

Tempero de boteco e a Geografia das tradições: no espaço urbano de Quirinópolis (GO)

Brazilian pub seasoning and the Geography of traditions: in the urban space of Quirinópolis (GO)

Sazón de bar y la Geografía de las tradiciones: en el espacio urbano de Quirinópolis (GO)

Silea Xavier Camilo Ferreira

Graduada em Licenciatura em Geografia
Universidade Estadual de Goiás, Câmpus Quirinópolis
sileaxavier.20@gmail.com

Edevaldo Aparecido Souza

Professor do Curso de Licenciatura em Geografia
Universidade Estadual de Goiás, Câmpus Quirinópolis
ediueg@gmail.com

Resumo

Este texto faz uma reflexão sobre a história dos estabelecimentos antigos de Quirinópolis-GO, com o objetivo de resgatar sua história e demonstrar sua importância para o desenvolvimento urbano e cultural do município, uma vez que os mesmos em tempos passados existiram e atualmente mantêm os traços culturais da época. Buscou-se detectar como estes bares/botecos conseguem se manter ativos, seus modos de vida tradicionais, em uma região que se expandiu nos últimos anos, de modo a ocasionar um significativo aumento de lanchonetes na cidade. Este estudo pautou-se no método fenomenológico, na pesquisa bibliográfica e de campo. Para tanto, utilizou-se de entrevistas e de fotografias. Os resultados demonstram que esses estabelecimentos conseguiram preservar suas tradições e, ao mesmo tempo, manter-se no mercado. Acredita-se que o segredo esteja nos temperos de cada prato típico dos locais em estudo, no relacionamento com os clientes, na simplicidade do local, nas tradições que são passadas de geração a geração.

Palavras-chave: Boteco. Temperos. Tradição. Geografia.

Abstract

This text carries out a reflection on the history of ancient establishments in Quirinópolis, GO, aiming at retrieving its history and demonstrating its importance for the urban and cultural development of the town, since they existed in the past and remain with their period cultural traits. This investigation seeks to detect how these pubs/snack bars manage to keep active, their traditional lifestyles, in an area that has grown in the past years, triggering a significant boost in the number of snack bars in town. This study relies on the phenomenological method, bibliographic and field research. Interviews and photographs were used. The results demonstrate that these establishments have managed to preserve their traditions and, at the same time, have remained in the market. The secret might lie in the seasoning of each typical dish of the sampled pubs, in the relationship with the customers, in the venue simplicity, in the traditions that are passed down from generation to generation.

Keywords: Brazilian pub. Seasoning. Tradition. Geography.

Resúmen

Este texto hace una reflexión sobre la historia de los establecimientos antiguos de Quirinópolis-GO, con el objetivo de rescatar su historia y demostrar su importancia para el desarrollo urbano y cultural del municipio, una vez que los mismos en tiempo pasado existieran y actualmente mantienen los rasgos culturales de la época. Se ha buscado detectar como estos bares logran mantenerse activos, sus modos de vida tradicionales, en una región que se expandido en los últimos años y ha generado un significativo aumento de cafeterías en la ciudad. Este estudio está basado en entrevistas y fotografías. Los resultados demuestran que esos establecimientos lograran preservar sus tradiciones y, al mismo tiempo, mantenerse en el mercado. Se cree que el secreto esté en los sazones de cada plato típico de los sitios estudiados, en la relación con los clientes, en la simplicidad del sitio, en las tradiciones pasadas de generación a generación.

Palabras clave: Bar. Sazones. Tradición. Geografía.

