



Universidade de Brasília

Universidade de Brasília
Centro de Excelência em Turismo – CET
Pós-Graduação *Strictu Senso*
Programa de Mestrado Profissional em Turismo

BRENO ARAUJO OLIVEIRA

**BAR BEIRUTE ESPAÇO DA COMENSALIDADE: LOCAL DE
ENCONTRO DE GERAÇÕES EM BRASÍLIA / DF.**

Brasília-DF

2019

Universidade de Brasília
Centro de Excelência em Turismo – CET
Pós-Graduação *Strictu Senso*
Programa de Mestrado Profissional em Turismo

**BAR BEIRUTE, LUGAR DE COMENSALIDADE – LOCAL DE ENCONTRO DE
GERAÇÕES EM BRASÍLIA-DF**

BRENO ARAUJO OLIVEIRA

Dissertação apresentada ao Programa de Mestrado Profissional em Turismo, vinculado ao Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília (CET/UnB), como requisito parcial para obtenção do título de Mestre. Área de concentração: Cultura e Desenvolvimento Regional; Linha de Pesquisa: Cultura e Sustentabilidade no Turismo.

Orientadora: Profa. Dra. Lana Magaly Pires

Brasília-DF
2019

Ficha catalográfica elaborada automaticamente,
com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

OOL48b Oliveira, Breno Araujo
Bar Beirute, lugar de comensalidade - local de encontro
de gerações em Brasília-DF / Breno Araujo Oliveira;
orientador Lana Magaly Pires . -- Brasília, 2019.
136 p.

Dissertação (Mestrado - Mestrado Profissional em Turismo)
-- Universidade de Brasília, 2019.

1. Lugares de comensalidade. 2. Gastronomia. 3. Bar
Beirute - Brasília. I. Pires , Lana Magaly, orient. II.
Título.

**BANCA EXAMINADORA**

Profª Drª Lana Magaly Pires – UnB
Orientadora

Profª Drª Neuza Farias Araújo– UnB
Examinadora Interna

Profª Drª Maria Fernanda Farah Cavaton – UnB
Examinadora Externa

Profª Drª Marutschka Martini Moesch – UnB
Examinadora Suplente

Data de aprovação:

06/06/2019

Beirute magia

Em Brasília há uma esquina
Onde se divertem “meninos e meninas”
O Beirute é o termômetro de Brasília
Artistas, poetas, intelectuais
musas, performáticas, bailarinas
Loucos eróticos, transcendentais
desfilam na passarela beirutiana...

Concretizam-se amores
Afogam-se mágoas
Realizam-se desejos
Beirutesão: esquenta o ser
Beirutempera o prazer
O Beirute fez (faz) história
ouvindo estórias
inspirando versos
ampliando universos
Beirute: meia-noite: sexta-feira
agito a semana inteira

No Beirute, Brasília acontece
Sorri, ativa, acende, aquece
Beirute! Tu és magia
Poesia sempre quente.
Energia à flor da pele
Orgasmos Permanentes.

AGRADECIMENTOS

A Deus, por sempre me acompanhar e permitir que este momento acontecesse.

Ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília e suas políticas de qualificação, que me proporcionaram tempo para estudar. E a todos os docentes que me auxiliaram, em especial, Rejane Vago, que foi amiga em todas as horas, a Marilene Teodoro, pelo apoio, e Fabio Ferraz Fernandez, pelo incentivo para entrar neste programa de pós-graduação.

Ao corpo docente do Centro de Excelência em Turismo, por todo o conhecimento transmitido, e por apoiar a realização desse trabalho.

À minha orientadora, Prof^a. Dr^a. Lana Magaly Pires, que não desistiu de mim, indicando-me os autores e sendo superamiga; na verdade, foi um anjo que acreditou, aconselhou, se dedicou e deu um exemplo de docência, que levarei para a vida.

À Prof^a. Dr^a. Neuza de Farias Araújo, que muito me ajudou, me coorientou, teve paciência e contribuiu grandemente para o desfecho desta dissertação.

À Prof^a. Dr^a. Fernanda Cavaton, que além de acreditar que seria possível, fez considerações importantíssimas que auxiliaram na construção deste trabalho.

À Prof^a. Dr^a. Marutschka Martini Moesch, que mesmo com toda sua carga de trabalho e a distância em que se encontrava, se solidarizou a fazer parte da banca examinadora; e por todo o ensinamento que me proporcionou ao longo do curso.

À minha mãe, que me ensinou a nunca desistir e por seu esforço ao longo de uma vida.

À minha companheira Tábata, pelo apoio e compreensão nos dias difíceis.

À minha sogra, Dona Cássia, pois sem sua ajuda cuidando de minha filha, não teria conseguido concluir este trabalho.

Aos amigos de sala Anastasiya Golets e Henrique Marques de Almeida Rolim, por todo o vivido e pelas informações trocadas.

A Rejane Vago, que foi amiga em todas as horas.

A Marilene Teodoro, pelo apoio e por ter me substituído nas aulas para que tivesse mais tempo a me dedicar ao Mestrado.

Ao Fabio Ferraz Fernandez, pelo incentivo para entrar neste programa de pós-graduação.

A Daniela Carvalho Bezerra Leite, que dedicou tempo precioso e horas na madrugada me dando apoio.

Ao Adriano, que, na defesa da banca, me ajudou a montar uma linda mesa árabe.

Aos meus irmãos e companheiros de vida, João Gustavo, Bruno e Giovanna, que trazem alegria para os meus dias.

A todos que, de alguma forma, contribuíram para o alcance do objetivo de concluir esta dissertação, o meu mais sincero obrigado.

*Dedico este trabalho à minha noiva
Tábata Miranda e à minha filha Ayla, que
são meus abrigos do mundo.*

RESUMO

A presente pesquisa tem por objetivo analisar o Bar Beirute como lugar de comensalidade por meio da convivência entre os frequentadores e o local de encontro de gerações em Brasília-DF. Assim, pretendeu-se descobrir o que faz o Bar Beirute ser um lugar de comensalidade, de encontro de gerações e permanecer por tanto tempo atraindo frequentadores em Brasília-DF. Nessa perspectiva, esta pesquisa se desenvolveu com abordagem qualitativa de caráter exploratório-descritivo, com pesquisa bibliográfica e documental. O método de investigação da pesquisa foi o estudo de caso – Bar Beirute. Estudou-se o Bar Beirute observando de que maneira o lugar influencia nas relações sociais, compreendendo o bar e seus espaços como locus de relação humana, de exposição de ideias, de discussão, de encontros e desencontros, de decisões de vidas, tendo como referência os autores Claude Fischler, Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari e Clifford Geertz. Além disso o Bar Beirute estabelece relações amistosas entre as pessoas enquanto comem favorecendo o surgimento de conversas, a troca de experiências do cotidiano e oportunidades para dialogar sobre os mais variados assuntos. As pessoas se sentem mais à vontade durante as refeições, pois o ato de comer constitui um fato social total. A investigação evidenciou que o Bar Beirute é um bar histórico cultural, revelando o espaço como lugar de comensalidade em Brasília-DF.

Palavras-chave: Lugares de comensalidade. Gastronomia. Bar Beirute – Brasília.

ABSTRACT

This dissertation aims to analyze the Bar Beirute as a place of commensality through the coexistence between the clients and the meeting place of generations in Brasília-DF. Thus it was intended to discover what makes the Bar Beirute a meeting place for generations and stay for so long attracting regulars in Brasília-DF. From this perspective, this research developed with a qualitative exploratory-descriptive approach, with bibliographical and documentary research. The research method of the research was the case study – Bar Beirute. The Bar Beirute was studied by observing how the place influences in social relations, including the bar and its spaces as a locus of human relation, of exposition of ideas, of discussion, of meetings and disagreements, of decisions of lives, having as reference the authors Claude Fischler, Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari and Clifford Geertz. In addition Bar Beirute establishes friendly relations between people as they eat favoring the emergence of conversations, the exchange of daily experiences and opportunities to dialogue on the most varied subjects. People feel more at ease during meals, since eating is a total social fact. Research has shown that Bar Beirute is a historical cultural bar, revealing space as a place of commensality in Brasilia-DF.

Keywords: Places of commensality. Gastronomy. Bar Beirute – Brasilia.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Seu Chiquinho, em um sábado de manhã	44
Figura 2. Churrascaria Paranoá	47
Figura 3. Fachada do Beirute Restaurante Bar, na Superquadra 109, com a faixa de inauguração	49
Figura 4. Quadro-horário de trabalho. Beirute, julho de 1969. Os irmãos Marinho estão representados pelos números 06, 08 e 15.....	50
Figura 5. Bartô servindo os clientes, 1969	51
Figura 6. Fotografia dos anos 1990.....	53
Figura 7. Miniquibes fritos com coalhada	54
Figura 8. Pastas do Bar Beirute: quibe cru, babaganoush, hòmus e coalhada seca.....	55
Figura 9 – Malfuf: Charuto de repolho recheado com carne moída, arroz e molho de tomates.....	55
Figura 10. Parede histórica do Bar Beirute.....	56
Figura 11. Beirute parte interna, fatos marcantes e reportagens.....	56
Figura 12. Convite de lançamento do livro Dose Tripla.....	57
Figura 13. Cardápio.....	59
Figura 14. Cerveja artesanal do Bar Beirute	60
Figura 15. Egípcios macerando grão de cevada para fazer cerveja.....	72
Figura 16. Região do Douro, em Portugal.....	76
Figura 17. Senhores de história do Bar Beirute.....	81
Figura 18. Senhor Sorriso Cliente antigo.....	87
Figura 19. Família árabe: marido, mulher, filho e sogra.	100
Figura 20. Frequentadores do bar durante a semana	103
Figura 21. Sábado à noite, mesa de paquera. O casal 1(à esquerda, é casado),o casal 2, não	104
Figura 22. Casal LGBT e amiga	106
Figura 23. Propaganda do panfleto e do site da rota de turismo da cidade. ..	123

LISTA DE GRÁFICOS E TABELAS

Gráfico 1. Formação dos Entrevistados.	84
Tabela 1. Participantes adultos da entrevista - Bar Beirute.....	113
Gráfico 2. Caracterização dos atores e atrizes por gênero	114
Gráfico 3. Visão dos entrevistados sobre o Bar Beirute	115
Gráfico 4. Idade dos entrevistados.....	117
Gráfico 5. Quantidade de anos que frequentam o bar.....	117

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	12
1) GASTRONOMIA E COMENSALIDADE	15
1.1 Comensalidade.....	21
1.2 Comida, mesa, cozinha e relações construídas.....	26
2) LUGARES DE COMENSALIDADE, BARES E BOTEQUINS.....	38
2.1 Trilha metodológica.....	38
2.2 Objeto de estudo – Bar Beirute.....	44
2.3 Histórico dos Bares e Botequins	70
3) LIMITES E POSSIBILIDADES DA COMENSALIDADE: O BAR BEIRUTE	79
3.1 Narrativas Beirutianas.....	79
3.1.1 Narradores Senhores da História	81
3.1.2 Narrador Senhor Sorriso	87
3.1.3 Narrativa da Sra. Vizinha e seus convidados	92
3.1.4 Narrativa do Casal Beirutiano.....	94
3.1.5 Narrativa da Família Beirutiana	96
3.1.6 Narrativa da Família Árabe.....	99
3.1.7 Narrativa do Amor Beirute	102
3.1.8 Narrativa LGBT	105
3.1.9 Narrativa Beirutiana da Consciência Negra.....	110
3.1.10 Evidências.....	112
CONSIDERAÇÕES FINAIS	121
REFERÊNCIAS.....	125
APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE).....	135
APÊNDICE B – ROTEIRO DA ENTREVISTA	136

INTRODUÇÃO

A comensalidade origina-se do termo em latim “*mensa*”, que significa mesa, ou estar em torno da mesa, cujo caráter vai se associar à essência do ser humano. Essas discussões sobre o tema de alimentos e bebidas sempre estiveram presentes na humanidade. A comensalidade é “um fenômeno complexo e copioso, pois é um objeto com múltiplos acessos” (FISCHLER, 1995, p.14).

Na comensalidade existem dois tipos de comensais, que são o comensal biológico e o comensal social. Para Fischler (1995), essa divisão se faz necessária pela disparidade existente entre eles. De um lado, o comensal biológico realiza as suas decisões baseadas na função nutritiva, com observações dietéticas, considerando, também, os aspectos culturais, remetendo a algo sublime, simbolizado pelo alimento. De outro, o comensal social é puro e verdadeiramente um reflexo de suas ideologias, de suas vontades. Por isso, exerce comportamentos mais abrangentes, indo do “individual ao coletivo, do psicológico ao social” (p. 14-15).

Estando perto de completar seu sexagésimo aniversário, Brasília, ainda criança, viu surgir o Bar Beirute, despontar e fazer história. Assim, a problemática acerca do tema é: O que faz o Bar Beirute ser um lugar de comensalidade e espaço de encontro de gerações em Brasília-DF?

Para responder a esse problema de pesquisa e orientar na busca de alcance dos objetivos desta dissertação, foi estabelecido o seguinte objetivo geral:

- analisar o Bar Beirute como lugar de comensalidade por meio da convivência entre os frequentadores e o local de encontro de gerações em Brasília.

A partir desse objetivo, formularam-se os objetivos específicos:

- descrever como é construída a comensalidade dentro do Bar Beirute;
- levantar como os frequentadores do Bar Beirute praticam a comensalidade;

- elaborar um produto para oferecer ao turista com divulgação do Bar Beirute.

Refletindo a partir de suas ideias, o autor desta dissertação questiona a trajetória percorrida para chegar ao momento presente em sua história de vida. Numa perspectiva cronológica pessoal, a gastronomia esteve presente desde a infância, quando na cozinha da casa da avó, em um carisma culinário e fortalecedor dos laços familiares, o autor lidou com o alimento de forma afetiva, em um despertar da busca pelo significado do alimento em sua vida.

As memórias foram se formando gradativamente com as lembranças do período dos oito ou nove anos de idade quando, ainda na casa da avó Tiana, rondando a cozinha, aprendia receitas familiares originadas naquela singela casa em Cidade Ocidental-GO. Esse era o local onde se colhiam os tenros sabores e texturas que se extraíam dos alimentos. Naquela simplicidade e gosto pelo que era feito, imperava o amor e o carinho, temperos essenciais para darem sabores às refeições. Ali se via a semente germinando, gerando interesse em trabalhar com alimentos. Aos 13 anos, no Colégio Agrícola de Brasília (CEP – CAB), aprendeu o ofício de plantar e transformar o alimento com destino à mesa. Após ingressar no curso técnico em agropecuária e no curso de agroindústria surgiu o interesse por uma nova ascensão, o vestibular com êxito na Faculdade de Gastronomia. No IESB-DF, houve a grande oportunidade de obtenção de conhecimentos aperfeiçoados sobre os alimentos, de tratar a comensalidade, de interligá-los, aprimoradamente, aos ensinamentos oriundos inicialmente da infância. Tudo isso também o instigou a prestar concurso com louvor no IFB – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília. Toda essa rememoração justifica a motivação da escolha do Mestrado Profissional em Turismo pelo Centro de Excelência em Turismo da UnB.

O estudo dissertativo foi estruturado em três capítulos distintos, os quais envolvem a temática do Bar Beirute, localizado na superquadra 109 sul de Brasília-DF.

O primeiro capítulo trata da gastronomia e da comensalidade. Explorando esses temas, consegue-se apresentar parte importante do que se destaca no bar e sua cozinha libanesa-brasileira: receitas, cardápios,

preparações, preferências por gostos, o que é a comida e suas funções sociais para além das biológicas, a mesa enquanto espaço de interação, a cozinha como ambiente de preparo, bem como as relações construídas e a socialização ocorrida a partir desse conjunto do ato de comer e sua complexidade. Assim, a gastronomia e a comensalidade são mantidas tanto no paladar quanto na associação de comer acompanhado, atrelada ao comportamento biológico e ao social em um ritual de amizade e construção de conhecimento com o outro, ressaltando a partilha à mesa e os momentos de interação. Entende-se que o ato de comer participa da formação da identidade cultural, na construção identitária, molda hábitos e se projeta para além do ingerir o alimento e de seu desfrute, consistindo em um fato social total (MAUSS, 1974).

O segundo capítulo – Lugares de comensalidade, bares e botequins – é apresentado e dividido em: “trilha metodológica”, que apresenta a metodologia utilizada na construção dessa dissertação; o objeto de estudo – Bar Beirute, em que são descritos os aspectos peculiares de sua localização, construção, organização urbana da quadra em que se situa e a importância desse local de memória, encontro, socialização, lazer e turismo na capital brasileira. O capítulo é finalizado com o histórico dos bares e botequins.

