad que pretendía regular “la conducta familiar y social, adoptando normas y reglas compatibles con la idea de sociedad capitalista-burguesa” (AMARAL, 2013, p. 15, traducción propia). En esta sociedad en cuestión, los espacios de ocio, como botecos y calles, se convirtieron en espacios de vigilancia social.

A pesar de esto o por estas especificidades, podemos decir que los botecos históricamente han servido como espacios de hospitalidad, capaces de integrar a las personas marginadas en una comunidad especial: la comunidad de botecos.

3 | BOTECOS Y HOSPITALIDAD EN LAS CIUDADES

Al proponer un estudio sobre la hospitalidad en los botecos de Río de Janeiro, en el

ámbito de sus dimensiones públicas, analizaremos ambos, los botecos y la hospitalidad, con referencia al estudio de Lúcio Grinover (2007), que piensa sobre la hospitalidad en las ciudades, en particular discutiendo sus relaciones con la sociedad, sus prácticas culturales e ideológicas, a partir del contexto y el advenimiento de la globalización. Según este autor, los cambios tecnológicos y la superación de las fronteras nacionales promovidas por la globalización trajeron problemas e impactos a las periferias, como Brasil. Pensando en formas de superar, aunque sea de forma utópica, los impactos de la Globalización, Grinover propone pensar en las cualidades de una “ciudad sostenible” (2007, p.121). Esta ciudad sería también para el autor un ejemplo de ciudad hospitalaria.

Así, aunque la discusión de este autor va mucho más allá de lo que presentaremos en este subapartado, recurrimos a algunos de sus argumentos para entender el “boteco” según los cambios operados en las formas de la hospitalidad - del pasado al presente - y, aún, en cuanto a su singularidad como espacio/lugar de recepción de personas en el entorno construido de la ciudad.

Veamos, entonces, lo que nos dice este autor sobre una “ciudad global” (GRINOVER, 2007, p. 121), es decir, que está ligada al proceso de globalización. En esta ciudad, la temporalidad es extremadamente rápida, pues con “la suspensión del tiempo y del espacio, por efectos del uso de las tecnologías de la información, para que los intercambios puedan darse en ‘tiempo real’” (GRINOVER, 2007, p. . 121), estaríamos en oposición directa a la temporalidad que nos exige vivir en “ciudades sostenibles y hospitalarias” (GRINOVER, 2007, p. 121). En este último, el autor apunta a temporalidades más lentas como “[...] estacionalidad, ciclos de depuración, tiempo de renovación de recursos” (GRINOVER, 2007, p.121) y preocupaciones que remiten a una “concepción patrimonial del tiempo y considera que tiene un patrimonio que llevar adelante, un patrimonio cultural y natural (GRINOVER, 2007, p.121).

El autor también nos habla de prácticas como la integración de barrios, centros y periferias y/o la puesta en valor de los espacios públicos. Para este estudioso, se trata de pensar la hospitalidad en el entorno construido, es decir, en las ciudades, en las que habría que tener en cuenta la “coexistencia de tres dimensiones fundamentales: accesibilidad, legibilidad e identidad” (GRINOVER, 2007, p. .123), capaz de romper con los procesos disruptivos de la globalización, en los que se homogeneizan los mercados, convirtiendo el tiempo libre en mercancía, sometiendo las culturas a la “americanización” (GRINOVER, 2007, p.123) de las costumbres y sus modos inmediatos de consumo, entre otras prácticas nocivas.

Para este autor, la hospitalidad contemporánea está íntimamente relacionada con la globalización, debilitando la integración cívica local y las alianzas, en favor de aparatos políticos e institucionales supranacionales y transnacionales, controlando “ya sea información y conocimiento, o ideas, gustos y deseos de individuos y grupos” (GRINOVER, 2007, p.117, traducción propia).

Por tanto, la ciudad hospitalaria, de otro modo, debe ser pensada en una perspectiva “casi intuitiva” (GRINOVER, 2007, p. 125) del viajero, del turista, del emigrante, ya que la hospitalidad es

[...] una relación especializada entre dos actores: el que recibe y el que es recibido; se refiere a la relación entre uno, o varios huéspedes, y una institución, una organización social, es decir, una organización integrada a un sistema, que puede ser institucional, público o privado, o familiar (GRINOVER, 2007, p. 125, traducción propia).