Introdução

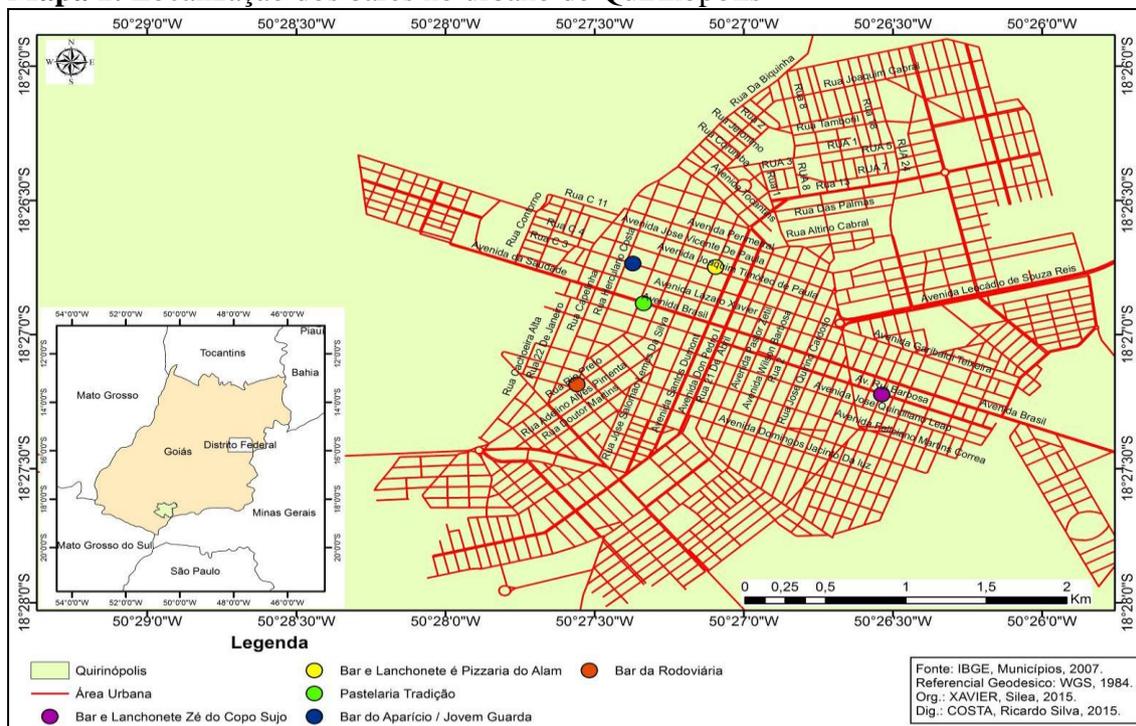
Este texto é um recorte de um estudo monográfico sobre os botecos no espaço urbano de Quirinópolis, localizado no Sudoeste Goiano e na microrregião de mesmo nome, também reconhecida como microrregião 018, no Estado de Goiás.

Em todas as cidades do interior goiano, existem os pequenos comércios, que vendem bebidas, alimentos e produtos para residências e fazendas, que aqui são

denominados de botecos. Neste contexto, Quirinópolis é um dos municípios mais promissores da região e do Estado, não somente pela sua privilegiada localização geográfica, mas, também, pelos números econômicos que o município apresenta. Está entre as cidades com maior crescimento econômico da região Centro-Oeste, especialmente pela sua agricultura (soja e, principalmente, cana-de-açúcar) e pecuária.

O objetivo da pesquisa foi identificar as contribuições destes estabelecimentos comerciais para o município, bem como as estratégias utilizadas para manter-se no mercado mediante o aumento de bares e lanchonetes no decorrer dos anos. O critério de escolha dos botecos a serem pesquisados residiu no quesito antiguidade (desde que tivessem mantido parte das características tradicionais no que se refere aos aspectos físicos, à organização do espaço e ao atendimento dos clientes). Foram eleitos cinco: Bar e Lanchonete do Allan, Bar Jovem Guarda (antigo Bar do Aparício), Bar Copo Sujo, Bar da Rodoviária na Rua Rio Preto e Pastelaria Tradição – todos no espaço urbano de Quirinópolis, conforme demonstra o Mapa 1.

Mapa 1: Localização dos bares no urbano de Quirinópolis



Fonte: IBGE, Municípios (2010); Org.: FERREIRA, Silea Xavier Camilo (2015); Digitalização: COSTA, Ricardo Silva (2015).

Quanto ao método utilizado na pesquisa adotou-se o fenomenológico pensado por Husserl et al. (apud SADALA, 2014, p. 2), que é conhecer o sujeito a partir da “volta ao mundo vivido, ao mundo da experiência, o ponto de partida de todas as ciências”. De acordo com a autora, esse método propõe não explicar o fenômeno, *a priori*, mas descrevê-lo ou buscar relações causais, ou seja, voltar-se para as coisas mesmas a partir de como elas se manifestam.