O terceiro capítulo – Limites e possibilidades da comensalidade em bares – descreve as narrativas coletadas durante a pesquisa de campo. Analisa-se, nas falas dos entrevistados, a importância do espaço e a sua relação com o Bar como lugar de comensalidade.

Por fim, completa-se este estudo com as considerações finais, nas quais concluímos, com base nos resultados das entrevistas realizadas, que o Bar Beirute é de fato um lugar de comensalidade e encontro de gerações na Capital Federal Brasília – Distrito Federal.

1) GASTRONOMIA E COMENSALIDADE

Muito se ouve falar sobre gastronomia. Por vezes e pela proximidade, comumente é confundida com cozinhar, com comer e até com técnicas culinárias. Esse ordenamento responde parte do que se trata a gastronomia, mas não chega ao ponto de realmente definir o que ela é.

O papel histórico dessa arte/ciência, a qual fortalece e melhora hábitos alimentares, foi definido por Brillat-Savarin, em 1825, como “o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta”. Seu objetivo é “zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível” (BRILLAT-SARARIN, 1995, p. 57).

Buscando maior compreensão e respostas mais concisas para o entendimento desse fenômeno, lê-se em Revel (1996, sobrecapa) que a gastronomia sempre se acompanhou de uma dicotomia que está presente desde seu fato gerador – ela “é constituída de dois pares complementares e inseparáveis, de igual importância: a cozinha cotidiana, regional e popular e os cardápios sofisticados e eruditos”.

Ao se estudar sobre o nascimento da gastronomia, a história dessa arte é aqui abordada com foco na cozinha francesa. O motivo da escolha se fez pelo fato desse país ter sido um dos primeiros a tratá-la como ciência, no formato que a conhecemos hoje. Para além do exposto, a cozinha francesa é conhecida no mundo todo e até hoje tem uma supremacia indiscutível. Destaca-se, entre outras coisas, pela “riqueza dos ingredientes; a sabedoria na maneira de utilizá-los e o requinte nos mínimos detalhes” (SANTOS, s. d., p. 1). Pela fama de sua cozinha e por seus cozinheiros conhecidos em todo o mundo, faz sentido pensar que a gastronomia nasce na França juntamente com os banquetes, que ocorriam na Alta Idade Média (séc. V ao X). Contudo, o polimento dos costumes e a modificação na culinária ocorrem um pouco depois. Segundo Santos (s. d., p. 3), é “importante destacar que em 1486, foi impresso o primeiro livro de culinária da França, intitulado *Le Viandier* com 230 receitas”. Com isso, podemos dizer que a Renascença na França, ao que parece, teve poucas mudanças culinárias, afinal nesse livro constavam receitas antigas e não preparos novos.

A partir disso, destacam-se então três formas de cozinhar na França, ou seja, preparar alimentos no fogo transformando-os. São elas: Clássica ou tradicional francesa, anterior a 1486; Moderna, que compreende o período de 1500 até 1800, em que se faziam os preparos para compartilhar; Nouvelle Cuisine, que diz respeito à nova cozinha francesa que se inicia em 1970 e modifica a forma de servir e cozinhar, pois nesse momento os pratos passam a ser preparados quase que em sua totalidade de forma unitária, servidos em porções e pedaços individuais, e menor frequência para animais inteiros. Esse costume foi escolhido mais para as datas comemorativas, como o Natal, por exemplo.

Passados esses anos, já na sociedade contemporânea em sua constante evolução, os cozinheiros, estudiosos e demais interessados pela gastronomia, param e pensam: O que se deve mudar e o que se precisa conservar? Essa necessidade de refletir e, sobretudo, de buscar manter alguns costumes alimentares faz-se importante, pois, observa-se nitidamente que independente do período e de qual cultura ou cozinha se esteja falando, se sentar à mesa é um dos mais importantes deles. Esse ato tem uma força imensa na formação do indivíduo. Segundo Boutaud (2011, p. 1213), “comer junto assume, então, um significado ritual e simbólico superior à simples satisfação de uma necessidade alimentar”.

Extrai-se ainda de Boutaud (2011) um ponto especial e que se adota muito em educação, que é a construção de conhecimento *com* o outro. A partilha na mesa também propicia momentos de interação e socialização e, com isso, contribui para a formação do ser. Nessa perspectiva, pode-se afirmar que a comida é a primeira aprendizagem social do ser humano, que ocorre assim que nasce. Logo, verifica-se que há motivos a serem explorados ainda mais sobre a alimentação (POULAIN; PROENÇA, 2003).

Para Brillat-Savarin (1995, p. 15), “a gastronomia é um ato de nosso julgamento, pelo qual damos preferência às coisas que são agradáveis ao nosso paladar em vez daquelas que não têm qualidade”. Aqui está outra face da gastronomia, a diferença entre ela e a nutrição. Enquanto a nutrição se importa em dar soluções aos males causados pela alimentação e tratar doenças orientando a correta ingestão de alimentos, a gastronomia não se importa com isso. Ela se encontra em lado oposto, busca o prazer no ato de

comer. Para que esse prazer seja atendido e satisfaça, os gastrológos utilizam várias técnicas na confecção de um prato. Com isso, no final fornecem ao comensal um preparo com diversas texturas, cores e apresentação atraente e agradável.

Em países como França, Uruguai e Argentina, o ensino de gastronomia é denominado de “artes culinárias”. Esse termo vai ao encontro do conceito de gastronomia segundo Medeiros (2014, p. 5), para quem essa arte ou ciência “exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem a aprecia. Os cinco sentidos são solicitados em sua completude durante o consumo gastronômico”.

A gastronomia nasceu do prazer de produzir e consumir alimentos e bebidas (RODRIGUES, 2008). Sendo assim, o prazer proporcionado pela gastronomia depende do contexto cultural em que cozinheiro e comensal estão inseridos. Cada região possui sua gastronomia, seus insumos tradicionais, seus utensílios e modos de fazer. A partir desse contexto, a arte de se alimentar participa da formação da identidade cultural por expressar as tradições e as adaptações daquela cultura. Assim, para Schlüter (2003, p. 16), o alimento é algo que vai além da nutrição:

Não é simplesmente um objeto nutritivo que permite saciar a fome, mas algo que também tem um significado simbólico em uma determinada sociedade. Partindo de elementos similares, distintas culturas preparam sua alimentação de diversas formas. Essa variedade na preparação dos pratos será condicionada pelo valor cultural e códigos sociais em que as pessoas se desenvolvem.

A nutrição está atrelada à alimentação, à saciedade e à cultura, às quais Poulain (2004) acrescenta mais detalhes, mostrando a vida alimentar contemporânea, ao tratar da quantidade de itens alimentícios disponíveis para o consumo. O que comer na próxima refeição é um dilema do onívoro humano respondido por meio da consulta aos sentidos e à memória, aos costumes e às tradições culinárias, às receitas e aos tabus, ou seja, o dilema trata do estabelecimento do vínculo dos humanos com tudo que os mantêm e que os indivíduos são definidos a partir do que comem. Com raciocínio similar, Canesqui (2005) afirma que, devido ao fato de o ser humano ser onívoro, a incorporação do alimento torna-se repleta de significados, o que é essencial para a identificação dos sabores.

Com todo o cenário que se vê atualmente em programas televisionados, cursos e concursos envolvendo comida, pode-se entender que a gastronomia é pura e simplesmente uma soma de técnicas e preparos de cozinha e confeitaria. Porém, é preciso olhar a gastronomia sob uma outra perspectiva, sem limites, conforme expõe Fischler (1995, p. 34):

Pode se entender a gastronomia num sentido diferente, mais amplo e mais específico ao mesmo tempo: representações, crenças e práticas que estão associadas a ela e compartilham os indivíduos que formam parte de uma cultura ou de um grupo no interior desta cultura.

Logicamente que nem todos os comensais pensam e agem dessa forma. Existem pessoas que não dão tanta importância ao que comem, e essa é sua forma de agir, sua cultura alimentar. Geralmente o fazem com pressa e sem distinção do que é ingerido, com o objetivo único e específico de saciar-se. Esse comensal, com essa postura, frequentemente abre mão de “entrar em comunhão com as energias escondidas nos alimentos, com seu sabor, seu odor, sua beleza” (BOFF, 2006, p. 18), descartando-se, assim, parte do momento nobre que é o de se alimentar.

Essa preocupação ocorre porque existe uma razão simbólica, em que os significados da alimentação e a identidade remetem à gastronomia uma linguagem sofisticada da identidade culinária. A partir disso, cria-se inclusive o termo *gustemas* para as unidades essenciais, no dizer de Lévi-Straus (1996, p. 106): “Assim como a língua, parece-me que a cozinha de uma sociedade é analisada em elementos constitutivos que poderíamos chamar de ‘gustemas!’”.

A gastronomia é um fator cultural tão arraigado no ser humano que, segundo Montanari (2009, p. 11), ela pode ser comparada à própria linguagem, servindo até mesmo como veículo de comunicação. A cozinha é tida como um paralelo à linguagem, com seus elementos – como vocábulos, matéria prima, entre outros – sendo organizados como regras de uma gramática. As receitas dão sentido aos ingredientes que são agregados, resultando em alimentos. A sintaxe relacionada ao *menu*, ordem em que os pratos são servidos, é retórica relacionada aos comportamentos de convivência.

Tais analogias, segundo Montanari (2009, p. 11),

não funcionam apenas no plano técnico-estrutural, mas também para valores simbólicos dos quais ambos os sistemas são portadores. Exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo.

Além de todo esse sistema simbólico cultural de representação e construção identitária, a gastronomia remete também ao indizível, ao indecifrável. Evoca aquilo que a expressão do sensível apresenta nas entrelinhas, enquanto comunicação sensorial e afetiva, utilizando a mesa como local dessas experiências. O alimento constitui, para Santos (2006, p. 1),

uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações.

Essas situações estão completamente ligadas à cultura, o que a leva a ser entendida como um conjunto de símbolos que precisam ser debatidos para serem então compreendidos. Desse modo, conforme Leite (2015), pode-se, por meio da gastronomia, observar os hábitos e crenças de uma sociedade inteira. As preferências alimentares são geralmente influência da convivência e na maioria das vezes transmitidas de mães para filhos em ambiente livre de pressões políticas. O ato de se alimentar é mais do que uma necessidade fisiológica que nutrirá o corpo.

Garine (1987) afirma que a seleção ou escolha das possibilidades alimentares feitas pelos seres humanos está ligada ao meio e aos recursos técnicos que possui. Em uma visão mais recente, Santos (2011, p. 109) aponta, nessa mesma trajetória, que “os temas das cozinhas e das mesas local, regional e nacional revelam os tempos da memória gustativa, e têm suas origens numa riqueza étnica e cultural”.

Pode-se, portanto, concordar com Pierre Bourdieu (1989, p. 55), ao entender a mesa como “um espaço pré-construído” onde a composição social do grupo está antecipadamente determinada por escolhas pessoais e sociais. Essa mesma composição social interfere também nas decisões que são tomadas e discutidas à mesa, já que os esquemas de “percepção, apreciação e ação são constantes e presentes”.

A gastronomia relaciona-se também à diversidade cultural e vai além da obtenção alimentar. Há envolvimento dos “utensílios culturais”, inseridos na própria linguagem. Nesse aspecto, ela se define como uma realidade cultural, nutricional e tudo que gira em torno dela (MONTANARI, 2008, p. 157).

Com isso, enquanto há desfrute do alimento, automaticamente são acionadas memórias, culturas e predileções. Segundo Bourdieu, em sua obra *A Distinção: Crítica Social do Julgamento* (2007), as relações de acordo variam em conformidade com cada grupo e classe social. Principalmente na relação entre gostos, essa semelhança depende muito das trajetórias pessoais e experiências de cada coletividade, e do poder aquisitivo disponível. Esses fatores associados exercem ampla influência nas comidas escolhidas e, conseqüentemente, nos assuntos das decisões debatidas. O mesmo é visto na obra *O Processo Civilizatório*, de Norbert Elias (1994), que foca especialmente na relação entre poder, comportamento, emoções e conhecimento nos processos sociais e históricos.

Ainda sobre o poder, Brillat-Savarin (*apud* MACIEL; CASTRO, 2013, p. 35) aponta caminhos socioculturais de compreensão para tal questão; Assim, “a história do gosto liga-se à história do cotidiano em suas sutilezas e às estruturas sociais, culturais e ideológicas”. A fala dos autores contribui para o tema desta pesquisa sobre o Bar Beirute lugar da comensalidade: local de encontro de gerações em Brasília-DF em nuances diversificadas, uma vez que a mesa é um lugar de comensalidade, histórias, prazeres e gostos dos comensais.

Desde o início dos anos 2000, em Brasília, a gastronomia não tinha o prestígio e a importância que tem nesta década. Vários fatores, como programas de televisão, entrevistas e jantares com chefes famosos, colaboraram para o que se vê na atualidade. Porém, o que se verifica como contribuição principal para o prestígio da gastronomia é a criação de novas faculdades nessa área. O Distrito Federal contava com duas instituições com esses ambientes de aprendizagem e criação de conhecimento na área até 2006. Atualmente são seis, o que demonstra o crescimento de 200% em poucos anos (MIYAZAKI, 2006).

Ao conversar com estudantes de gastronomia e demais pessoas interessadas na área, percebe-se que cozinhar é a primeira busca deles ao

citar o tema. O domínio de técnicas culinárias, para conseguirem executar preparos saborosos e desfrutar com seus comuns ou com a companhia que elejam, é o que inicialmente os interessa. Isso demonstra que mesmo a gastronomia tendo outros fatores a serem explorados, como um campo imenso para realização de pesquisa, ainda está enraizado o entendimento nas pessoas, e pode-se dizer que para a grande maioria, que gastronomia é simplesmente cozinhar.

1.1 COMENSALIDADE

Objetivamente, comensalidade é o ato de partilhar o alimento. Guiando-se por esse entendimento, pode-se afirmar que todos os homens e animais que optam por se alimentar na companhia do outro, independentemente de sua cultura, vivem a comensalidade. Essa comensalidade inclui a realização da partilha e o entendimento daquela companhia como importante (FISCHLER, 2006; FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

A comensalidade desempenha papel relevante na dinâmica das regras da identidade, bem como da hierarquia de uma comunidade (CARNEIRO, 2003). Ela melhora os processos de socialização, colaborando no desenvolvimento de relações que possam oportunizar laços mais estreitos, com os grupos e com as identidades (MARTINS, 2011). Estabelece relações com questões de interação social entre os envolvidos, pois busca interatuar e aprender excluindo a hostilidade do diálogo. Cria, assim, um ambiente agradável e aprazível para externar ideias e demais dimensões.

Um conceito que influencia diretamente na comensalidade entre as pessoas é o de acolhimento. Segundo Avena (2006), o conceito reconhece três categorias principais: o reconhecimento do outro como importante, a hospitalidade no tratamento e o respeito quanto às decisões.

As categorias aqui apresentadas têm o intuito de explicar o que é a comensalidade, pois para que haja esse ato, é necessário reconhecer o comensal como importante. Dessa forma, quem inicialmente introduziu a conceituação de comensal foi Fischler (1995, p. 14), que o dividiu em duas dimensões: a biológica e a social. Esses comensais têm aspecto parecido,

porém se separam quando o tema é o acesso. O primeiro se sacia apenas em nutrir-se, enquanto o segundo procura os aspectos culturais, psicológicos e sociais do alimento para compor (ou completar) o momento.

Reconhecendo tal conceito, passa-se a exercer, na relação, o cuidado e o respeito, com isso as interações se tornam mais afáveis e a troca de experiência após essa abertura, muito mais rica e proveitosa. “Essa forma de partilha, de troca, de reconhecimento é chamada comensalidade” (BOUTAUD, 2011, p. 1213).

Seguindo linha de pensamento semelhante, Rodrigues (2012, p. 95) afirma que a comensalidade funciona “através do prazer da convivência [...] e das relações nela estabelecidas”.

Ainda nessa perspectiva, Ferreira (2018, p. 12) afirma que comensal é uma “pessoa que come habitualmente com outros em uma mesa comum de hotel, casa de pasto, bares, lanchonetes, dentre outros”. A comensalidade é, portanto, a relação que se constrói com quem se serve ou com o par que se desfruta um alimento e/ou a bebida de forma educada, carinhosa, sem ser invasivo. Respeita-se, dessa forma, o limite das decisões pessoais, e pratica-se o famoso “receber bem”, que a maioria das pessoas gosta e aprova.