En este argumento, podemos imaginar cuántas experiencias con información, situaciones y percepciones están sujetas las personas que llegan a una ciudad para reflejar cuán importantes son las prácticas, equipos, comunicaciones y otros dispositivos que facilitan el acceso a la ciudad para estas personas. Por lo tanto, la accesibilidad se refiere a:

[...] las posibilidades de acceso de los individuos, o grupos sociales, a determinadas actividades o determinados servicios que están presentes en la ciudad, y deben brindar igualdad de oportunidades a los usuarios urbanos: el acceso a la ciudad es un derecho de todos (GRINOVER, 2007, pág. 125, traducción propia).

Además, esta dimensión de la hospitalidad en las ciudades considera las instalaciones, el equipamiento físico, como medios de transporte o uso del suelo, y también la distribución del ingreso, la seguridad o los servicios, que para nuestro análisis se centra en los servicios de alimentos y bebidas. Ahora bien, como decíamos más arriba, la accesibilidad puede concebirse como políticas de urbanización y experiencias en el entorno construido como si estuvieran dirigidas a recibir, de hecho o hipotéticamente, a personas que son visitantes o para quienes la ciudad aún es extraña, facilitando su circulación y su integración y, evidentemente, todo esto debe repetirse e impactar en la vida de las personas que habitan la ciudad. Debido a la accesibilidad, la aproximación y la convivencia entre diferentes personas se prevé, por tanto, una experiencia heterogénea.

El acceso a la cultura también es un tema clave para el autor, es una forma de que las personas experimenten la ciudadanía e “incorporen el territorio como un espacio no solo de vivienda, sino también de convivencia” (GRINOVER, 2007, p. 143) en las plazas, mercados, estaciones de transporte, centros comerciales, monumentos, otros espacios y sus emprendimientos gastronómicos. Surge así la otra dimensión denominada legibilidad, en la que se construyen mapas mentales y visuales para sus habitantes y visitantes, en los que es posible mantener experiencias de memoria, cuando la ciudad puede ser decodificada a través de sus edificios, construcciones, calles, monumentos, espacios de intercambio y otros.

La ciudad legible comunica percepciones de codificación y decodificación, es un ámbito de narraciones e interpretaciones y estas se construyen en muchos casos por los repertorios de usos que las personas le dan a los espacios y sus construcciones. Estos dos dominios, accesibilidad y legibilidad, brindan experiencias de identidad, tanto individual

como colectiva. La identidad en el ámbito de la ciudad hospitalaria permite la convivencia entre lo nuevo y lo viejo, “desde una perspectiva cultural (identidad), económica y social, en la mejora de la calidad de vida” (GRINOVER, 2007, p. 153) , para que las personas experimenten el pasado vivido, con respecto a él y sus monumentos y vivencias, pudiendo imaginar un futuro deseado. La identidad se establece así en relación con el entorno construido, la ciudad, sus actores sociales, sus atributos, sus monumentos pasados, los usos de los espacios, etc. La hospitalidad en la ciudad no está dada por la construcción de ambientes artificiales, la importación de modas sin el debido arraigo de una “conciencia del lugar”, su geografía sensorial, incluyendo ciertamente sus olores y sabores, y donde la gente pueda comer y beber; divertirse.

En resumen, si la ciudad hospitalaria o sostenible no es, en tantos aspectos, lo que encontramos en las ciudades brasileñas, ya que somos conscientes de las inmensas vulnerabilidades socioambientales y vulnerabilidades a las que están sujetas, aun así, algunas experiencias en urbanismo traen identidad y pertinencia, de esta forma, los botecos, con todas sus cualidades, fueron y siguen siendo espacios donde es posible promover el sentido de comunidad. Los botecos, por tanto, son espacios de legibilidad, accesibilidad e identidad en las ciudades y son espacios de hospitalidad.