Olhares da pesquisa geográfica para os botecos de Quirinópolis: descrevendo os comércios tradicionais

Os botecos localizados na área urbana de Quirinópolis assumem destacam-se pela sua importância, já que fazem parte do cotidiano e da história do lugar. Compreende-se que o espaço urbano “tende a extravasar os limites da aglomeração física (a cidade) e da concentração por meio das táticas e estratégias dos distintos capitais e do trabalho para maximizar suas respectivas mobilidades” (LIMONAD, 2007, p. 147).

Costa (2010) diz que ao tratarmos da categoria espaço, esse deve ser considerado como um conjunto de relações sociais realizadas a partir de formas que se apresentam como testemunho de uma história escrita por processos do passado e presente. O espaço se define como um conjunto de formas, que representam relações sociais do pretérito e atuais. A partir dessa visão, o espaço é, então:

[...] uno e múltiplo, por suas diversas parcelas, e através de seu uso, é um conjunto de mercadorias, cujo valor individual é função do valor que a sociedade, em um dado momento, atribui a cada pedaço de matéria, isto é, cada fração da paisagem (SANTOS, 1997, p. 85).

Os botecos fazem parte dos tempos históricos e contemporâneos do espaço urbano de Quirinópolis, ou seja, eles existiam em tempos passados e ainda existem, mantendo traços culturais históricos imbricados em outros da modernidade. Nesse contexto, Limonad (2007, p. 161), explica que “espaço e história não podem ser dissociados e ambos estão indissolivelmente ligados à vida social, às condições materiais e ao desenvolvimento das forças produtivas e do meio técnico-científico”.

Ainda de acordo com o referido autor (LIMONAD, 2007, p. 148), os botecos podem ser entendidos como “práticas e relações urbanas (o modo de vida urbano)”. Tal discussão lança luz sobre a questão dos comércios tradicionais:

[...] integram culturalmente a microrregião quirinopolina, incorporando a esse contexto outros elementos do lugar como a culinária e os festejos religiosos, apresentando as comunidades como parte de um mesmo compartimento cultural e expressando suas identidades regionais por meio dos modos de vida e valores formadores das famílias do interior de Goiás; essas misturas ampliam os atrativos do evento (SANTOS, 2010, p. 208).

Os botecos fazem parte da memória urbana, pois muitos desapareceram e hoje apenas “[...] evocam lembranças, emoções, impressões” (MORAES, 2012, p. 83). A existência desses pequenos comércios nos lugares promove “a manutenção da história viva da comunidade” (CORIOLANO, 2009, p. 153) e pode contribuir com a preservação de uma forma comercial que não existe mais nos comércios modernos, tornando-se uma arte geradora de renda ou complemento de renda para famílias que ainda vivem dessa atividade.

Recorrendo a Bezerra (2013, p. 118), pode-se dizer que o boteco é “um símbolo de representação social e cultural da comunidade” quirinopolina. Para evidenciar essas representações sociais, é preciso:

[...] sentir e deixar-se invadir pelo sentimento de descoberta. Trata-se de um universo imaginário singular, reflexo de um cenário social único, construído culturalmente por longas décadas como representação de um povo, de uma sociedade diferente, mas original. (BEZERRA, 2013, p. 125).

Pode-se dizer que pesquisar os botecos de Quirinópolis é trazer o sentimento de descoberta que representa um povo que tem suas tradições sedimentadas no lugar, com um modo de vida e culinária própria.

Diante do exposto, a pesquisa traz um resgate das rodas de conversa de fim de tarde que ocorriam nesses ambientes, acompanhadas de uma “cervejinha” gelada e de pratos típicos do local – retratando a sua importância como lugar de lazer. Além disso, propôs-se demonstrar as estratégias utilizadas por esses bares/botecos para manter-se no mercado até os dias atuais, uma vez que se acredita que o fato dos proprietários destes estabelecimentos conhecerem o nome e os hábitos dos clientes (fregueses) é um grande estímulo para que eles se tornem assíduos. Portanto, o primeiro passo para conquistá-los é guardar seu nome e, nota-se que nos estabelecimentos pesquisados, o proprietário cumprimenta seus clientes pelo nome, conhece suas preferências e são tratados como amigos.