O comportamento comunitário de lazer que há na expressão humana, como o vivido nos bares, está associado à progressão dos costumes, como registrou Elias (1973). Entretanto, a noção e o hábito que será construído nessa relação é totalmente pessoal, havendo efeitos que se dão por diálogos e similaridades. Esses diálogos, somados à convivência, tornam, segundo Boff (2006), a comensalidade um ponto central da essência da própria humanidade, da qual pode ser considerada como parte.

Essa essência tem um marco importante na construção humana, quando os antigos se reuniam em grupos para caçar, colher frutos, sementes, peixes, vegetais e demais alimentos que compunham sua alimentação. Ali já praticavam a comensalidade, pois dividiam tudo o que foi recolhido entre a coletividade e comiam todos comunitariamente (MORIN, 2001).

A comensalidade é reconhecida há pelo menos meio milhão de anos, e tanto homens como animais a vivem. Porém, como explica Carneiro (2003, p. 72), o uso que cada um faz dela apresenta disparidades, e “a diferença entre a comensalidade humana e a dos animais é que atribui sentidos aos atos da

partilha se alterando com o tempo. A comensalidade ajuda a organizar as regras da identidade e da hierarquia social”.

Dessa forma, não é apenas o ato de comer que aporta à comensalidade uma característica fundamental no convívio humano (BOFF, 2006). Um ponto que torna os seres sociais é a “fala na forma de uma linguagem gramaticada” (BOFF, 2006, p. 16), pois o ser humano se comunica com dupla inter-relação, utilizando-se de palavras e dos sentidos para se comunicar. Enquanto outros animais se comunicam por grunhidos e outros sons, os humanos falam. Esse poder e propriedade de externar os pensamentos e vontades em linguagem possibilita ao ser humano organizar o mundo, classificar com nomes e conceitos que variam desde o imaginário ao concreto (MATURANA; VARELA, 1995).

Outra peça profundamente ligada à comensalidade é a culinária, assim também como o preparo dos alimentos. Fato novo que surge na sociedade com a chegada do fogo para usos culinários. Nesse momento, “há 500 mil anos” (BOFF, 2006, p.17), a comensalidade ganhou mais notoriedade e prestígio. Isso porque, a partir de então, as relações se tornaram mais atrativas, com maiores possibilidades, que advém de termos além de alimentos crus, também alimentos cozidos (LÉVI-STRAUSS, 2004).

A chegada do fogo mudou a alimentação da sociedade e a forma como se estabeleciam as relações. A influência é tamanha que, de acordo com Lévi-Strauss (2004, p. 25), “assim como não existe sociedade sem linguagem, não existe nenhuma que, de um modo ou de outro, não cozinhe pelo menos alguns de seus alimentos”.

Ao cozer os alimentos, esses são transformados: quase sempre mudam a cor, sabor e textura. Além de modificar os aromas ao ponto de se conseguir até reconhecer alguns durante esse processo. Como cita Fischler (1995, p. 76),

a gastronomia tem uma virtude fundamentalmente “identificadora”: uma vez “cozido”, ou seja, pregada as regras convencionais, o alimento está marcado por um selo, etiquetado, reconhecido, em uma palavra: identificado. A comida “crua” é portadora de um perigo, de uma selvageria que conjura a tempero: assim marcada, passando da Natureza à Cultura, será considerada menos perigosa. Tomará docilmente seu lugar no prato, no corpo do comensal; registrará o todo na ordem do mundo e afirmará assim que este perdura.

Diante dessa realidade, observa-se que cada nação desenvolve sua culinária e seus pratos locais. Quase sempre são relacionados aos ingredientes que a região tem à disposição, e assim surgem preparos típicos como: a feijoada no Brasil, a lasanha na Itália, o quibe dos árabes e outros.

Essa variedade local se transforma em cultura, festas surgem, e com elas os comensais criam o costume de se reunirem e quase sempre estão associadas à apreciação de algum preparo. Têm-se assim as tradições: o frango assado no Natal, ovos de chocolate na Páscoa, canjica e milho assado nas Festas de São João espalhadas por todo o Brasil. E em todas essas se encontra a comensalidade, nesse ato de comer e beber junto, celebrando o viver em diversos ritos ao redor do mundo. Essas celebrações reforçam a interação humana e fortalecem atitudes comunitárias.

Fischler (1995, p. 34) corrobora o acima mencionado, explicando que

de fato, muitas classes de indícios mostram que os humanos elegem seus alimentos, em boa parte, em função de sistemas culturais alimentares que podem chamar-se gastronomia. A analogia entre linguagem e gastronomia comum desde Lévi-Strauss, se impõe aqui: todos os humanos falam uma língua, mas existe um grande número de línguas diferentes, todos os humanos comem uma comida cozida, mas existe um grande número de gastronomias diferentes. A gastronomia é universal, as gastronomias são diversas.

Nota-se que os seres humanos escolhem seus alimentos numa cultura gastronômica diversificada, porém universal. Para além do cru e do cozido mencionados, cabe dizer que a fartura e a disponibilidade de alimentos embaraçam o ser humano. Por ser onívoro, a alimentação se torna uma decisão social e política (FISCHLER, 1995). Ser onívoro contribui, mas confunde ao mesmo tempo, pois a incorporação dos alimentos para construir a dieta pela imensidão de possibilidades, liberdade e autonomia, dificulta o parecer. Afinal come-se por gosto e evita-se por desgosto.

A compreensão do que é o desgosto passa por várias etapas, e comumente tende-se a ser associada a repulsa. No entanto, o desgosto é muito mais extenso, segundo Fischler (1995, p. 70):

É um fenômeno que possui ao mesmo tempo uma dimensão biológica e uma dimensão psicológica, social e cultural. Quando se fala de desgosto, se faz uma referência a: 1) estados do sujeito e dos afetos (emoções e sensações); 2) comportamentos (mau humor, rejeição, eventualmente regurgitação e vômito); 3) representações.

Dessa forma, se entende que a relação de comensalidade, para ser efetiva e evitar desgastes, deve anteriormente reunir informações biológicas, psicológicas (desgostos/alegrias, enfermidades/saúde) e a parte cultural – respeitando as definições impostas e escolhas de cada indivíduo. Tudo isso visa à concretização de momento hópito.

A construção desse momento, além dos aspectos já relacionados, e objetivando êxito, envolve um dos elementos mais marcantes do paladar: o gosto. Sabe-se, conforme Fischler (1995, p. 90), que

pelo menos quatro fatores intervêm na gênese dos gostos alimentícios de um indivíduo: biológico, psicológicos (dependendo da experiência individual), culturais e sociais, devendo estender-se esse último no sentido próximo da psicologia experimental, ou seja, essencialmente como interação entre os indivíduos (ROZIN; VOLLMECKE, 1986). Podem-se distinguir aqui, pelo menos formalmente, dois modos de transmissão: intergeracional e intrageracional.

A partir do exposto, vê-se que ocorre a transmissão do gosto de uma geração para a seguinte, e as possibilidades apresentadas incorporam primeiro a genética com todas as informações hereditárias, predisposições e preferências dos genitores. E a segunda é a cultura, que aporta pontos semelhantes, tradições, condutas e de aprendizagens, que também somam e interferem na formação do gosto.

Fischler (1995, p. 92) existem indícios de sobra para acreditar que o sabor amargo é aversivo:

De maneira não menos inata, havendo proposta a explicação evolucionista que as substâncias amargas podem ser tóxicas (Desor, Maller e Andrews, 1975). Entre os demais sabores, parece que, com forte concentração, o ácido é frequentemente rejeitado, assim como o picante.

Sabe-se, contudo, que mesmo com os estudos realizados, tudo isso está condicionado à cultura. No Brasil, tem-se uma fatia da população que toma seu café amargo, sem açúcar. Já no México, têm-se o costume de consumir comidas fortemente picantes. Ou seja, o interior de cada cultura possui apreciações e considerações diferentes sobre os gostos, o que leva a uma construção diferente do paladar, bem como as relações de comensalidade em que cada um se insere. Assim sendo, “os gostos ou aversões inatas podem ser

modelados, modulados ou inclusive invertidos, pela influência social e a imersão numa dada cultura” (FISCHLER, 1995, p. 93).

Comensalidade é um assunto extenso e cativante, pela característica de se entrelaçar com ciências de outra natureza que não as sociais, tal qual o turismo, com sua multidisciplinaridade (JAFARI, 1994).

Mesmo com todos os esforços e avanços, o alimento, que é a vida, por assim dizer, e as relações construídas a partir dele ainda não seduzem o suficiente. Assim, afirma Garine (1998, p. 143) que

a alimentação humana segue sendo mal compreendida e não pode nos satisfazer o trabalho feito em alimentos nos países em desenvolvimento, porque eles estão muito influenciados pelo sociocentrismo latente em seus autores.

Concordando com esse autor e visando contribuir com mais informações sobre o que é comensalidade e as nuances que advêm do tema, como o também mencionado por Fischler (1995) e Brillat-Savarin (1995), o texto segue com os subitens complementando uma outra ótica sobre o tema.

1.2 COMIDA, MESA, COZINHA E RELAÇÕES CONSTRUÍDAS

A mescla e junção desses quatro pontos – comida, mesa, cozinha e relações construídas –, correspondem fielmente, dentro da gastronomia, ao que é comensalidade. Em torno de uma mesa, cozinhando ou comendo algo, debate-se, aprende-se, e por muitas vezes é onde se constroem relações que marcam as pessoas envolvidas, algumas duram até para a vida toda. Isso ocorre porque o ato de comer remete a alguns dos momentos mais sublimes, históricos e de transformação sociocultural da sociedade. Carrega consigo situações das mais variadas, que corroboram para a construção da relação entre as pessoas e a comida (MONTANARI, 2008; FISCHLER, 1995). Essa afinidade é vista de forma sacramental: o comer em comunhão com o outro é visto inclusive como algo místico.

Embelezam-se os alimentos, porque a comida não é consumida só com a boca, mas também com os olhos. “O comer não satisfaz apenas as necessidades biológicas, mas preenche também funções simbólicas e sociais”

(GÓES, 2008 p. 77). O momento de se comer é um dos mais ansiados no decorrer do dia. O ser humano possui consciência instintiva de que é necessário comer, sem fazê-lo não há como sobreviver, nem haverá a alegria do existir (GÓES, 2008).

A existência, a sobrevivência e o fato de não dispor alimentos a toda hora, faz da comida um importante agente de transformação. Graças às necessidades biológicas da espécie humana de comer, realizaram-se vários avanços no campo científico, desenvolvendo-se em torno da comida “tecnologias e outros aspectos de cultura” (FRANCO, 2001, p. 19).

Nota-se, dessa forma, que a comida auxiliou na evolução, e mesmo assim, a humanidade ainda não permite algumas mudanças nela. A comida e a cozinha, independentemente do local, seguem sendo o ponto em que a sociedade se mostra mais conservadora, mais que em qualquer outro campo de cultura (FRANCO, 2001). Esses persistentes hábitos de inalterar os preparos são observados constantemente, pois é a forma que o indivíduo tem de reviver parte de sua história. Graças à globalização, esse problema se minimizou, e hoje há no mundo um pouco de cada cozinha espalhada nas cidades. Além disso, os preparos se apresentam bem próximos do sabor real, e, com isso, quem deseja matar a saudade dos sabores de sua terra, tem essa possibilidade ao alcance.

Não obstante, compreende-se que mesmo com cozinheiros e confeitores que consigam reconstruir e aproximar o sabor de uma comida típica para o mais próximo do real, ainda assim não é condizente com o real, por não ter sido preparada por um nativo com ingredientes locais. Essa afirmação pode até soar com tom de preciosismo, porém não o é: o clima, a terra ou “*terroir*”, como mencionam os franceses, altera o sabor dos alimentos, consecutivamente o do preparo feito com esses. Como se pode observar, por mais que haja empenho e esforço, o sabor do preparo nunca será alcançado em sua plenitude se não for executado no local de sua origem. Porém, não só de gostos se constrói a relação com a comida. Para além do paladar, têm-se as expressões simbólicas, sociais e ritualísticas do alimento. Nesse último, no ritual, é onde comumente aparece a figura da mesa, com suas expressões colaborando para a formação e consolidação de laços ali ocorridos.

Na cultura judaico-cristã a mesa está presente em quase todas as casas, inclusive, segundo a Bíblia de Jerusalém (1989), sabe-se que é bastante comum o seu uso desde a época de Abraão. Assim, há mais de dois mil anos antes de Cristo que a mesa vem sendo utilizada como um local de encontro e de divisão.

Numa das citações bíblicas (Bíblia de Jerusalém, 1989) mais famosas e importantes, mencionada no livro em Matheus 26:19-30, Jesus de Nazaré, em sua última páscoa, decide celebrar com seus discípulos a data sagrada, comendo e bebendo em um gesto de comunhão. Essa derradeira reunião ficou conhecida no mundo como Santa Ceia, onde, numa mesa farta,

enquanto comiam, Jesus tomou o pão, e, abençoando-o, o partiu, e o deu aos discípulos dizendo: Tomai e comei, isso é o meu corpo. E tomando o cálice, e dando graças, deu-lho, dizendo: Bebei dele todos. Porque isto é o meu sangue da aliança, derramado em benefício de muitos, para a remissão dos pecados (Mt, 26:27-28).

Nota-se, portanto, que o ato de partilhar alimentos à mesa, focando nessa cultura para exemplificar o fato, tem pelos menos 4 mil anos. Considera-se que Abraão nasceu 1948 anos depois de Adão, o que também pode ser interpretado e entendido como 2159 anos a.C., segundo a Bíblia (1989, Gn:11.2; 25,7).

Por ter se tornado fato sacrossanto, representado em quadros famosos como, por exemplo, o da Santa Ceia e os dos grandes banquetes, quando se fala sobre mesa, quase automaticamente vem à memória um móvel, de madeira ou não, mas um móvel. Entretanto, a realidade é que a mesa concebe um local de construção de momentos e partilhas que está além de apenas um item moveleiro. Assim, a mesa também se modifica de acordo com a cultura. Os indianos, por exemplo, utilizam folhas de bananeira no chão como “mesa” para servir seus alimentos.

De acordo com Kumar (2017), os convidados sentam-se no chão com as pernas cruzadas e os pratos são servidos em folhas largas de bananeiras. O resto que sobra é ofertado às vacas com mérito. Vale lembrar que as vacas na Índia, devido a uma forte cultura hinduísta, são sagradas, e o motivo é que a vaca para os hindus representa a montaria, ou veículo de um dos deuses mais adorados do país, o Shiva.

Como se pode depreender, a mesa, independentemente da cultura, credo ou religião, está ligada às refeições, podendo essas serem individuais ou coletivas, sem muita distinção ou com deferência. Toda cultura constrói suas regras alimentares, e assim, a comida na cultura indiana remete à variabilidade diante da função social que o alimento possui, bem como o seu significado em termos de qualidade e da maneira como é servido (ROZIN, 1986). Verifica-se que, nessa sociedade, “a casta mais alta não pode aceitar alimentos preparados por membros de casta inferior” (GÓES, 2008, p. 377) demarcando assim a sua diferença social e fazendo uso de deferência nessas ocasiões.

A deferência na cultura ocidental é utilizada com maior frequência em eventos, pois facilita em muito o cerimonial e protocolo na organização de mesas. Essas mesas por vezes são numerosas e têm públicos variados, principalmente chefes de Estado, que pedem esse tipo de tratamento. Dessa forma, todos os momentos têm hora estabelecida, prazo e formato para que ocorram sem maiores complicações. Afinal, mediar relações de poder é algo que requer flexibilidade, adaptação e entendimento das partes. Como na Índia existe a cultura de castas, lá as pessoas aprendem desde o nascimento a observar esses pontos, algo que para a realidade brasileira é incomum. No Brasil, porém, o costume é se sentar à mesa e compartilhar, ignorando ou não se atendo a esses pormenores.

Aprofundando as reflexões sobre alimentação, cultura e poder, Santos (2006) demonstra o quão importante é o fato de se estar reunido junto à mesa, e a forma como isso impacta na formação pessoal e profissional dos indivíduos. As representações políticas e sociais são abordadas, até tabus são colocados à mesa para compor a discussão. Isso ocorre, conforme o autor, pela desinibição e comunicabilidade que gera o ato de se alimentar.

Já Pilla (2004) afirma que a mesa também age como forma de obtenção de prestígio e conseqüente fornecimento de símbolos de distinção, diferenciação e integração social. Tais questões estão relacionadas à cultura e ao poder, o que talvez explique por que as mesas de bar proporcionam bons debates.

Observa-se, portanto, que a mesa contribui nas decisões pelo hábito. As pessoas estão acostumadas a deliberar enquanto se sentam à mesa. Parte disso se deve ao ato de comer, pois há motivação prazerosa para esse ato. Ao

criar esse costume de definir o que se come, exerce-se, às vezes sem se perceber, decisão e predileção pessoal. Parte dessas escolhas são ensinadas na infância, ou seja, são carregadas de heranças históricas e familiares.