4 | LA IMPORTANCIA Y FUNCIÓN SOCIAL DE LOS BOTECOS: DISCUSIÓN SOBRE LA INVESTIGACIÓN REALIZADA

En este tema presentamos recortes de la investigación realizada, correlacionándola con los temas que tratamos. Aquí buscamos enfatizar la función social desempeñada por los botecos en la sociedad brasileña, características observables que demuestran una especie de fuerte identidad en la diversidad que, social e históricamente, crean los botecos, sus modos de hospitalidad entre propietario y cliente y, finalmente, abordamos el proceso de gourmetización de los botecos y los cambios que esto genera en el concepto amplio de “boteco”.

Como ya se mencionó, la construcción de este trabajo se basó en una investigación de campo realizada en dos botecos diferentes en relación a su estructura, ubicación, influencia y propuesta de servicio, ambos ubicados en la ciudad de Río de Janeiro. Fue una investigación etnográfica cualitativa, en la que se realizaron visitas a “Bar da Regina” y “Chanchada Bar”. Para la investigación se designaron cinco puntos principales a observar: la estructura del lugar (elementos visuales, ubicación geográfica y ambiente físico), las relaciones sociales que se establecen entre los anfitriones y clientes del lugar, el público que asiste y sus motivaciones de consumo, alimentos/bebidas vendidas en el emprendimiento y la influencia del bar en su región.

La elección de estos lugares estuvo determinada por la intención de encontrar un boteco “tradicional”, donde se pudieran profundizar y fortalecer las relaciones huésped-

anfitrión, a través de su ambiente hospitalario, y propiciando un ambiente de inclusión y accesibilidad del individuo a la ciudad, cualidades que surgieron a lo largo de la investigación y que abordaremos más adelante, en el caso del Bar da Regina. Como ya hemos señalado, es posible decir que el boteco “clásico” es un lugar de manifestación cultural y se destaca frente a la jungla de piedra de las grandes ciudades. No se trata sólo de un establecimiento de venta de alimentos y bebidas, sino de una representación material de una identidad colectiva de un determinado grupo social. En contraste, decidimos retratar brevemente el Bar Chanchada, que proviene de la nueva ola de bares gourmet en Río de Janeiro. A pesar de buscar seguir la propuesta de venta de comida de un boteco popular, se percibe en el Bar Chanchada un proceso de elitización de la cultura popular periférica que, al ser apropiada y aceptada por la alta sociedad, sufre un proceso de mutación que altera el núcleo y las motivaciones de existencia de los botecos, por tanto, hay una pérdida de sentido en mucho de lo que representa el boteco, en cuanto a su historia y su cultura *gastrosocial*.

El primer sitio de investigación, el bar de Regina, ubicado en Vila Residencial da Cidade Universitária, encontramos mucho más de la representación del boteco carioca. El local, que se destaca por la sencillez de sus elementos, tiene en su espacio la ampliación de la residencia del dueño del bar, similar al espacio de un garaje. Su identidad visual llama la atención a través de sillas y mesas de plástico con logos y colores llamativos de las principales empresas cerveceras. Al mirar la pared, se destacan los anuncios y promociones de bebidas y cervezas que están disponibles en el lugar, pero principalmente, las numerosas bebidas dispuestas en la bodega aérea y los litros de cachaza con infusiones de especias, como canela en rama y boldo, demostrando así la fuerte presencia de la cultura de la “garrafada”, como se informó anteriormente.

En Bar da Regina, las relaciones huésped-anfitrión desarrolladas entre Regina y su clientela son claramente visibles. El bar funciona en base a dos tipos de servicios: la elaboración de loncheras y marmitas en horario de comida, atendiendo a trabajadores, estudiantes y vecinos de Vila Residencial; y, al anochecer, comienza a servir bebidas alcohólicas y refrigerios a los estudiantes y vecinos que allí se encuentran para, de alguna manera, establecer relaciones reales y vivas con la ciudad y las comunidades aledañas.