Nesse sentido, esse estudo abordou parte da história dos botecos: Bar e Lanchonete do Allan, Bar Jovem Guarda (antigo Bar do Aparício), Bar Copo Sujo, Bar da Rodoviária e Pastelaria Tradição – com o objetivo de resgatar a história destes estabelecimentos, bem como demonstrar sua importância para desenvolvimento urbano e cultural do município.

O Bar Universo foi fundado em 1973, conhecido como Bar do Aparício, um lugar bastante frequentado por pessoas que queriam comer espetinho de carne suína frito (salgado mais comercializado na época nesse bar) e tomar uma cerveja gelada, cachaça ou outras bebidas vendidas em dose (REZENDE; PASQUALI, 2012).

Dona Olina, viúva do senhor Aparício, afirmou que o lugar era frequentado por fazendeiros, comerciantes e trabalhadores rurais. Era familiar e contava com a ajuda de um funcionário. Os produtos comercializados eram os seguintes: quitutes, salsichas, azeitonas, ervilhas, salames, carne de porco, queijo fresco, pastéis, quibes, pão de queijo, bolos, pizzas e biscoitos fritos de farinha de trigo. Os mesmos ficavam na vitrine ou na estufa e, à noite, eram servidos espetinhos de carne de porco com farinha de mandioca.

O bar foi alugado a um ex-funcionário, após o acidente automobilístico que levou o proprietário a óbito, e atualmente o prédio, agora com o nome de “Bar Jovem Guarda”. Mantém ainda preservada parte da estrutura física (Figura 1), como por exemplo, a mesa, o piso, o forro e as portas, no estilo colonial, de madeira fabricada na marcenaria (REZENDE; PASQUALI, 2012).

Outro comércio do mesmo segmento que também teve destaque na década de 1970 e permanece atuante no mercado até os dias atuais é o Bar do Allan, que segundo Rezende e Pasquali (2012, p. 295) foi fundado em 1971 com o nome de Bar Goiano. Pertencente a “cinco irmãos ex-agricultores que, após terem suas terras ‘tomadas’ pelas águas da hidrelétrica de São Simão-GO, mudaram para a cidade de Quirinópolis e compraram o bar, localizado à Avenida Mato Grosso (Garibaldi Teixeira)”.



Figura 1: Layout e atual fachada do Bar Jovem Guarda
Fonte: FERREIRA, Silea X. C. (2015)

Em 1977, transfere o comércio para a Rua José Joaquim Cabral e ali permanece até 1985. Quando uma nova transferência de lugar e nome é feita, passando para Lanchonete Flamboyant, que permanece de 1986 a 1988. O diferencial desse bar com relação aos demais era a venda de bauru com quitute que conquistou o paladar dos clientes. O proprietário da época relatou que:

[...] bauru com kitute [sic] foi lançamento do Bar Goiano se tinha em outro bar a gente não sabia e logo conquistou o paladar do freguês. Outro lanche bom de vendê era o bolo redondo feito em pequena forma porção individual, assava várias forminhas duma veis e pra bebê chocolate – leite com toddy ou guaraná. (REZENDE; PASQUALI, 2012, p. 295).

Este bar foi vendido e em 1977 os irmãos abrem a Lanchonete Pindorama, “um bar com uma nova roupagem, à semelhança daqueles de maiores centros urbanos” (REZENDE; PASQUALI, 2012, p. 295-296), também conhecido como Pizzaria do Allan. Em 1986, este comércio abre uma filial, na Av. Adolfo José D’Abadia, como retrata a Figura 2.



Figura 2: Pindorama Lanches, um espaço de lazer, construído em 1986
Fonte: REZENDE, N. A. (2012)

As autoras supracitadas, ainda relatam que a Lanchonete Pindorama era um dos locais de encontro de amigos, de aquecimento para os bailes, festas de carnaval no clube Itamaraty e de comemoração de vitórias de campeonatos esportivos. Quanto ao atendimento ao público, este ficava sob a responsabilidade dos irmãos e a cozinha por conta das irmãs e um irmão que preparavam batatinha, torresminho, picadinho de fígado e o filé a palito.

Os produtos comercializados atualmente são: “bebidas (cervejas, refrigerantes e sucos), salgados (pastéis, pizza, coxinha, carinha, quibe, bauru) e outros a gosto do freguês”¹.