Considerando-se o contexto sócio-histórico-cultural, vê-se que há anos o ser humano é treinado para decidir-se à mesa. Assim sendo, quando alguma situação ou circunstância exige essa disposição, o sujeito se encontra habituado e mesmo que haja situações divergentes, o poder de decisão continua presente.

Outro fator recorrente nas relações é o de contentamento; e nesses momentos felizes e festivos, utiliza-se também a mesa. O prazer da mesa é distinto do prazer de comer: o primeiro é uma sensação que nasce de circunstâncias, lugares, pessoas a serem acompanhadas à refeição. É próprio do humano, supondo-se a preparar o alimento a ser partilhado à mesa (BRILLAT-SAVARIN, 1995).

Um dos usos mais comuns que se destina para a mesa é o da alimentação, mais precisamente o ato de comer. Um rito que nutricionistas aconselham que seja feito devagar e com calma (DENADAI, 1998). O conselho de se ter tempo para se alimentar e não o fazer com pressa está condicionado à natureza humana, que discute, pensa e interage, enquanto come. Em parte, isso ocorre porque

os seres humanos são as únicas criaturas do mundo que pensam e falam a respeito de seus alimentos, as únicas que observam regras precisas sobre o que comem e o modo de fazê-lo, sobre a maneira de preparar os alimentos ou sobre as pessoas e lugares com quem ou onde comê-los (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 132).

Depreende-se, então, que

comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem (CARNEIRO, 2003, p. 71).

Essa linguagem a que o autor se refere é a primeira forma de comunicação que estar perto evoca. E convida à interação e a tudo o que pode ser extraído e aprendido ali. Entretanto, com o tempo e o passar dos anos, os atos se alteram e se modificam. O ato de comer caminha também para se

tornar um ato solitário, o que é preocupante, atualmente, comer está sendo fortemente associado à exposição, até mais do que saborear a comida. Existe por parte da sociedade uma preocupação de informar mais o que se come, do que aproveitar o que é servido.

O glamour e a pressa em publicizar o que se come, ou o restaurante onde se come, começa a interferir no valor real que a comida tem, pois tendem a dividir o momento com quem ali não está, ou pior, o fazem apenas por vaidade e para “sanar a obrigatoriedade social” (KEEN, 2012). Segundo Appadurai (1996), esse é um reflexo das dimensões culturais da globalização na vida cotidiana, em que há ruptura entre a tradição e a modernidade, a qual se vive, encarando a novidade e o que ela traz.

O fato de se alimentar se preocupando com o exterior, o mundo digital ou as redes sociais altera a dinâmica e a lógica dos comportamentos alimentares. Não é só ou apenas desfrutar a comida com calma, é igualmente pensar. Como diz Contreras e Gracia (2011, p. 167), “a alimentação também constitui uma via privilegiada para refletir sobre as manifestações do pensamento simbólico e constitui, em determinadas ocasiões, uma forma de simbolizar a realidade”.

Ao se falar em comida e mesa, é indispensável sublinhar a importância do local de preparo da comida: a cozinha. Esse espaço da casa, bar ou restaurante faz exalar sedutores aromas e, na maioria das vezes, é nele que se despendem tempo e afeto quando se quer agradar e receber algum convidado. Segundo Santos (2005, p. 11),

na cozinha, prevalece a arte de elaborar os alimentos e de lhes dar sabor e sentido. Nela, há a intimidade familiar, os investimentos afetivos, simbólicos, estéticos e econômicos. Em seu interior, despontam as relações de gênero, de geração, a distribuição das atividades que traduzem uma relação de mundo, um espaço rico em relações sociais.

A cozinha de cada um diz muito sobre o que cada indivíduo é e como age. Ali se consegue entender as predileções e preferências, os gostos e o que o satisfaz. Para além do mencionado, a cozinha age como termômetro social. Franco (2001, p. 25) assevera que

a humanidade é mais conservadora em matéria de cozinha do que em qualquer outro campo de cultura. Assim, a exaltação de alguns pratos da culinária materna, ou do país de origem, mesmo quando medíocres, pode durar a vida inteira e a sua degustação gera, às vezes, associações mentais surpreendentes.

A força da cozinha se mostra nos detalhes, na construção do ser. Em um exercício de olhar para dentro de si e se entender, compreender que se carrega uma enorme parcela de cultura ao cozinhar.

Para além dos momentos felizes que podem vir a desabrochar, a cozinha é também um ambiente totalmente democrático. Quando se aborda o trabalho realizado dentro das cozinhas pelos colaboradores, não importa a cor, a etnia, o gênero ou a beleza. Quem se destaca é o cozinheiro (a) com maior habilidade e destreza. Isso torna a cozinha ainda mais original. Diferente de outras ocupações existentes, em que pessoas despreparadas possam por indicações ocupar cargos, o mesmo não se vê na cozinha.

Por mais que parte das pessoas só dê atenção à cozinha quando ela se encontra desorganizada, recordando afazeres ainda não realizados, ou no momento da fome, a cozinha segue tendo a força de pôr para fora os desejos. Na hora de comer, a maioria das pessoas se indaga: o que irei comer? É nessa comunicação que a cozinha se mostra maestra, pois se torna um “espaço privilegiado em que o sujeito se inspira em diferentes formas de expressão simbólica” (GONZÁLEZ REY, 2005a, p.14).

A forma de partilhar a comida e o momento eleito para ela também são carregados de decisão. Assim consegue-se definir e escolher se o evento será um jantar, um churrasco, ou uma festa. Para auxiliar nessas questões, que frequentemente aparecem no cotidiano, o ser humano dividiu os alimentos e criou categorias. Assim sendo, as divisões são entre

saudáveis e não saudáveis, convenientes e não convenientes, ordinários e festivos, boas e más, femininos e masculinos, adultos e infantis, quentes e frios, puros e impuros, sagrados e profanos etc., – e por meio dessas classificações, construímos as normas que regem nossa relação com a comida e, inclusive, nossas relações com as demais pessoas, de acordo, também com suas diferentes categorias (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p.167).

As relações construídas enquanto se come são laços que criam raízes e despertam, a depender do assunto e do alimento, a relação de aceitação ou repulsa. Talvez por isso e sabendo disso, muitos contratos, casamentos ou

outras ações que envolvam o aceite da outra parte, para se concluir, são feitos na mesa e, por diversas vezes, com um almoço ou jantar no percurso.

Santos (1997) afirma que na atualidade existem pessoas obcecadas pela história da mesa, almejando que a gastronomia seja excluída da cozinha e passe a ser objeto de estudo de maneira mais integrada ao imaginário, ao símbolo e às inúmeras maneiras de socialização existentes. Essa afirmação condiz com a realidade, quando há permissão de se pensar melhor o alimento. As questões filosóficas e antropológicas entram e despertam entendimento ao indivíduo, e, a depender da pessoa, isso gera sede por informações e busca de respostas. Na gastronomia, a curiosidade tem despertado interesse cada vez maior de conhecimento sobre o que de fato é o alimento e o que se aprende com ele.

Essa curiosidade ocorre na gastronomia a partir do momento em que se sente a necessidade de aperfeiçoamento na área, especialmente quando as disciplinas práticas acabam por ficarem defasadas, requerendo sempre uma atualização. Assim, inicia-se a busca por ampliar os conhecimentos, e isso se faz recorrendo a outras áreas. O retorno só é efetivo quando se nota a evolução dos saberes e pensamentos.

Na alimentação fora do lar, há também essa busca de conhecimento de lugares com aperfeiçoamento da prática gastronômica. Trata-se de uma busca pela melhoria, pelos sabores mais sensíveis ao paladar. É “a constituição de uma sociedade que passa a oferecer aos seus componentes as mesmas possibilidades de acesso ao luxo” (PILLA, 2004, p. 12), e menos distinção social (BOURDIEU, 2007). As mesas associadas a isso, onde quer que seja, se tornam a cada dia mais plurais, com inserção de todas as classes.

Sem distinção de classe, nota-se que durante longos períodos, as mesas que mais chamam a atenção em qualquer cultura são as que aparecem fartas e diversificadas em alimentos. Essas mesas atraentes muitas vezes atendem a uma parcela da sociedade específica: a “elite.” Segundo Rainho (2002, p. 17), essa elite é caracterizada não unicamente pela “posse da riqueza, o acesso ao consumo de determinados bens ou exercício do poder, sendo preciso também se destacar pelo requinte das maneiras”. Com pensamento similar, mas enfatizando a postura, Pilla (2004, p. 4) cita a elite como “aqueles que civilizaram seus costumes [...] parâmetro de seu

desempenho social, principalmente no que diz respeito ao comportamento à mesa”.

Indo de encontro ao supracitado acima, Elias (1987) menciona, que todas as ações podem ser feitas de forma civilizada e não civilizada. Entende por civilizado quem opta por diplomacia e resiliência ao se deparar com qualquer situação, da amena a conflituosa. E a forma não civilizada corresponde a relações ásperas e indesejadas: os insultos, confusões e demais atos rudes e descorteses que integram e por momentos são utilizados como método de resolução para temas conflituosos.

Nesse contexto, a mesa pode ser vista como um palco, um ambiente que, assim como a arte, contempla todas as cenas possíveis. Em que pese a ocorrência também de intempéries, o foco desta abordagem é o aspecto positivo. No entanto, Visser (1998, p.121) entende que

comer em companhia de outrem é sinal de amizade e igualdade; a localização dos “companheiros” sempre foi usada como expressão do poder de cada um diante dos demais. A arrumação hierárquica dos lugares é um dos mais intrincados aspectos do protocolo, pois situar à mesa os convidados é um ato profundamente político. Onde os comensais não são colocados em lugares predeterminados, está sendo feita, sem dúvida, uma declaração política, social ou religiosa.

Como afirmou Brillat-Savarin (1995, p. 16), “o destino das nações depende da maneira como elas se alimentam”. Há de se concordar com o autor, enxergando-se a afirmação sob óticas diferenciadas, como, por exemplo, a saúde e a política. Sob a ótica da saúde, a comida é necessária para a manutenção da vida com seus nutrientes, e alguns alimentos estão associados inclusive à medicina, pois podem trazer boas e más consequências. Na política, relacionam-se as decisões que podem cair sob um povo, que gozará os pontos positivos e os negativos de cada gestão. E essas são questões que também estão presentes na mesa, como discussões e decisões para definir “quem manda, por que manda, como manda” (RIBEIRO, 2010).

Essas questões de boas maneiras são citadas em Vanderbilt (1962, p. 14). O autor mostra que tais atitudes são necessárias para construir um bom momento à mesa, pois “saber exatamente o que temos que fazer é sumamente importante. [...] Saber e fazer bem feito o que se tem a fazer constitui a ciência do êxito, do triunfo, do desembaraço natural que distingue as pessoas”.

Há comprovações de ser desnecessária a presença física para se vivenciar e desfrutar de determinadas situações ou poder senti-las. Visto que se tem como aproximar o imaginário do real, e se há imaginação, podem-se ser concretizadas as situações, mesmo sem essas terem de fato ocorrido. A esse sentimento, construído baseando-se na relação de pertença, segundo Halbwachs (1990), chama-se de memória coletiva.

Essa mesma memória, na maioria das vezes, direciona a mesa, quando se decide reunir-se para socializar-se. Isso porque, segundo Borges (2010), a mesa é um espaço de interação, “local para a pacificação das relações, onde o alimento e os rituais que o cercam são mediadores neste processo de amenização dos tratos sociais”.

A mesa do bar segue o mesmo caminho. Diferente das demais, a musicalidade corrobora ainda mais nesse quesito, havendo assim, a chance de se exercitar a empatia para se ouvir mais as pessoas, devaneando-se na conversa. Cena comum no cotidiano dos botequins.

Entre todos os aspectos que definem a sociedade, não se pode deixar de citar o ato de “comer junto”, que se pode afirmar categoricamente que é uma das ocasiões mais propícias para a interação entre os indivíduos. Flandrin e Montanari (1998, p. 108) formulam um conceito histórico interessante sobre o que é o comer juntos, citando que:

No sistema de valores elaborado pelo mundo grego e romano, o primeiro elemento que distingue o homem civilizado das feras e dos bárbaros (que estão eles próximos ao estado animal), é a comensalidade: o homem civilizado come não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas, também, (e sobretudo) para transformar essa ocasião em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação: “Nós não nos sentamos à mesa para comer – lemos em Plutarco – mas para comer junto”.

Com as correrias e agendas lotadas de compromissos seguidos uns pelos outros, esse costume diminuiu. Contudo, a retomada de reflexões acerca do tema, fóruns de gastronomia e movimentos em torno da alimentação que objetivam demonstrar como isso afeta o pensamento e a saúde, estão conseguindo, aos poucos, resgatar essa prática tão benéfica.

A comida disponível para aquisição no bar, comumente chamada de comida de boteco, é uma cozinha que intrinsecamente já remete à partilha. As

porções apresentadas no cardápio geralmente chegam à mesa com número variado do que foi pedido, ou o prato escolhido serve mais de uma pessoa. “Por isso, em muitas culturas, a lareira e o forno onde se prepara a comida se convertem em símbolos da família” (GÓES, 2008 p. 390). Essas são características que vão além do sugerir: elas induzem a partilha, o que é percebido também em outras culturas, não somente na mesa do bar, mas também na lareira e no forno.

Um aspecto da partilha recorrente no bar é cultural. O serviço realizado, desde a escolha à entrega do alimento ou bebida, é feito em porções. Sejam as bebidas das garrafas, que em grande parte também são vendidas em doses, ou nos alimentos, pelos bares do Brasil, pode-se dizer que dividir é algo corriqueiro e normal.

Adentrando mais no campo dos alimentos e bebidas, cabe aqui citar os sentimentos que se encontram no bar. Ali se tem de tudo um pouco: dor, alegria, choro, sorriso... A aparição desses sentimentos dependerá do estado emocional e do dia que o comensal se encontra. Entretanto, um sentimento sempre presente ali é o prazer.

O prazer de se sentar e degustar um prato saboroso, condimentado, com a temperatura e textura corretas, agrada o paladar. Se associado a uma boa companhia, encanta a alma. Sem temporalidade, estar à mesa é e sempre será um prazer, nas palavras de Brillat-Savarin (1995). O prazer tido à mesa está presente em todas as épocas, culturas, países e no dia a dia, podendo ser associado aos demais prazeres.

Segundo Nascimento (2007, p. 192), “entre os prazeres perseguidos pelo ser humano para lidar com o mal-estar da existência, o prazer de comer é um dos que tem se revelado como um dos mais valorizados na época contemporânea”.

Outro prazer que se identifica no bar, e que esse certamente é um dos mais importantes e de identidade local, é o prazer das bebidas, em especial as alcoólicas. Para Nascimento (2007, p. 203),

assim como o prazer de comer, o prazer etílico contribui para a sociabilidade e a comunicação por seu poder de desatar línguas e soltar corpos. Estreita os laços da convivência, estimulam conversas, assuntos, ideias, além de alegrar uma refeição. As bebidas alcoólicas são motivos de desculpas para os comportamentos socialmente condenados, atenuam crimes, justificam lapsos ou deslizes, como se sob seu efeito, o mal fosse diferente.

Além do exposto, o ato de beber possui características simbólicas também. As pessoas não bebem apenas por gosto ou para ficarem alegres. Existe uma cultura da bebida ao seu redor. A exemplo, podem-se mencionar o brinde dos noivos na cerimônia de casamento, a entrega de medalhas na Fórmula 1, em que os pilotos dão banho de champagne uns nos outros, ou até a bebida para brindar a saúde de alguém.

Outro fator é que a bebida serve para melhorar a comida. Tanto utilizando-a para acompanhar um alimento ou como ingrediente de um prato ou molho, as bebidas auxiliam e harmonizam as refeições. Contudo, é importante controlar o apetite e consumo, para não fazer do momento um vexame ou algo que possa ocasionar arrependimento, devido a uma ingestão desregrada.

Por ora, encerram-se aqui as reflexões sobre a importância da comida, da bebida e da mesa na construção social e humana. O próximo capítulo se destina a apresentar a metodologia, isto é, será descrito como foi feita a construção desta pesquisa, juntamente com informações sobre o objeto de estudo – Bar Beirute e um breve histórico sobre os bares e botequins. O objetivo é buscar e oferecer maior entendimento sobre o tema e embasar este estudo com mais informações sobre ele.