Como se explicó, la forma en que surgen los botecos, con qué finalidad y cómo resisten tradicionalmente en los grandes centros, representa concretamente un espacio de intercambio y reafirmación cultural de las poblaciones marginadas de las ciudades, resaltado a través de la relación hospitalaria entre el anfitrión y el cliente. Esto es evidente en Bar da Regina, ya que está ubicado en un pequeño barrio de “Ilha do Fundão” que está aislado en las afueras de la ciudad y, por lo tanto, el boteco, para los residentes de Vila Residencial, es un espacio de suma importancia en su vida cotidiana, ya que es allí donde se come barato, abundante y variado, además de ser el lugar de encuentro de los vecinos, que beben cerveza fría de forma distendida en las mesas de plástico instaladas en la acera. Por lo tanto, al observar a los vecinos y trabajadores consumiendo las verduras de Regina,

mostrando gran placer al comer y conversar con la dueña o al contemplar a los estudiantes de manera casual, riendo, bailando y conversando en las noches de boteco, es cuando uno se da cuenta de que la identidad de las personas es revelada de forma desnuda en el ambiente del boteco; es casi como respirar y uno no tiene que darse cuenta.

A partir de la contextualización del funcionamiento y características del Bar da Regina, se consideraron tres pilares utilizados por este trabajo para abordar la consistencia y correlación de los establecimientos utilizados en la investigación y sus relaciones con el medio urbano, a saber: accesibilidad, identidad y legibilidad.

Cuando nos acercamos al mérito de la accesibilidad, debemos considerar el aspecto material e inmaterial, como lo plantea Grinover (2007), del espacio público, que es un lugar de libertad, libre acceso, intercambios, relaciones entre las personas y entre la historia que cada lugar comparte y representa. La accesibilidad física considera, además de la cuestión de la ausencia de impedimentos geográficos, materiales y concretos, aunque también existen normas culturales de leyes de convivencia social. Bar da Regina está ubicado en Vila Residencial en Cidade Universitária, como dijimos, en una región con influencia comercial, debido a la comunidad universitaria, y también ocupada por residencias, lo que hace que su acceso sea seguro y agradable. En el ámbito inmaterial, podemos tomar como referencia la posibilidad de inaccesibilidad por clase socioeconómica, étnica e incluso orientación sexual y género, aunque no por la contención por la violencia o la fuerza, sino por el bienestar del individuo. Y lo que traemos al acercarnos al ejemplo del Bar da Regina, es precisamente lo contrario, tanto por su carácter de boteco, que tiene como característica tradicional la acogida informal y personal entre anfitrión-comensal, independientemente de su atuendo, de su profesión y su aspecto humilde o adinerado, así como su particular característica de entorno familiar, gestión familiar, consumidores locales (del barrio, familias y estudiantes universitarios) y el mando ejercido por una mujer, lo que en sí mismo mitiga el sexismo ambiente de bares y tabernas, potenciado por el carisma de Regina y la relación personal, amistosa e íntima con sus clientes.

El factor identidad está directamente relacionado con el sentimiento de pertenencia de un individuo, grupo o población que responde a un mismo contexto referencial histórico, territorial, cultural, económico, de tradición, usos y costumbres, caracterizando a un pueblo a través de su memoria colectiva y su vinculación con los múltiples territorios físico-abstractos que conforman las capas constructivas de identificación mutua. En el contexto carioca y en su relación con los botecos tradicionales, es notorio el enriquecimiento mutuo entre el valor de la tradicionalidad de los botecos/botiquines, que se mantienen vivos y resistentes a toda interferencia del crecimiento de las ciudades, contribuyendo a la identidad de la ciudad así como y inversamente, la ciudad, los mantuvo y los creó como necesidades y fines de su existencia. Así, la producción arquitectónica, el servicio y la forma de servir en el Bar da Regina, la clásica barra, las bebidas aéreas expuestas, los snacks (como aceitunas y caldos), la bebida siempre fría, las mesas con marcas de cerveza en la acera,

son características tradicionales de un verdadero boteco moderno y que instantáneamente producen la sensación de reconocimiento de todo un edificio histórico y cultural detrás de este establecimiento y su simultáneo “habitar” en la misma época y en el mismo territorio de quienes reconocen su pertenencia allí .

En este contexto, abordamos simultáneamente la esfera de legibilidad del Bar da Regina como un típico “boteco de barrio”, representante simbólico de la identidad de la ciudad y de su papel en la construcción y comprensión, aunque no intencional, de cómo la relación de hospitalidad, trato, relación y la convivencia dentro de un boteco/botequim y su representatividad dentro de la base cultural de la ciudad.