Um dos proprietários destacou que o estabelecimento representa para a comunidade quirinopolina um lugar no qual se pode consumir lanches rápidos durante a semana e, aos finais de semana, constitui-se como lugar de descontração, ideal para tomar uma cerveja e nutrir-se de conversa com amigos.

¹ Relato de entrevista (2015).

Outro estabelecimento pesquisado foi a Pastelaria Tradição (Figura 3), em função de ser ao mesmo tempo bar e lanchonete, porém com o diferencial de não comercializar bebidas alcoólicas, quentes, servidas em doze, e mesmo as geladas, a popular cerveja.



Figura 3: Visão panorâmica da Pastelaria Tradição
Fonte: FERREIRA, Silea X. C. (2015)

O estabelecimento funciona desde 1980, sendo sua primeira localização na Avenida Brasil em frente à atual Loja Calçados Castro, local onde funcionou por 22 anos. Atualmente, pertence a sua filha e genro que, juntos deram continuidade ao trabalho do senhor José Ramos de Oliveira².

O local ainda preserva traços da estrutura original, tais como o telhado quatro águas e os bancos de concreto. O ambiente é agradável sendo frequentado por pessoas de classes sociais diversificadas.

Quanto à história deste estabelecimento, de acordo com o senhor José Ramos, seus pastéis fazem parte da tradição culinária de Quirinópolis e “não existe pastel melhor e que muitos quirinopolinos vinham comer pasteis desde o ventre de suas mães”. Afirmou também que a primeira pastelaria da cidade foi a sua, por isso ganhou o

² Relato de entrevista com a filha do senhor José Ramos de Oliveira.

diploma de cidadão quirinopolino na gestão do prefeito Sodino Vieira de Carvalho em 07/12/1988.

De acordo com o entrevistado, os pastéis têm como opções de recheios: carne, carne com queijo, presunto com queijo, frango com guariroba. Dentre os outros produtos comercializados, encontram-se coxinha, risole de carne, quibe, bauru, empanado de frango, empadinha, esfirra, queima língua, enroladinho, pizza, refrigerantes e suco de laranja natural.

Merece destaque o Bar da Rodoviária (Figura 4) que em 1993 inicia suas atividades comercializando produtos secos e molhados industrializados e salgados fritos que são revendidos, não sendo fabricados no local.



Figura 4: Bar da Rodoviária, um espaço de convivência dos clientes fiéis e dos passantes.

Fonte: FERREIRA, Silea X. C. (2015)

Na paisagem, percebe-se o modo tradicional, no qual o proprietário utiliza as calçadas para colocar engradados de bebidas, mesas e a placa informativa escrita à mão com as marcas de cerveja que o estabelecimento revende. Esse estabelecimento sempre existiu na antiga rodoviária da cidade; há um orelhão público, sanitários masculino e feminino, os quais apresentam como todo estabelecimento uma estrutura antiga, sendo renovada apenas a pintura uma vez ao ano.

A relação de trabalho é familiar, contando com o auxílio dos filhos. Existe uma relação de amizade com seus clientes que compram com frequência e são moradores do entorno. O proprietário acredita que o estabelecimento representa muito para a tradição quirinopolina, uma vez que há parada de ônibus para embarque/desembarque e, assim, algumas pessoas antes de viajar podem tomar água, lancha e comprar outros produtos, principalmente quando estão com crianças.

Nessa trajetória de bares, destaca-se também o Bar do Zé, mais conhecido como “Bar do Copo Sujo” (Figura 5), pelo fato de esse estabelecimento servir a cerveja com o copo sujo de limão e sal.



Figura 5: Atual fachada do Bar do Zé (Copo Sujo)

Fonte: FERREIRA, Silea X. C. (2015)

No boteco Copo Sujo, a cozinha é bem simples, com fogão de quatro bocas, uma geladeira e uma bancada para manusear os temperos que irão compor os pratos. O prato mais conhecido do Bar do Zé é o “peixe frito”, que é servido acompanhado de tomate, mandioca e uma cerveja bem gelada. Cabe frisar que o peixe é temperado somente com sal, passado no ovo e empanado no fubá, sendo frito em óleo quente. Outros pratos são servidos tais como: jantinha, caldos (milho, frango, feijão, peixe e

misto), picanha na chapa, chica-doida, salgados fritos, feijão tropeiro e outros, acompanhados de bebidas (cerveja, refrigerantes, sucos e outros).