2) LUGARES DE COMENSALIDADE, BARES E BOTEQUINS

Neste capítulo, após a seção “Trilha metodológica”, será mencionada, além do Bar Beirute, parte da história de Brasília e dos bares mais antigos da cidade. Essas informações corroboram a importância e a longevidade daquele estabelecimento. Na primeira parte, será abordada a trajetória para entrevistar Seu Chiquinho. Após isso, com base nas suas falas, serão entremeados assuntos condizentes com a narrativa da entrevista e de como ela se realizou, com seus depoimentos históricos.

O capítulo abordará a história dos bares, percorrendo a variação “boteco” e “botequim”. Serão incluídos alguns aspectos históricos e evolutivos que demonstrem a função social desses espaços e a importância desses lugares sob a ótica de lazer, discussões e interação humana.

2.1 TRILHA METODOLÓGICA

A metodologia utilizada expressa o caminho de pensamento escolhido para responder ao problema da pesquisa. O estudo se inicia com a construção teórica sobre os principais assuntos abordados: gastronomia, comensalidade e bares. Essa construção aportou, ao pesquisador, entendimento mais amplo e conhecimento aprofundado para responder ao problema da pesquisa.

Com esse plano estratégico traçado, a próxima etapa foi realizar a coleta de dados em materiais acessíveis, como livros publicados, revistas, cardápios de bares, artigos científicos, fotografias em livros e redes sociais e reportagens sobre o objeto de estudo. A construção conceitual foi baseada nas relações dos clientes com o bar escolhido para o Estudo de Caso e seus proprietários, funcionários e, ainda, algumas histórias e lembranças dos que por ali passaram e das quais se obteve acesso.

Na busca de métodos distintos para referenciar os objetivos, entrelaçando-os às questões teóricas com o intuito de atingir o objetivo geral – analisar o Bar Beirute como lugar de comensalidade, por meio da convivência entre os frequentadores e local de encontro de gerações em Brasília – optou-se

por realizar pesquisa qualitativa. Esse tipo de pesquisa é, segundo Demo (2000) e Dencker (2007), o método de investigação científica que foca no caráter subjetivo do objeto, estudando suas particularidades para além dos dados.

Os métodos qualitativos buscam a compreensão dos significados que os indivíduos colocam em prática na construção do mundo social. Goldenberg (2001) considera as concepções dos indivíduos relativas ao mundo em que vive e frequenta. Já Richardson (1999, p. 80) considera que “estudos que empregam uma metodologia qualitativa podem descrever a complexidade de determinado problema, analisar a interação de certas variáveis, compreender e classificar processos dinâmicos vividos por grupos sociais ou tribos”.

Segundo Minayo (2010), para além das subjetividades, a pesquisa qualitativa possibilita ao pesquisador descrever questões mais íntimas do local, do grupo ou público entrevistado, tornando a descrição das ações mais aparente e condizente com a realidade das vivências e comportamentos vistos. Entendendo que, para interpretar o objeto de estudo, a presente pesquisa seria complexa, o método investigativo escolhido foi o Estudo de Caso. Essa escolha proporciona uma maior aproximação entre o pesquisador e o seu objeto, visto que imerso no ambiente, se tem maior familiaridade com o tema de estudo e se consegue extrair mais informações, o que contribui para entender e desvendar o que se precisa para a pesquisa (GIL, 2007). O Estudo de Caso também foi importante para validar e excluir hipóteses, pois havia uma pressuposição do que seria descoberto na pesquisa de campo. Na realidade, as narrativas foram além, trazendo registros até então desconhecidos.

Para trazer a esta dissertação um parâmetro real, que retrate ao máximo possível o ambiente e a fala do entrevistado, utilizou-se a Teoria da Antropologia Interpretativa de Geertz (1978). Nela, o autor explica que toda história registrada sempre terá influências externas; que o assunto contado nem sempre corresponde ao que de fato é. Isso porque, cada narrador, ao reconstruir um determinado cenário, ou iniciar uma história, insere nela suas impressões e modo de contar. Essa ação desbota levemente o ocorrido, pois, de uma forma ou de outra, acaba transformando a cena. Sendo assim, cabe ao pesquisador fazer essa análise, decifrar, entender e extrair do momento ou da questão o que de fato condiz com o exposto.

Ademais, as ideias de Geertz (1978) contribuem com o entendimento da interpretação de cultura nesta dissertação, pois são tratados, no decorrer da pesquisa, o encontro de gerações que frequentam o Bar Beirute, a alta carga de memória presente e a teia de significações que expressam.

Segundo Bergson (1999), a memória traz os fatos mais marcantes do sujeito, pois permite a relação do sujeito presente com seu passado, de forma instantânea. Tal relação entre passado e presente é evidente no Bar Beirute. Suas paredes remetem a histórias. Parte de seus clientes age como participantes dessa construção, por terem ido àquele local com seus pais e, ao retornarem, sentirem-se abraçados por esse sentimento de pertencimento.

Sendo assim, parte das atuações e associações feitas no estudo teve fundamento na Antropologia, por ser a ciência que, considera-se, mais se destaca na compreensão de estudar e entender o Bar Beirute e as relações existentes em torno dele (GARINE, 1998). Ao procurar apreender o funcionamento das culturas e da diversidade, a Antropologia posiciona o homem como objeto de estudo. Estabelecendo uma analogia, o turismo entra nesse aspecto como objeto de visita, incluindo-se a gastronomia, manifestações polêmicas, dentre outros aspectos da sociedade (MELO, 2004), como a comensalidade aqui investigada.

Na busca de descortinar como é construída a comensalidade do Bar Beirute, realizou-se uma seleção entre os frequentadores. Os atores escolhidos para responder o estudo foram principalmente os proprietários, os clientes mais antigos e, posteriormente, mas não menos importantes, alguns dos clientes mais novos. O favoritismo por clientes que frequentam há mais tempo, ocorre com o intuito de responder à questão da pesquisa, a respeito de que o Bar Beirute é um local de encontro de gerações em Brasília-DF.

O objetivo dessa decisão foi evitar uma atitude excludente, afinal, entende-se que se o Bar está em funcionamento há mais de 52 anos, é porque novos clientes o frequentam. Sendo assim, é local de intersecção entre inovação e tradição, e

o que chamamos de cultura coloca-se no ponto de intersecção entre tradição e inovação. É tradição porque constituída pelos saberes, pelas técnicas, pelos valores que nos são transmitidos. É inovação porque aqueles saberes, aquelas técnicas e aqueles valores modificam a posição do homem no contexto ambiental, tornando-o capaz de experimentar novas realidades. Inovação bem-sucedida: assim poderíamos definir a tradição. A cultura é a interface entre as duas perspectivas (MONTANARI, 2008, p. 26).

Nesse contexto, decidiu-se selecionar alguns clientes novos, de forma aleatória, do grupo de pessoas que seriam entrevistadas para compor uma amostra real da diversidade cultural que é o Bar Beirute.

O próximo passo foi a construção do roteiro de perguntas para realizar a entrevista. Com o roteiro estruturado e testado, inicia-se a realização das entrevistas semiestruturadas, técnica de coleta de dados permissora do desenvolvimento de uma relação estreita entre dois indivíduos. É uma técnica na qual a informação é transmitida da pessoa A para a pessoa B, de forma que o entrevistador deixa o entrevistado à vontade para contribuir com sua resposta, por muitas vezes até o incentiva. Na visão de Richardson (2010, p. 212), a entrevista semiestruturada ou guiada é

utilizada para descobrir que aspectos de determinada experiência produzem mudanças nas pessoas expostas a ela. O entrevistador conhece previamente os aspectos que deseja pesquisar e, com base neles, formula alguns pontos a tratar na entrevista. As perguntas dependem do entrevistador, e o entrevistado tem a liberdade de expressar-se como ele quiser, guiado pelo entrevistador.

Completando a entrevista, realizou-se a construção de diário de campo, no qual se anotou parte dos dados e algumas nuances observadas de cada sujeito. Isso porque, ainda segundo Richardson (2010, p. 211), “o entrevistador não deve apenas registrar a fala do entrevistado, mas também suas atitudes implícitas”.

Cada entrevista teve seus relatos orais gravados por telefone celular, via aplicativo de gravador de voz, e após isso, transcritos. A decisão de gravar as entrevistas ocorreu para que não fosse perdida nenhuma das falas. Assim, o entrevistador pôde dar maior atenção ao entrevistado, criando um ambiente favorável para o desenvolvimento do diálogo.

Com o objetivo de obtenção de maiores informações e compreensão dos questionamentos, a entrevista foi do tipo focal e aberta. Na visão de Rosa e Arnoldi (2006), essa é uma técnica coerente de coleta de dados do

entrevistador/pesquisador, que se antecipa ao estabelecer a conversa, dando seguimento ao teor da entrevista de forma ordenada e com a maior quantidade de informações possíveis. O entrevistador/pesquisador exerce papel fundamental para obtenção do resultado do objeto.

A entrevista semiestruturada possui ainda um caráter aberto, ou seja, “o entrevistado responde às perguntas dentro de sua concepção” (MAY, 2004, p. 149). As entrevistas objetivaram saber há quantos anos as mesmas pessoas frequentam o Bar Beirute e o por quê. Essas coordenadas balizariam o entendimento que cerca os motivos de o Bar ser um local de comensalidade e encontro de gerações em Brasília-DF.

As entrevistas semiestruturadas foram feitas em dias alternados: terça-feira entre 9h e 23 h; quinta-feira, das 15h até as 23h; sábado no período da noite, com início às 18h30min; e domingo, no período do almoço, entre 12h e 18h30min, até as 21h30min.

As entrevistas de caráter histórico foram realizadas em momento posterior, no período da manhã, por haver menos ruídos. As informações foram colhidas com o Seu Chiquinho¹ e Emílio, proprietários do estabelecimento, fazendo-se a relação entre comensalidade, afeto, lazer e entretenimento, que é, para eles, no que se resume o bar.

Durante e após o período da pesquisa de campo, ao realizar as transcrições dos áudios e do diário de campo, por vezes o senhor Emílio (filho de Seu Chiquinho) foi consultado por telefone para completar alguma informação que se julgou necessária ou que tivesse passado despercebida.

Salienta-se que todas as entrevistas foram feitas no salão do Bar Beirute – Matriz, Asa Sul. Alguns dos comensais entrevistados frequentam o estabelecimento desde sua inauguração. Suas falas enriqueceram a pesquisa pois estiveram no Bar em 1962, quando nem se chamava ainda Bar Beirute. E até a atualidade aproveitam seu tempo livre para desfrutar o lazer e a hospitalidade locais.

Com as entrevistas realizadas e transcrições feitas, partiu-se para a análise do conteúdo, que segundo Richardson (2010, p. 223), “é um conjunto de instrumentos metodológicos cada dia mais aperfeiçoados que se aplicam a

¹ O nome completo de Seu Chiquinho é Francisco Frota Marinho.

discursos diversos.” A análise foi utilizada para estudar o material qualitativo, organizando-se as ideias de forma eficaz, rigorosa e precisa.

O agrupamento dos instrumentos metodológicos aplicados nos discursos seguiu ordem cronológica, evoluindo na pesquisa conforme as entrevistas iam sendo realizadas, sempre dialogando com os autores citados neste trabalho. Dessa forma, o texto teria o embasamento científico respaldado, alinhando a teoria com a prática de campo.

A fim de apresentar a dimensão da diversidade que há no Bar Beirute, durante a pesquisa de campo também se realizou registro fotográfico de todos os encontros e posteriormente os registros mais interessantes foram incluídos nesta pesquisa. A opção de incluir fotografias no estudo teve a finalidade de fixar as lembranças e demonstrar o multiculturalismo existente no local.

Esse resgate de memória fotográfica também é encontrado nas paredes do Bar Beirute. Fotografias antigas e reportagens evidenciam parte de sua história e acontecimentos que permanecem na memória dos atores, pois “são construções dos grupos sociais, que determinam o que é memorável e os lugares onde tal memória seja conservada, não se perdendo no tempo” (HALBWACHS, 2006). Na ótica de rememoração, conforme o citado autor, trazer registros de imagens que remontam aos fatos acontecidos remexe e resgata a memória individual e coletiva, auxiliando ainda mais o entrevistado.

A fotografia evoca memórias capazes de recriar o ambiente, o que somente a entrevista não seria capaz de fazer, que é devanear o pensamento remetendo a fatos históricos e marcantes na vida dos que ali frequentam. São participantes ativos como atores de um cenário que permanece na memória. “A associação da fotografia com a memória é um dos aspectos mais compreensíveis de seu uso e, por isso, é notório que ao se deparar com uma fotografia, essa remeta a recordações” (FELIPE, 2018, p. 90).

A exibição das fotografias reportadas neste estudo foram autorizadas pelos entrevistados e buscam complementar as entrevistas, por serem essenciais à captura de nuances ocorridas.

No próximo subitem, será apresentado o objeto de estudo, o Bar Beirute, abordando-se mais detalhadamente sua carga de memória, fotografias, comensalidade e encontros.

2.2 OBJETO DE ESTUDO – BAR BEIRUTE

A caminhada do trabalho de campo em busca de respostas iniciou-se com o contato telefônico realizado com Emílio, filho de Francisco Marinho, que ao longo deste texto será tratado por Seu Chico, Seu Chiquinho, ou Sr. Chiquinho. Para manter a originalidade e essência da fala dos entrevistados, foram mantidas as três formas.

No dia agendado, Emílio, filho de Seu Chiquinho, dono do estabelecimento, relatou o nascimento e o surgimento do Bar Beirute, no ano de 1967, há 52 anos, na Asa Sul de Brasília-DF. No ano de 2008, foi inaugurado o Beirute na Asa Norte da Capital Federal, tendo, portanto, 11 anos de existência. É neste que o gerente e proprietário Emílio atende as pessoas que têm interesse nas histórias do Bar, na origem, data de inauguração e todas as demais indagações de quem deseja conhecer mais de perto as particularidades da empresa. Nesse encontro, falou-se sobre o perfil dos clientes que frequentam o Bar e suas trajetórias no local e motivos para irem lá, como se socializar, fechar negócios, tomar uma cerveja no final da tarde, dentre outros pretextos.

Figura 1. Seu Chiquinho, em um sábado de manhã.



Fonte: O autor.

Após conhecer o estabelecimento, sua data de fundação, houve o interesse por aprofundar mais alguns temas, e resolveu-se direcionar a

entrevista ao pai do Emílio. Então, manifestando empatia, ele se dispôs a conversar com Seu Chiquinho. Contou parte de nosso diálogo e pediu que ele cedesse a entrevista. Houve a necessidade dessa intermediação, pois Seu Chico é uma pessoa já idosa, reservada e muito ocupada, além de ser muito solicitado a dar entrevistas e já não querer participar de muitas delas. Assim encerrou a entrevista inicial, concentrando-se, a partir daí, no conhecimento da Matriz situada na Asa Sul de Brasília-DF.

Chegando ao Bar Beirute da Asa Sul, pôde-se verificar um local clássico e amadurecido. As paredes são repletas de histórias, contendo entrevistas, matérias de jornais, fotos de artistas que visitaram a Capital e presidentes que ali puderam conversar sobre política. Enfim, um local que, como os franceses dizem, é um “*charge d’histoire*” (local carregado de história da cidade).

Mesmo com todo o apoio e auxílio de Emílio, entrevistar Seu Chico exigiu paciência. Foram três encontros até conseguir sentar-se com ele para conversar. No primeiro, era um sábado, e a casa estava lotada, então pediu que este pesquisador voltasse na segunda-feira. Retornando, viu-se que ele havia saído para um compromisso e, finalmente, na terceira tentativa, obteve-se o êxito e se compensou todo o esforço despendido.

Dialogando com “Seu Chiquinho”, que está no comando do negócio há 47 anos, entende-se o motivo pelo qual o Bar Beirute permanece há tanto tempo em atividade na cidade e ainda é bem requisitado. Seu Chiquinho é o exemplo que a maioria dos brasileiros gosta e aprova. Como diz Benjamim (2012, p. 200), é “um homem simples e ativo [...] que aceita o mundo sem se prender demasiadamente a ele”.

Com seus 81 anos, Seu Chiquinho dá exemplo de vitalidade e trabalho, mantendo-se no posto e encarando uma jornada dura de quatorze horas de serviço diário.

Pode-se dizer que o Bar Beirute é um dos mais tradicionais da cidade. E parte disso está relacionado à pluralidade e à questão geracional que se encontra no bar. Seu Chiquinho conta com entusiasmo: “comercialmente falando, eu atendi os pais, e hoje eu atendo os bisnetos”, diz ele, recordando a quantidade enorme de pessoas que já atendeu na capital.