En otra orden de cosas, visitar Chanchada Bar, un boteco que abrió a principios de 2022 en Botafogo, Río de Janeiro. Este bar surgió de una sociedad entre los socios de Pope, 18 do Forte, Quartinho Bar y Gastro Bar Nosso, que son emprendimientos gastronómicos en Río de Janeiro. Concebido por *los chefs* Bruno Katz, Edu Araújo, Jonas Aisengart , Vinícius Bordalo y Rodrigo Vasconcellos, el Bar Chanchada sirve comida tradicional de bar, utilizando productos e ingredientes más caros y técnicas gastronómicas mayoritariamente francesas. Se puede decir que este emprendimiento es parte de la ola de nuevos botecos que surgieron luego del proceso de “glamourización” que se inició a partir de la popularización de la *Comida di Buteco* .

El ambiente del local remite a la barra “tradicional”, de estructura pequeña, siendo alargada y estrecha, como un amplio pasillo que cuenta con los elementos tradicionales de un boteco, como barra de servicio con taburetes, mesas de hierro que se disponen sobre la acera, estantes elevados con varias bebidas y algunos *posters* pegados en la pared, pero con decoración, arquitectura y aspectos modernos y lujosos, por así decirlo, en relación al popular boteco.

En él encontramos comidas caras y exóticas, inspiradas y presentadas al estilo de la comida de boteco, como, por ejemplo, el corazón de pato a la parrilla, las croquetas de carrillera y la okra a la parrilla con miso. Las bebidas también recuerdan a los botecos, pero a diferencia del boteco tradicional, Chanchada ofrece cerveza de barril servida en el acto, siendo una bebida que surge de ese proceso de gourmetización de los botecos, además de batidos de cachaza con frutas caras. Por otro lado, la disimilitud entre el Bar Chanchada y el Bar da Regina está claramente dada por los servicios de loncheras compuestas de arroz, frijoles, vegetales cocidos o ensalada y la mezcla que varía entre molleja, hígado encebollado, pollo rebozado etc., además de las bebidas que son los “litrões”: bebidas económicas como la catuaba y la cachaça infundada con especias y hierbas.

También notamos que el público que frecuenta Chanchada pertenece a las clases mas pudientes, personas que viven en la Zona Sur de Río de Janeiro, lo que nos lleva a pensar en el papel social que juega el bar Chanchada en este momento. A pesar de que el público frecuenta el boteco para socializar, comer bien y conversar sin pretensiones y tomar una cerveza helada en la acera, podemos decir que este “boteco” no cumple la

misma función social y fundamental que el Bar da Regina. Decimos esto en vista de que Chanchada comienza a excluir indirectamente (a través de su ubicación geográfica, público y precios de productos y servicios) a los grupos sociales que originalmente cultivaron la identidad de la comunidad del boteco. Así, se convierte en un establecimiento que brinda servicio de bar, con comida y estructuras inspiradas en el estilo boteco, es decir, por su forma de presentarse, Chanchada encajaría más en un homenaje a los botecos tradicionales, brindando una reinterpretación gourmetizada de estos establecimientos. La hospitalidad en este espacio es más el resultado de prácticas formativas y de intercambios calculados que la dimensión múltiple y atemporal de lo que se da y no se limita a lo que se vende. No se trata, pues, como explica Elizabeth Telfer (2002, p. 54), de un “contraste entre la verdadera hospitalidad privada y la falsa imitación comercial”, en este caso, suponiendo el Bar da Regina como una extensión de esta “verdadera” hospitalidad, sino de una identidad popular, de una profunda integración en la comunidad promovida en el boteco como resistencia y refugio que los comensales de Chanchada no reconocen como su experiencia en el mundo.