Por meio desta pesquisa, foi possível observar que a cultura de frequentar os bares pesquisados passa de geração em geração, permanecendo as práticas tradicionais de cada lugar, de modo a fazer das relações sociais que ali se estabelecem importantes elementos para a reafirmação dos seus modos de vida.

Considerações Finais

No decorrer deste estudo, evidenciou-se que os botecos pesquisados fazem parte do cotidiano de alguns moradores da cidade, que ao sair do trabalho ou nos finais de semana, frequentam-no com o intuito de comer, beber, conversar e se distrair com familiares e amigos.

Os resultados desta pesquisa demonstram que a estrutura física dos estabelecimentos, as tradições culturais, sua história e seus valores se mantiveram preservados ao longo dos anos, de modo a tornar-se referência na cidade e assegurar renda às famílias que se dedicam a essa atividade.

A pesquisa também demonstrou que os entrevistados possuem um “segredinho” nos seus temperos, que tornam seus pratos únicos, saborosos e um convite àqueles que ainda não os experimentaram. Os pratos, salgados e petiscos são simples e criativos, sendo o tempero caseiro e a forma de preparo os diferenciais. O hábito de usar cheiro verde e pimenta traz um sabor todo especial.

Percebeu-se que a relação de amizade, confiabilidade e atendimento de qualidade contribuem positivamente para que esse tipo de comércio resista por tanto tempo. O tempo e espaço são categorias de análise imprescindíveis, pois tratam-se de conceitos que revelam transformações na sociedade local e permanências de estabelecimentos ao longo de décadas e que essas tradições se espacializam não apenas física (alguns destes inclusive mudaram de locais), mas também culturalmente, haja vista que sabores, sobretudo goianos e mineiros se fundem para o surgimento de pratos específicos de cada boteco.

Referências

BEZERRA, N. A. P. As Representações de meio-ambiente no imaginário dos artesãos de Capim Dourado do município de Mateiros – TO. In: CORCINIO JÚNIOR, G. F.; SILVA, V. C. P. da. **Natureza e representações imaginárias**. Curitiba: Appris, 2013.

CORIOLOANO, L. N. M. T. **Arranjos produtivos locais do turismo comunitário: atores e cenários em mudanças**. Fortaleza: EDUECE, 2009.

COSTA, E. B. **A Concretude do Fenômeno Turismo e as Cidades Patrimônio Mercadoria: uma abordagem geográfica**. Rio de Janeiro: Livre Expressão, 2010.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Cidade: o Brasil município por município**. 2010. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em: 20 set. 2015.

LIMONAD, E. Urbanização e organização do espaço na era dos fluxos. In: SANTOS, M.; BECKER, B. K. **Territórios, territórios: ensaios sobre o ordenamento territorial**. Rio de Janeiro: Lamparina, 2007. p. 145-170.

MORAES, G. M. C. Memória e história dos retratistas em Quirinópolis, Goiás – 1935 a 2012. In: URZEDO, M. da F. A. **Quirinópolis: mãos e olhares diferentes II (1832 – 2012): história e imagem**. Goiânia: Kelps, 2012. p. 83-110.

REZENDE, N. A. P.; PASQUALI, R. M. Resgate da história de bares e lanchonetes de Quirinópolis: 1965 a 1988. In: URZEDO, M. F. A. **Quirinópolis: mãos e olhares diferentes II (1832 – 2012): história e imagem** Goiânia: Kelps, 2012. p. 291-301.

SADALA, M. L. A. **A fenomenologia como método para investigar a experiência vivida uma perspectiva do pensamento de Husserl e de Merleau Ponty**. 2014. Disponível em: <<http://www.sepq.org.br/iisipeq/anais/pdf/gt1/12.pdf>>. Acesso em: 25 out. 2015.

SANTOS, M. **A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção**. São Paulo: Hucitec, 1997.

SANTOS, J. C. V. **Políticas de regionalização e criação de destinos turísticos entre o Lago de São Simão e a Lagoa Santa no Baixo Paranaíba Goiano**. 2010. 366 f. Tese (Doutorado em Geografia) – Instituto de Geografia, Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2010.

Recebido para publicação em dezembro de 2016
Aprovado para publicação em abril de 2017