A construção de Brasília foi marcada por ideias e iniciativas de distintos governos. Após muito se debater, por questões de segurança e para melhorar

a comunicação com os demais estados, decidiu-se mover a capital, do Rio de Janeiro, para o Centro-Oeste do país.

Em 1946, a nova Constituição da República Brasileira determinou um estudo para a localização da Capital Federal. Segundo Alves (2005, p. 124), em 1948 foi criada uma comissão que sugeriu, após dois anos de trabalho, que este era o melhor local. Muitos anos se passaram e no governo do presidente Juscelino Kubitschek, que durou de 1956 a 1961, o plano saiu do papel, e Brasília foi construída. Sua eleição teve como ponto principal de campanha o slogan “Cinquenta anos em cinco”, buscando acelerar o desenvolvimento social e econômico do país. Segundo Kubitschek, o que outros governantes fariam em cinquenta anos, ele conseguiria executar em cinco.

Seu governo trouxe para o país empresas automobilísticas de destaque, como a Ford e a Chrysler, e outros de bens de consumo, como televisões, mas o principal objetivo do plano de metas, segundo Lafer (2002), era a construção de Brasília. O governo realizou um concurso público para apresentação de um projeto de construção e urbanização da cidade.

Assim, em 30 de setembro de 1956, publicou-se no Diário Oficial da União o edital para o concurso nacional do “Plano Piloto da Nova Capital do Brasil” (KUBITSCHEK, 2006). Dentre todas as propostas, a vencedora foi a do urbanista e arquiteto Lucio Costa. Por sua simplicidade e inovação, conquistou os jurados. Era então planejada a construção de uma cidade sem esquinas.

Com o projeto já adiantado, o plano de metas pronto, Lúcio Costa e Oscar Niemayer deram seguimento aos projetos de construção da cidade. O próximo passo era conseguir mão de obra para o empreendimento. Para isso, o governo publicou em jornais a notícia e o convite para os trabalhadores e, como estímulo, os pioneiros ganhariam um lote onde “mais tarde poderiam construir uma casa definitiva” (KUBITSCHEK, 2006, p.230). Assim, foi possível reunir a força de trabalho necessária.

Segundo Kubitschek (2006, p. 77), vislumbrando uma vida melhor,

operários chegavam de todas as regiões do país em busca de trabalho. Eram os candangos, que derivavam do Nordeste, do interior de Goiás e dos municípios das fronteiras de Minas e de Mato Grosso, a fim de "dar uma mão" na obra de desbravamento do Planalto. Surgiam sem bagagem, apenas com a roupa do corpo. Acertavam as condições com os mestres-de-obra e, depois de alojados num barracão de madeira, faziam sua aparição nas frentes de trabalho. No rastro dos candangos surgiram as atividades comerciais pioneiras.

Nessa peregrinação em busca de emprego, povos de diversos locais do Brasil se deslocaram para Brasília, tornando-a um lugar de diversidade e encontro de culturas regionais, com seus costumes, histórias, comidas e preferências.

No ano de 1956, quatro anos antes da inauguração de Brasília, a cidade ainda não tinha boa infraestrutura. Então o presidente da República, Juscelino Kubitschek de Oliveira, se deslocava da capital em construção e utilizava o bar e Churrascaria Paranoá (Figura 2) para almoçar. Localizada às margens da Barragem do Paranoá, a churrascaria funciona, ainda hoje, em uma casa de madeira, onde são servidas moqueca de jacaré, rã frita, galinha-d'angola, dentre outras iguarias (NEGROMONTE, 2017).

Figura 2. Churrascaria Paranoá.



Fonte: Rocha (2017).

Segundo Kubitschek (2006, p. 368), Brasília, em sua inauguração, no dia 21 de abril de 1960

já possuía um ginásio para 1.200 alunos e escolas primárias além de suas necessidades; colégios de irmãs dominicanas; clubes de bridge; duas lavanderias; trinta farmácias; trinta e cinco agências de banco; cinco agências de automóveis; quinze restaurantes; cinquenta sapatarias; dois supermercados; dez piscinas; cinco hotéis; seis boates; dezessete times de futebol.

Como se constata no texto acima, os bares não constavam no planejamento da cidade, tanto que Brasília foi inaugurada sem eles. Quem desejasse ir a algum bar, tinha que se encaminhar até o Núcleo Bandeirante, Paranoá, ou outra cidade satélite.

Na capital havia uma quantidade significativa de pessoas querendo sair para ir a bares, socializar-se e se entreter, porém o deslocamento desmotivava. O primeiro a ser inaugurado com essa intenção foi o Arabeske, juntamente com o Bar do Luís, mas depois surgiram outros (BARRAL, 2012, p. 28).

A falta de bares na cidade rapidamente foi notada. Assim, de 1962 a 1966, vieram o bar do Careca, que funciona até hoje (2019) na Vila Planalto-DF, o Kings, que não existe mais, mas na época era situado na AABB – Associação Atlética Banco do Brasil, e o antigo Bar do Abraão, nome que antecede ao Bar Beirute (BARRAL, 2012; FONSECA, 2010).

O Bar do Abraão surgiu no ano de 1966, na esquina da quadra 109 Sul. Dois árabes, Youssef Sarkis Moaraouri e Youssef Sarkis Koawai, recém-chegados a Brasília, compraram esse estabelecimento e montaram um restaurante com iguarias árabes. Assim, no dia 16 de abril de 1966, conforme ilustra a Figura 3, inaugurou-se o Beirute Bar e Restaurante. Segundo Fonseca (1994, p. 38),

o nome traduz-se em referência à capital libanesa coexistindo e dialogando com as culturas multifacetadas. O nome constitui a personalidade polifacética do Bar, situado na encruzilhada do moderno ao antigo, entre comportamentos transgressores, famílias domingueiras, ponto de aglutinação em que se fazem acordos, reveem-se comportamentos e atitudes e assim vão demarcando fronteiras entre grupos.

Figura 3. Fachada do Beirute Restaurante Bar, na Superquadra 109, com a faixa de inauguração.



Fonte: Fonseca (2010, p. 251).

Aproximadamente depois de um ano de inauguração, os donos se interessaram por outro empreendimento e resolveram vender o Bar Beirute para outra família árabe, os Cahuy. No início de 1968, Bartô, irmão de Seu Chiquinho, é convidado a substituir um funcionário que vai gozar férias, trabalha bem e é contratado em maio desse ano.

Chiquinho frequentemente vinha a Brasília a fim de visitar o irmão. Aqui lia frequentemente o jornal O Dia, o qual veiculava anúncios oferecendo emprego; e no convite, como forma de incentivo, se oferecia um lote. Diante desse atrativo, seu Chiquinho decidiu sair do Rio de Janeiro e vir tentar a vida na recém-criada Capital Federal. Seu outro irmão, Aluísio, já morava na cidade. Sabendo que seu irmão decidira vir para Brasília, e que já tinha experiência como garçom no Rio de Janeiro, Bartô revolveu conversar com os donos do Bar. Acertaram que, assim que seu irmão chegasse, eles trabalhariam juntos: Chiquinho e Bartolomeu como garçons; e seu terceiro irmão, Aluísio, como balconista.

Figura 4. Quadro-horário de trabalho. Beirute, julho de 1969. Os irmãos Marinho estão representados pelos números 06, 08 e 15.

Horário de Trabalho

Denominação do Estabelecimento: BEIRUTE RESTAURANTE
Atividade: BAR E RESTAURANTE

Empregador: F. BELANDIA LTDA
Rua: SC. 100, Bloco-A, Loja-2, Fone: 43-0397

N.º: _____ de 1969

N.º de Ordem	NOME DO EMPREGADO	Função	Cart. Profissional Número	Série	Entrada	Intervalo	Saída	Descanso semanal	VALOR
01	WILSON GOMES DA SILVA	AUX. COZINHA	46.840	145 18,00	XXXX	XXXX	24,00	Ter.	24,00
02	JOVANTINO SARDINHA RIBEIRO	COZINHEIRO	75.837	608 08,00	XXXX	XXXX	18,00	Sab.	18,00
03	WALTER SARDINHA RIBEIRO, c/zo Vitor Foneés de Sousa	AUX. COZINHA	96.423	145 18,00	XXXX	XXXX	24,00	Sab.	24,00
04	RAIMUNDO MENDES DE SOUZA	AUX. COZINHA	93.843	190 08,00	XXXX	XXXX	18,00	Ter.	18,00
05	HENRIQUE DE SOUZA NETO	GARÇON	37.584	135 20,00	XXXX	XXXX	02,00	Sab.	02,00
06	HARCICTEU FROTA MARINHO	GARÇON	35.345	123 12,00	XXXX	XXXX	20,00	Ter.	20,00
07	ANTONIO CORREIA DE MELO	BAIXONISTA	4.566	145 18,00	XXXX	XXXX	24,00	Ter.	24,00
08	ANTONIO ALACIO FROTA MARINHO	GARÇON	99.759	145 18,00	XXXX	XXXX	24,00	Ter.	24,00
09	FRANCISCO RODRIGUES DOS SANTOS	BAIXONISTA	17.523	219 8,00	XXXX	XXXX	18,00	Ter.	18,00
10	JOSE GOMES DA SILVA	AUX. COZINHA	45.837	145 8,00	XXXX	XXXX	18,00	Ter.	18,00
11	FRANCISCO ADALTO MAGALHÃES DE SOUZA	GARÇON	26.701	438 12,00	XXXX	XXXX	20,00	Ter.	20,00
12	FRANCISCO LOPES MULLA	STR. LIMPIZA	62.709	136 7,00	XXXX	XXXX	17,00	Ter.	17,00
13	FRANCISCO LOPES DE SOUSA	AUX. COZINHA	96.778	145 23,00	XXXX	XXXX	15,00	Ter.	15,00
14	MARCELO FROTA MARINHO	GARÇON	8.879	111 18,00	XXXX	XXXX	24,00	Ter.	24,00
15	FRANCISCO FROTA MARINHO	GARÇON	58.541	123 17,00	XXXX	XXXX	24,00	Ter.	24,00
16	Vicente Gomes Coutinho	BAIXONISTA							

Observações: HENRIQUE DE SOUZA NETO E GILBERTO CORREIA DE MELO, FORAM DESCONTADOS DA LISTA DE EMPREGADOS.

11/07/69 S. BELANDIA LTDA. CEBEL FRANCISCO LOPES MULLA, ANTONIO ROSA DE SOUSA, VICENTE GOMES COUTINHO
(Preencher Repliques)

BRASILIA, _____ de JULHO de 1969

(Assinatura do Empregador ou seu Representante)

Fonte: Fonseca (2010, p. 253).

Figura 5. Bartô servindo os clientes, 1969.



Fonte: FONSECA (2010, p. 254).

Quatro anos após instalados na capital, os irmãos Bartô e Chico, já atuando no Bar Beirute como garçons, descobriram o interesse de Moaraouri e Koawai em vender o Bar e fizeram uma proposta bastante ousada, principalmente para os seus padrões salariais.

Pouco tempo depois de ser contratado, Chiquinho via que Zé Cauhy já tinha tentado passar a casa para outras pessoas, porém a casa detinha “certa dívida”. Com isso, Bartô e Chiquinho, que eram garçons, juntaram suas economias e as ofereceram em solidariedade aos Cauhy, que as aceitaram. Dessa forma, os atuais donos, então capitalizados, executaram uma reforma no local.

Seu Chiquinho conta que uns dois anos após ele e seu irmão Bartô terem emprestado o dinheiro para a reforma, apareceu um senhor do Rio de Janeiro querendo comprar o Bar, e os Cauhy estavam interessados em vender, por causa da concorrência.

Seu Chiquinho enfatizou que “nessa, o atual pretendente a comprador, já havia ido ao bar fazer uma visita, e caso a compra se consolidasse, ele seria o gerente”. Mas pouco a pouco, o pretendente a comprador se desanimava e dizia que não estava gostando muito de Brasília, porque aqui não existia vida noturna.

Certo dia, os dois saíram dali para beber, e seu Chico conta que “ele era um baita de um conversador”, que costumava dizer que iria trabalhar no Rio de Janeiro. Com isso, resolveu realizar uma pesquisa: “perguntei a um, a outro, arrumei um telefone, liguei pra lá no Rio de Janeiro e um português me atendeu e deu toda a ficha dele, com isso eu já sabia quem ele era...”.

Afirma o entrevistado que em dado momento, o rapaz se cansou da monotonia de Brasília. Ao observar que dessa vez era sério, e que o atual dono havia chegado em seu limite, relata: “eu cheguei pro dono e falei: você tá mesmo a fim de vender?” O dono se espantou, mas ouviu o que Chiquinho tinha a dizer. Como os irmãos Seu Chico e Bartô tinham um “dinheirinho” na mão dele, pois ainda não tinha quitado o empréstimo, ele fez a proposta (se referindo ao primeiro comprador que apareceu): “eu faço a mesma coisa, pago o mesmo da oferta que o rapaz que passou aqui lhe fez, o senhor aceita?”. O outro irmão do atual dono ficou meio apavorado, nas palavras de seu Chiquinho “quase que fica doido. Mas é assim, a aventura e a luta, né?!” Completa seu Chico.

Com tudo encaminhado, faltando apenas a documentação, ou papelada, finalmente Francisco e Bartô compraram o Bar Beirute. Conforme cita Fonseca (1994, p. 32), “coube a Francisco a negociação (era mais afoito que Bartô) e depois de alguns dias de conversa, o negócio foi fechado”.

A casa já tinha um tempo de existência. E em 1969, o Arabeske era o concorrente, local esse a que Fonseca (1994) se refere como o point da época, o que desanimava um pouco os novos proprietários do Bar Beirute. Mas isso não impediu de prosseguirem com o sonho de fazer prosperar seu negócio.

Em 25 de dezembro de 1970, os irmãos cearenses assumiram o Bar Beirute. O negócio foi visto com surpresa, e as pessoas da cidade toda comentavam o feito, pois, a partir desse momento, os antigos garçons eram agora os donos da empresa. A notícia logo se propagou pela cidade com repercussão positiva e houve um grande movimento em apoio aos garçons. O Bar, que andava “mal das pernas”, conseguiu um movimento acelerado; e em pouco tempo, os irmãos iniciaram uma trilha de grande sucesso (FONSECA, 1994).

Não tardou muito para as mudanças serem realizadas e expostas. Antes deles comprarem o Beirute, a cozinha era muito focada na culinária árabe, mas

eles, Bartô e Chiquinho, adaptaram-na. Fizeram uma fusão de cozinha árabe com um toque de cozinha brasileira e italiana. Inseriram o famoso filé à parmegiana e outros petiscos que, anos depois, seriam comentados como atrativos do estabelecimento (como é o caso do quibe e do filé a parmegiana do bar, que são muito solicitados e bem conhecidos na Cidade).

Seu Chiquinho, quando questionado sobre o motivo de inserir novos pratos, falou: “Pela experiência. Tanto eu quanto Bartô já tínhamos tempo que trabalhávamos no ofício, eu sei o que o cliente pede, então sabia que colocando esse prato no cardápio, ele ia sair bastante”. Nisso, a casa, sob a condução deles, tomava outro rumo.

Chiquinho conta que o Bar estava de cara nova, não por fora, mas por dentro. “Eu e meu irmão estávamos supercontentes com a aquisição, já tínhamos experiência, sabíamos o que precisava ser feito e agora falei pra mim mesmo: é hora era de suar”, referindo-se a todo o esforço que teria de ser feito para conseguir sucesso.

Conforme Fonseca (2010, p. 287), como tinham poucos bares em Brasília, o “Beirute, simpático bar-restaurante da 109 sul”, aparece como um oásis num deserto de solidão e de tédio. E finaliza seu pensamento sobre Brasília: “lugar que não tem esquinas...”. A cidade projetada para não ter esquinas acabou as tendo, conforme a Figura 6, publicada no Instagram do bar.

Figura 6. Fotografia dos anos 1990.



Fonte: Instagram (2019).

Segundo Barral (2012, p. 220), a quadra comercial 109 Sul, onde o Bar Beirute está instalado, “foi, em termos históricos, o lugar da constituição da

primeira rede de lazer em bares na cidade”. Isso se deve ao fato de ser uma das poucas quadras equipadas e finalizadas no planejamento urbanístico de Lúcio Costa. Além dos bares, existiam ali farmácia, banco, supermercado. Tudo isso colaborou para tornar o Bar Beirute uma boa opção para os que embarcam na capital e desejam um desfrute dentro da atividade turística gastronômica local.