5 | CONSIDERACIONES FINALES

En este artículo investigamos los orígenes de los botecos, según estudios en áreas relacionadas con la hospitalidad y la gastronomía. Estos estudios demostraron que el boteco reunía diferentes prácticas, variados saberes tradicionales, la mayoría de los cuales han desaparecido. También vimos que los botecos cumplían funciones sociales como lugares que asimilaban personas y personalidades consideradas desviadas de las normas sociales. Todas estas experiencias son fundamentales, forman parte de la cultura y sociabilidad de los botecos. En cuanto a la hospitalidad, observamos que un aspecto importante de las tradiciones e identidad de los botecos es la accesibilidad - acceso a la ciudad, cultura gastronómica, patrimonio, entre otros -, también en la legibilidad - lugar de memoria, acogida, imagen y mentalidad -, mapas de las diferentes rutas, localizaciones y de la ciudad en su conjunto, sus olores, sabores, sonidos, etc. – y por la identidad social de los individuos. En estos espacios, las personas, ubicadas en los márgenes de la sociedad, podrían encontrar una comunidad para ser aceptadas. Pero no solo en el pasado, también hoy, como mostramos con el boteco, Bar da Regina, los comensales son bien recibidos, son bienvenidos sin importar su origen y a qué grupo pertenecen. Por ello, una pregunta importante que buscamos responder en este trabajo es lo que estos establecimientos despiertan en la persona, en el transeúnte, en el cliente, en los comensales; sentimientos que pueden ser de pertenencia o no, dependiendo de las personas, sus identificaciones, sus culturas y los lugares que habitan. De esta forma, es interesante observar los botecos como espacios de territorialidad, ya que, a través de la conexión histórica, cultural y social, generan ese sentimiento único de pertenencia al territorio. Sería entonces posible y fácil para aquellos que naturalmente reconocen este patrimonio material e inmaterial de la

ciudad conectar y reconocer los botecos, así como todos los establecimientos que, en un gran esfuerzo de imitación, buscan ser un boteco de Río, pero tienen pocas posibilidades de que eso sea así. Esto se debe a que el boteco reúne una inmensa cantidad de prácticas coloniales de hospitalidad y sociabilidad, siendo una especie de baluarte de la mezcla de referencias y, también, por todas estas características formando una especie de comunidad casi universal de botecos a la que pertenecen todos los botecos singulares.

REFERENCIAS

AMARAL, Claudia Francia do. **Diseño vernáculo contemporáneo**: el caso de las tabernas en Río de Janeiro. Río de Janeiro, 2013. 74p. Disertación de Maestría – Departamento de Artes y Diseño, Pontificia Universidad Católica de Río de Janeiro.

CHALHOUB, Sidney. **Trabajo, hogar y taberna**. La vida cotidiana de los trabajadores en la belle époque de Río de Janeiro. 2ª ed. Campinas: Editora da Unicamp, 2001.

GRINOVER, Lucio. **Hostelería, ciudad y turismo**. São Paulo: Aleph, 2007.

LASHLEY, Conrado. Para una comprensión teórica de la hospitalidad. En: LASHLEY, Conrado; MORRISON, Alison (org.). **En busca de la hospitalidad**: perspectivas para un mundo globalizado. Barueri - São Paulo: Ed. Manole, 2002, pág. 1-24.

MELCHOR, Myriam; SOARES, Claudia; DINIZ, Denise. El kilo y el plato único: formas de comer y servir en la identidad y las culturas brasileñas. En: MELCHOR, Myriam. **Gastronomía, cultura y memoria**: cerámica, ollas y recipientes. Río de Janeiro: Letra&Imagem, 2018, pp. 156-186.

MELLO, Pedro Paulo Thiago de. **Cuelgue éste**: la compleja etiqueta en la relación de reciprocidad en un bar de Río de Janeiro. Disertación de Maestría, Universidad Federal Fluminense, Niterói, RJ, Brasil. 2003.

PEREIRA, Neli. **De la botica al boteco**: plantas, botellas y cócteles brasileños. São Paulo: Companhia da Mesa, 2022.

ROCHA, Keli de Araujo. La evolución del curso de gastronomía en Brasil. En: Contextos alimentarios – **Revista de Comportamiento, Cultura y Sociedad**. v. 4. no 2. São Paulo: Centro Universitario Senac, 2016.

SANTOS FILHO, Lycurgo de Castro. **Historia general de la medicina brasileña**. São Paulo: Hucitec, 1977.

TELFER, Elizabeth. La filosofía de la hospitalidad. En: LASHLEY, Conrado; MORRISON, Alison (Org.). **En busca de la hospitalidad**: perspectivas para un mundo globalizado. Barueri - São Paulo: Ed. Manole, 2002, pág. 53-77.

WILLIAMS, Raimundo. **Palabras clave**: un vocabulario de cultura y sociedad. Londres: Fontana Press, 1976, págs. 87-93.