É um lugar de fácil acesso, com diversas opções, que vão do casual arroz com feijão e bife, da cozinha brasileira, à saborosa cozinha árabe. Dessa última, o Bar Beirute oferece iguarias como o Kibe Naye (quibe cru), Kibe Ballê (quibe frito), Kibe Mashuê (quibe assado), Mexuê (espetinho), Baba Ganouj (pasta de berinjela assada), Labanie (coalhada seca), Malfuf (charuto de repolho), Hômus (pasta de grão de bico), dentre outras iguarias típicas e apetitosas, além de comida para todo gosto e paladar, conforme Figuras 7, 8 e 9.

Figura 7. Miniquibes fritos com coalhada.



FONTE: Instagram (2019).

Figura 8. Pastas do Bar Beirute: quibe cru, babaganoush, hòmus e coalhada seca.



Fonte: Instagram (2019).

Figura 9 – Malfuf: Charuto de repolho recheado com carne moída, arroz e molho de tomates.



Fonte: Instagram (2019).

Além de comida, o Bar Beirute também é lugar de história, conforme ilustram as figuras 10 e 11. Suas paredes exibem fotos e reportagens que marcaram o estabelecimento, como esse quadro do ex-presidente Juscelino Kubitschek.

Figura 10. Parede histórica do Bar Beirute.



Fonte: O autor (2019).

Figura 11. Beirute parte interna, fatos marcantes e reportagens.



Fonte: O autor (2019).

O Beirute, assim como Brasília, resiste às intempéries e atende a todos os tipos de pessoas, oriundas de vários lugares do Brasil. Nele, a parada se torna “obrigatória”, como um lugar pioneiro, conhecido pelo quibe e o chopp. Reúne e congrega, num espaço limitado, grupos de interesses diversificados com o intuito de repousarem, entreterem-se e terem conversas prazerosas. Promove até mesmo lançamentos de livros, como o convite para o evento com a obra Dose Tripla, conforme se vê na Figura 12.

Figura 12. Convite de lançamento do livro Dose Tripla.



Fonte: Instagram (2019).

“Estudantes, jornalistas, publicitários, artistas, economistas, burocratas, todos vão ao lugar da cozinha árabe, que, fiel ao sincretismo brasileiro, é preparada por nordestinos que lutaram para chegar onde estão” (FONSECA, 2010, p. 288). É o caso de Arlete Sampaio, ativista política local, médica e ex-vice-governadora do Distrito Federal, que, nos anos de 1995 a 1998, em suas idas e vindas, decretou: “o Beirute não passa de uma invasão tombada” (p. 37). O termo “tombado” se refere a um bar íntegro e reconhecido, que em sua ótima infraestrutura merece ser legitimado como patrimônio de nossa cidade.

O Bar Beirute por suas expressões, valores artísticos e históricos, encaixa-se bem na definição de patrimônio, contido no artigo 216 da Constituição Federal de 1988:

Art. 216. Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:

I - as formas de expressão;

II - os modos de criar, fazer e viver;

III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas;

IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;

V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.

§ 1º O poder público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação.

§ 2º Cabem à administração pública, na forma da lei, a gestão da documentação governamental e as providências para franquear sua consulta a quantos dela necessitem.

§ 3º A lei estabelecerá incentivos para a produção e o conhecimento de bens e valores culturais.

§ 4º Os danos e ameaças ao patrimônio cultural serão punidos, na forma da lei.

§ 5º Ficam tombados todos os documentos e os sítios detentores de reminiscências históricas dos antigos quilombos.

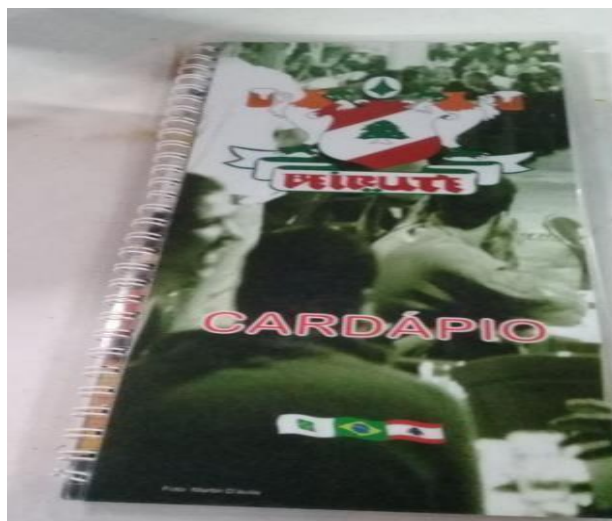
De toda forma, no Brasil, o responsável por orientar e conceder, além de organizar todo o trâmite para o reconhecimento de patrimônio cultural, é o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – Iphan. Mas os proprietários não se interessaram em tombarem o Bar Beirute, pois seria um local em que não se pode fazer reforma. Preferem continuar focando nos clientes, na comida e em formas de melhor lhes agradar e servir.

Esses aspectos concretos de ambiente e cardápio diversificado unem os frequentadores do bar, num clima familiar, atrativo para clientes e turistas, que querem, depois de um dia de trabalho ou a passeio, conhecer o que de bom a cidade oferece, evidenciando-se um processo de escolha acertado de se desvencilhar e escapar do estresse.

O cardápio do Bar Beirute possui, em sua essência, um pouco de história, com escritos de pessoas apaixonadas pelo local, como a jornalista Aline Alves, que dá seu depoimento sobre o Bar (FONSECA, 1994), revelando que Brasília é um local visto como uma cidade fria, pouco calorosa nos afetos,

até por quem mora aqui desde que nasceu; mas quem conhece e frequenta o Beirute, acaba mudando de opinião.

Figura 13. Cardápio.



Fonte: O autor (2019).

Lotado ou vazio, à noite ou de dia, o Bar Beirute é um lugar único, com uma energia especial que mantém seus frequentadores por quatro, cinco horas a fio. É um lugar que reúne todas as tribos, raças, credos, idades e atitudes. Numa das paredes, há um cartaz com os dizeres “Beirute: o restaurante que tem a cara de Brasília”. A capital da República poderia ser mesmo a cara do Beirute: uma cara feliz, “relax”, divertida, inusitada, de bem com a vida, sem preocupações e, sobretudo, livre de preconceitos.

O Bar Beirute localiza-se em duas quadras diferentes mas com características próximas. O Bar mais antigo, da 109 sul, é mais tradicional, com local simples, mesas rústicas de madeira, sem toalhas ou decorações. O local é relativamente pequeno, mas a energia que emana é positiva. Nessa mesma perspectiva, foi inaugurado o Beirute da 107 Norte, em 16 de outubro de 2007.

No Cardápio do bar da Asa Sul, tem, escrito pela jornalista Cynthia Garda, que o Beirute é a própria subversão de Brasília. Observou-se no local, e confirmando-se com base em Fonseca (1994), que há uma árvore no meio das mesas, gente de todas as idades, posições políticas variadas. O bar encarna o barroco na noite candanga. Segundo Chuva (2003), o barroco foi um estilo que

sobrepunha a emoção à razão, com Deus no centro do universo. Um movimento que contestava conceitos protestantes e refletiam sobre as dicotomias *bem X mal*. Sendo um território de vanguarda multicultural, permite uma explosão de expressões e livre pensamento, aberto para a diversidade. Rico em sua pluralidade social, tal qual os detalhes de obras ornamentadas de Aleijadinho e Michelangelo, nessa compreensão, conforme a fala da jornalista, o barroco é outro ponto que se observa nessa construção conceitual sobre o bar.

Os proprietários informaram que o cardápio pouco mudou. Mantém a tradição desde a inauguração assim como os garçons, com os característicos blazers vermelhos de lapela preta.

Além da comida, outro destaque fica por conta da cerveja artesanal, a Beira Bier, de fabricação própria.

Figura 14. Cerveja artesanal do Bar Beirute.



Fonte: O autor (2019).

O Beirute já foi palco de grandes acontecimentos de Brasília. De suas mesas saíram ferrenhas manifestações contra a ditadura e movimentos incessantes em favor das “Diretas Já”.

As comemorações esportivas também são frequentes nessa história. Foram tantas alegrias e comemorações, que até fatos folclóricos surgem em meio a tantos casos.

Algumas situações ocorridas no Bar Beirute são dignas de serem narradas, com o objetivo de tornar evidente a complexidade que se apresenta ao gerir um lugar como esse por tantos anos.

A comemoração da Copa do Mundo de Futebol, ocorrida no México no ano de 1970, foi a época em que o Bar Beirute mostrou que realmente se consolidaria. Chiquinho conta que Brasília não tinha um lugar para as pessoas se reunirem para comemorar as vitórias futebolísticas, e acabou se espalhando a notícia de que as pessoas iriam comemorar no Beirute, o que foi virando uma tradição. Com as comemorações de Copa do Mundo e as manifestações políticas e culturais, Beirute foi sendo uma referência em termos de bar para se comemorar algo. “Mas iniciou-se na Copa de 1970, com o Brasil ganhando o tricampeonato”, comenta Chiquinho, com orgulho da tradição.

As comemorações no Bar Beirute iriam se tornar hábito para a população de Brasília. Os moradores da cidade tinham vontade e energia, mas tudo isso só era possível porque ali, naquela esquina da quadra 109 Sul, o projeto urbanístico da cidade estava quase completo. Segundo Barral (2012, p. 39), “até o momento a única cidade desenvolvida conforme o plano do urbanista Lúcio Costa, reivindicava mais movimento”. Isso atesta a razão pela qual a Comercial da Quadra 109 sul, bloco A era tão requisitada, pois a população que ali residia estava constantemente na busca de interação, lazer e entretenimento. Afinal, como diria Brillat-Savarin (1995, p. 16), “entreter um convidado é encarregar-se de sua felicidade durante o tempo todo em que estiver sob o nosso teto”.

Nesse ambiente hospitaleiro e comemorativo, pergunto ao narrador sobre a temporalidade dos clientes. Responde que tem clientes com a idade da fundação, 52 anos. E o que faz a fidelização, conforme Chiquinho, é “o amor, a consideração e o histórico da casa”. Nessa hora, ele interrompe a entrevista, chama um garçom que estava perto a observar a conversa e diz: “Põe um

“pfzinho” para ele. Avisa lá”. Enquanto aponta para a cozinha, faz o pedido para o garçom: “Faz uma Parmegiana 50.” Nesse prato vem purê e arroz. Seu Chiquinho questiona o entrevistador: “como você quer?”, e a resposta foi: “do jeito que o senhor achar melhor”. Nesse momento, ele chama o garçom novamente e pede para ele fazer um suco de laranja no capricho e, só então, após certificar-se de que o entrevistador está bem, servido e à vontade, volta a responder as perguntas. Realmente ele sabe receber, com carisma e cuidado, fazendo o outro se sentir importante (AVENA, 2006).

Sobre o motivo de seus clientes frequentarem o bar, Seu Chiquinho conta uma história intrigante, que explica por que o Bar tem um ambiente tão agradável e sempre lotado de clientes. Enfatiza com suas palavras: “daqui já saíram três livros e vai sair outro”. A casa tem referência comercial e credibilidade:

Já houve um caso de um taxista que deixou um passageiro aqui, e o passageiro procurou a sua bolsa, por algum motivo nem a bolsa e nem o dinheiro. Com isso, o motorista do táxi que o trouxe soltou o verbo pra cima dele, nervoso, xingando o passageiro, o pessoal fazendo uma limpeza aqui no bar e eu ajudando.

Seu Chiquinho conta que, ao ver essa cena, não gostou do que viu. Diz que: “se tem uma diferença com um ser humano, alguma coisa que esteja fazendo mal, não sei me isolar, eu chego junto. Quando eu paro pra refletir se deveria ou não deveria, eu já estou dentro (risos)”. Nessa hora, ele se aproximou e disse: “pô, cara, para de xingar ô, quê que tá havendo? O passageiro saiu do táxi e, bem emocionado, olhou para a placa do Bar e seguidamente, por várias vezes, dizia Beirute, Beirute...”. Mas quando o tal passageiro procurou o dinheiro para pagar estava sem, havia perdido. Nessa hora, o taxista explica: “peguei esse gringo na rodoviária”. Seu Chico interrompe e diz: “gringo não, passageiro”, “e ele tá sem dinheiro”. “Eu disse, não esquentar a cabeça, o caso é quente e a gente resolve, se fosse um caso mais grave eu ia chamar a polícia, quanto é?”. Ele conta que seria o equivalente a uns vinte reais, em preço de hoje. E o passageiro ficou no bar. “Dez minutos que ele desceu do carro, eu o mandei sentar, levei uma água pra ele, e ele apavorado que havia perdido a bolsa”.

Continuando a conversa, seu Chico falou que “na porta do bar parou um carro aqui do Itamaraty. Um senhor desce do carro e diz que o ‘gringo’ vinha pra Brasília pra fazer uma palestra no Palácio do Itamaraty e, lá no aeroporto, ele vacilou e perdeu a bolsa. Como os trabalhadores do Itamaraty, nessa época, tinham o costume de frequentar o Bar Beirute, o avisaram que quando chegasse em Brasília, se demorasse um pouquinho ou acontecesse qualquer coisa, que pegasse um táxi em direção ao Beirute que o encontrariam aqui”. Seu Chico conta que, após o ocorrido, ele gravou seu nome e que prometera não esquecer aquele gesto. O Gringo, apavorado, deixara os documentos em cima do balcão ao desembarcar no aeroporto de Brasília. Quando o carro do Itamaraty foi buscá-lo, encontrou seus documentos e os devolveu junto com a bolsa que estava perdida. Ele tirou cem dólares e botou no bolso do Chiquinho. “Eu digo: não, não quero nada. Aí devolvi pra ele e ele começou a chorar. Ele era um professor que ia dar uma matéria, fazer uma palestra no Itamaraty”. Seu Chiquinho resume assim: “Quer dizer, que são esses tipos de análises, é o referencial que você tem que assumir, né?”. Questiona ainda: “o motorista estava errado? Não! Estava cobrando o dinheiro dele, mas não ia resolver o problema xingando. Então são referências que a pessoa tem, e isso é apenas um dos casos, porque o Beirute ainda tem muito mais história”.

Nesse trecho do texto narrado por seu Chiquinho, notam-se elementos da hospitalidade quando o Narrador, agindo com cuidado e reconhecendo o turista como importante, vai ao encontro do pensamento de Goés (2008). Esse autor afirma que o turista, ao se dirigir a um novo lugar, deve estar atento aos costumes locais, à cultura e tradição do país para onde viaja. Se o palestrante fosse mais atento, não teria vivido essa desconfortável situação. De toda forma, esse fato não foi problema para o Chiquinho, que transformou a situação e lhe concedeu, mesmo dentro de uma situação desagradável, um “acolhimento por meio de uma reflexão sobre seus significados e contribuições” (AVENA, 2008, p. 53).

Noutra parte dessa mesma história, em que o narrador diz, “o mandei sentar, e levei uma água pra ele”, se expressa a prática de comensalidade, pois demonstra o comprometimento em ajudar. Fischler (2011, p. 25) aborda justamente esse comprometimento ao definir comensalidade. Para ele,

comensalidade é, em seu sentido literal, comer na mesma mesa. Uma definição ainda mais simples poderia ser a de que comensalidade é comer com outras pessoas, o que envolve algum grau de comprometimento e de envolvimento recíproco. Dito dessa forma, a comensalidade é capaz de criar laços e unir-se sedimentada pela sociabilidade. De um lado, ela inclui indivíduos em um mesmo grupo; de outro, ela pode excluir aqueles que não tomam parte ou não estão na mesma mesa.

Observa-se, no final da citação acima, outra faceta da comensalidade, a qual coincide com o dia a dia vivido no local pelos que frequentam o Bar Beirute. O Bar foi, durante muito tempo, visto como um bar de encontro de homossexuais, isso porque grande parte dos que o frequentavam realmente tivessem essa orientação sexual. Havia então certo preconceito, mas que não superava a vontade de estar junto e degustar o famoso quibe.

O fato de o Bar Beirute ser frequentado por homossexuais também foi abordado na entrevista. Seu Chiquinho disse que, realmente, entre seu público existem muitos “veados, sapatão”, mas isso em nada incomoda, são seres humanos como nós e devem ser respeitados. Na história que segue, ele expressa claramente, quando responde a uma cliente que reclama da orientação sexual dos demais que a rodeiam:

Peguei um dia uma senhora perguntando “por que você não toma uma providência?” Olha, senhora, a minha providência eu já tomei, até o Papa já está usando a minha providência (se referindo à fala em que o Papa Francisco diz a toda a Igreja para aceitar os homossexuais como nossos irmãos). Não sei se a senhora vai entender, mas eu acho que tem que respeitar todo mundo. Cada um no seu “quadrado”, aí ela ‘então não tem providência, você não sabe nem falar’, após isso Seu Chiquinho gentilmente retruca dizendo: Um beijo, e a senhora é que não está entendendo (risos). E seguiu externando: ‘Como é que a gente pode discriminar?’ Eu, modéstia à parte, sou até humilde, agora, discriminou, não aceito.

Existem locais em que se trabalha muito bem, possuem serviço de qualidade e agilidade, porém no Bar Beirute vê-se também o cuidado, presente em toda a equipe. Desde o dono até os garçons trabalham inclinados e perseverantes, reconhecendo o outro como importante, evitando conflitos e, quando não conseguem, o minimizam. Esse “conjunto de atitudes, de gestos e de coisas que fazem passar uma pessoa ou uma ideia do exterior para o interior de um lugar ou de uma comunidade e que transforma o estranho em uma pessoa ou uma ideia, conhecida e aceita” (GOUIRAND, 1994, p. 11).

Assim sendo, a socialização no bar, com um baixo índice de conflitos, se torna ainda mais prazerosa.

Seu Chiquinho conta ainda que o respeito está dentro de sua filosofia. Eu gosto de dizer que “a vida particular está dentro da opção de cada um, cada um no seu quadrado, e o resto Deus toma conta”. Durante a pesquisa, notou-se que essa sua forma de agir se reflete na gestão e na fala dos clientes.

Questiona-se ao Seu Chico sobre outros momentos históricos, dentre todos os que mais chamam sua atenção no Bar. Ele responde:

Aqui, nós já vimos muita coisa. Por essas paredes passamos pela ditadura, tempo difícil. Brasília era pequena ainda, muita gente vinha, já vi gente ser presa, mas daqui você leva a referência comercial e isso eles respeitam. De político aqui passou até o ex-presidente, o Lula, na época de candidato. Renato Russo fazia composição dele ali na mesa 58 ali atrás daquela mangueira. Rita Lee era ali.

Falava apontando para a mesa atrás da árvore, e continuava na menção dos cantores: “Cássia Eller também vinha aqui”. E mostra a fotografia dela. “Informa que já houve inclusive participação do bar em filmagem de três novelas”.

Sobre política, ele informa que o bar “tem aquela velha realidade do reduto petista”. Por essa razão, ele comenta que tem que ir devagar pra não se envolver, pois como no bar tem gente de todo tipo, desde aquele freguês “amigo que se dedica, ajuda compartilha”, também há o cliente que se expõe, que “gosta do ambiente, elogia e tal, mas que frequenta e critica”. E termina dizendo que isso faz parte e por isso, tratando-se de partidos políticos, ele tem suas preferências, mas evita falar delas.

Analisando outro trecho da fala de Seu Chiquinho, observa-se uma parte bem interessante, que é a efervescência cultural, na qual se inserem os clientes do Bar Beirute. Esse é um dos motivos da casa ser visitada e frequentada por músicos influentes e famosos da capital. Além de denotar a preferência do público artístico, demonstra ainda mais a importância da empresa na cidade e o fomento à cultura.

Chiquinho conta que Renato Russo ficava por horas ali, na mesa 58, devaneando e compondo. Ele, o violão e um caderno. Às vezes acompanhado, outras vezes só. Quando este pesquisador diz a ele: “Quem sabe até alguma

das composições que esse Brasil ouviu na voz dele não nasceu aqui, hein, seu Chico?!” Ele sorri e responde: “Eu não duvido, devia ter perguntado a ele, mas sabe, como não sou muito de me meter, não perguntei”.

Com tantos músicos, atores, artistas e compositores frequentando um local, entende-se a referência à identidade musical que aqui na Capital se tem. Certamente, em um local onde Cássia Eller, Renato Russo, dentre outros, se debruçavam para musicalizar poesias, canções e desabafos, há páginas belas e raras de construção cultural de Brasília. Esse é outro legado que durante a entrevista se conseguiu entender. Nesse objetivo de decifrar o Bar Beirute, viu-se que havia ali, além de um comércio de alimentos e bebidas, um local de cozinha e composições artísticas.

Nessa etapa da entrevista, já se observavam os olhos de Seu Chico brilharem de paixão. Suas “memórias coletivas” (HALBWACKS, 2006) foram ativadas durante a conversa. Nesse momento, aproveitou-se que o diálogo estava fluindo mais naturalmente e questionou-se o narrador sobre o fato que mais marcara sua vida ao longo de todos esses anos à frente do bar. Ele respondeu:

Quando fizemos quarenta anos, foi celebrada uma missa por um amigo frei, que não era muito querido pelas pessoas, inclusive deixou a Igreja Católica, mas antes disso celebrou a missa de sétimo dia do meu irmão Bartô. Ele muito gente boa, muito simples e na hora da missa ele olhou para mim e fez a seguinte pergunta: “seu Francisco quer falar alguma coisa?” E eu respondi que se fosse permitido eu agradecer a boa vontade do senhor de celebrar a missa do meu irmão, o meu sonho ainda era uma missa no Beirute, aí o frei disse “vou dar um jeito”, com isso houve a missa aqui na celebração dos 40 anos.

Ele contou que foi advertido por um casal católico que falou: “Chico, vim aqui falar com você, lhe dar um conselho: a missa aqui pode gerar polêmica, pois uma parte da igreja não permite, e eu sou lá de dentro”. Seu Chico agradeceu e chamou o frei para almoçar e falou do ocorrido, tendo como resposta: “o Senhor pode ficar tranquilo que vai ser também a minha última missa. É até uma coincidência, mas se houver algum problema, eu assumo”. A última missa dele realmente foi celebrada no Beirute, ausentando-se da igreja na semana posterior. Seu Chico fechou seu relato dizendo que o ex-frei “hoje vem aqui tomá um chopinho, está em outra religião. E recorda que a missa foi tão grande que no dia foi fechada a rua, houve muita gente”.

Com todas essas histórias, nota-se que o Bar Beirute é na verdade um reflexo do Seu Chiquinho. Pessoa que prima pela liberdade de expressão e autenticidade, homem receptivo e solidário, razoável em suas falas, senhor que permite e apoia a diversidade de opiniões dos frequentadores do seu bar. A postura de Seu Chiquinho e a forma de se apresentar convergem em diversas nuances com o receber bem, de Brillat-Savarin (1995, p. 17). Segundo esse autor, tratar bem a quem quer que seja “faz crescer as delícias do amor e a confiança da amizade, que desarma o ódio, facilita os negócios e nos oferece, na curta trajetória de vida, o único prazer que não se acompanha de fadiga e ainda nos descansa de todos os outros”.

Dá-se aqui importância à postura do proprietário, pois ressalta-se que o ambiente é um bar, local onde a ingestão alcoólica às vezes é feita com descontrole. Manter a calma e dar exemplo disso é um desafio.

Fonseca (1994, p. 159) cita a entrevista concedida ao Correio Braziliense de 1979, na qual pode se ter ideia de como é gerir a clientela do Bar Beirute. De acordo com o autor, verifica-se um paralelo à miscigenação de pessoas que ali frequentam: “Antro de loucos, pirados, artistas, gatinhas, intelectuais, caretas, executivos e outras espécies de uma fauna variadíssima, o Beirute é certamente uma das paradas mais folclóricas da cidade”. O que vem ao encontro do que o Seu Chiquinho relatou, que o seu bar rompe paradigmas dominantes e acolhe quem quer seja.

O proprietário contou que se sente muito feliz porque “vira e mexe, o Bar segue sendo requisitado”. Descrito em prosa e verso, o Bar Beirute foi local de composições de Renato Matos, que criou “Chorinho do Beirute”, em show apresentado no Teatro Galpão.

As festas que aconteciam na quadra 109 Sul, regadas de músicas, também foram citadas por seu Chiquinho. Ele mencionou que, certa vez, fizeram um show que a rua precisou ser fechada. Foi a festa de quarenta anos da empresa, quando compareceram mais de três mil pessoas. Pergunto se a cada década ele pretende continuar, e a resposta é “não”. Foi feito nessa apenas, já na festa de cinquenta anos fizeram apenas salgadinho e bolo. E seguiu seu relato mudando de assunto, enfatizando a época em que houve um episódio de discriminação no bar.

Chiquinho contou um fato constrangedor que marcou também sua história. Uma vez, certo rapaz achou que estava sendo destrutado e expôs o fato à Casa, falando que o Beirute não respeitava os gays, “o que não era verdade”, comenta ele. O rapaz marcou um protesto no Bar com várias outras pessoas e umas delas também era gay. Tal fato poderia vir a manchar a imagem do bar. Pensando nisso, Chiquinho agiu rápido: comprou flores e, durante o protesto, entregou a todos do Bar, em gesto de apoio, amor, respeito, e foi aplaudido por tal ação. Esse ato altruísta foi noticiado até nos meios de comunicação da cidade.

Continuando a narrativa, diz que foi surpreendido pelo filho de um freguês, já falecido, que o chamou e disse: “Chico, eu estou preocupado com esse protesto, mas preciso te falar que esse aqui é o meu namorado”. “Portanto se houver baixaria, você não se envolva, deixa comigo”. Esse freguês era policial, mas, preocupado com a segurança, passou a acompanhá-lo. Aonde o Seu Chico ia, o filho do freguês o seguia. Chiquinho conta que “o cara era agente da Polícia Civil”. Houve realmente um pequeno atrito com alguns clientes, por reclamarem que nesse dia não havia música no local, mas pôde ser contornado pelo amigo policial. Entretanto, o aspecto musical nunca foi de fato o forte do Bar Beirute. Segundo Fonseca (1994, p. 75),

num determinado período, o grupo musical “Liga Tripa”, escalou o Beirute para tocar. Os moradores dos blocos próximos fizeram um abaixo assinado protestando. O caso foi parar na Justiça, gerando curioso processo, que reunia outro abaixo assinado pedindo a música. O parecer do Ministério Público foi que a música do grupo não prejudicava a Lei do Silêncio e sim garantia momentos agradáveis de paz, produzidos pelo som dos músicos.

Outra história que marcou a entrevista dada pelo então proprietário do Bar Beirute foi a do casamento:

Teve um rapaz que vinha aqui, paquerou uma menina tomando Heineken, cerveja, e ela sentada aqui e ele ali, olhando, começou olhar, aí ele deu sinal se encontraram aqui no meio do salão. Ela senta lá comigo aí o cara levantou sentou, se conheceram, tem seis meses, casaram! Estiveram aí semana passada, toda feliz e tudo mais. Quando ele chega na mesa eu já levo dois chopps, só ficam sorrindo e ela ri pra caramba, tá feliz, tá, não vou cobrar meus dez por cento fica tranquila, ela começa a rir. E após o casamento estiveram aqui, eu convidei. Foram no cartório, quando saíram de lá vieram os pais, as mães, irmã... E eu banquei a despesa, porque casaram aqui, foram chegando e chamando a atenção de todo mundo, aí o pessoal da Coca estava aí. Eu contei a história e trouxe o casal para cá e o gerente falou “ela tem direito a uma caixa de cerveja”. Nesse momento respondi, então manda logo, que ela já tomou duas.

O entrevistado finalizou sua narrativa dizendo que “o local feliz atrai isso”. Outros momentos que constroem a lembrança de Seu Chiquinho e que ele nos conta são as visitas de renomados políticos. Fase importante da vida que o empolga ao descrever é o “privilégio da casa receber tanta gente importante assim, tanta autoridade...”: “Não só por ser presidente, mas por poder ter visto ele (Lula) por perto aqui já outras vezes. Enquanto candidato, ele vinha muito no Bar. Mas não era o único. Aqui já veio o Collor, já veio Figueiredo e mais um tanto de gente”.

A visita de um candidato, e sua escolha por esse bar, explica melhor a notoriedade e o respeito que o Bar Beirute tem em Brasília. No livro *Beirute – Bar que Inventamos*, Tuca Pinheiro narra uma visita que organizou entre Presidente Lula e Seu Chiquinho.

O jornal “Ceará em Brasília (Ano XX – 206-Agosto de 2009), uma feliz criação da Casa do Ceará, registrou, com detalhes, o encontro.” Para Lula, Chiquinho levou tudo o que tinha direito: uma garrafa da melhor safra da cachaça Ypioca; três exemplares de livros que foram organizados na tentativa de contar o inenarrável (a história do Beirute); uma óbvia caneca acompanhada do jaleco e do boné do boteco personalizados, que o companheiro Lula vestiu imediatamente, confundindo-se com aqueles que labutam na copa do Bar. Mas ainda: permitiu que se lembrasse, concretamente, dos tempos em que, nas articulações para os embates sindicais e políticos, cansou de “tomar algumas medidas de hidratação no Beirute”; afinal ninguém é de ferro. (FONSECA, 2010, p. 36).

Com tantas visitas de cunho partidário, pode-se compreender a visão do comerciante de coração bom. Aquele que recebeu muitas vezes a presença de fiscais em seu estabelecimento não abriria mão de fazer a sua homenagem ao político ou a quem quer que vá ao seu estabelecimento. E esse é um costume

que perdura ao longo dos anos. Sobre o Bar Beirute, afirma Fonseca (1994, p. 44) em seu livro que “ali são recebidas todas as pessoas, por mais diversas que sejam as suas origens, e permitida uma infinidade de iniciações”.

Há de se concordar com Seu Chiquinho: não há necessidade específica de tornar o Bar Beirute um patrimônio, a cidade e os integrantes dela já o veem assim. A matriz, na Asa Sul, apesar de atender aos requisitos, não precisa de motivos para ser tombado, porém pode ser entendido como um “lugar de memória”. Segundo Pierre Nora (1997), lugares de memória são locais que contemplam desde o objeto material e concreto, ao mais abstrato e simbólico, carregando a tradição de um lugar com sinais de reconhecimento e de pertencimento perante a comunidade ou grupo em que se situa.

Paulo Mendes Campos, em uma de suas crônicas (“Os bares morrem numa quarta-feira”) escreve que os bares nascem, vivem, parecem eternos e em um determinado momento, morrem. Não é o caso do Bar Beirute e nem será tão cedo. Um bar que já está na sua segunda geração com o Emílio, filho de Chiquinho, e caminhando para seu quarto livro, certamente tem muito ainda que contar.

Após ouvir e ver toda a mistura sociocultural do Bar Beirute, seus desafios e particularidades, compreende-se que o lugar não teria como ser diferente. Afinal um bar que serve comida libanesa feita por nordestinos com tempero brasileiro, somando cultura, fundindo conhecimentos, unindo pessoas, preservando direitos, não tem como ser um local desagradável.

O capítulo a seguir, com apoio nos autores aqui citados, irá responder a esta pergunta: por que o Bar Beirute é um lugar de comensalidade e encontro de gerações em Brasília? Parte da resposta seu Chiquinho já informou, agora falta ouvir os clientes.

2.3 HISTÓRICO DOS BARES E BOTEQUINS

A história do bar, assim como a dos hotéis, restaurantes e dos demais estabelecimentos de hospedagem e alimentação fora do lar, está associada às viagens e às peregrinações dos povos antigos, que necessitavam descansar, e se alimentar para seguir sua jornada.

Os estrangeiros e visitantes recorriam a albergues, que não possuíam uma cozinha atrativa, levando os hóspedes a recorrerem aos hotéis que ofereciam as refeições com iguarias em horários pré-definidos. Após findar a refeição, o hóspede retornava ao albergue para pernoitar. Ressalta-se que a relação estabelecida entre o dono do estabelecimento com o viajante não era das melhores, faltava o acolhimento. Esse ato não gerava atrativo ao visitante (GIMENES, 2004), que, entre outras ações para relaxar o corpo e permanecer no local, recorria ao consumo de bebidas. Assim, tornava-se mais tolerante e as relações mais sinérgicas, o que fazia com que os visitantes se mantivessem no local por mais tempo.

O consumo de bebidas como forma de socialização é antigo. Segundo Flandrin e Montanari (1998), desde o terceiro milênio antes de Cristo, na Mesopotâmia, os povos sumérios já realizavam banquetes com oferta abundante de alimentos e bebidas. Entretanto, “não se sabe se o consumo de bebidas alcoólicas, que tinha posição de destaque nas festas, quer tenha sido cerveja, vinho, bebidas à base de tâmaras ou de outras frutas adocicadas”, existiam na época, mas sabe-se que tinham posição de destaque nas festas (p.34). A bebida era ofertada a todos que estavam presentes, porém não há nos manuscritos qual era o tipo de bebida servida, se era cerveja clara, cerveja escura, vinho, ou outra bebida fermentada de trigo, cevada ou similar conforme ilustra a Figura 15.

Com o passar dos anos, aos poucos os banquetes foram se transformando e também diminuindo. A cada momento, nota-se que há uma separação maior do que é ingerido. Percebe-se que uma parcela da sociedade que frequentava os eventos passa a consumir mais bebidas e menos alimentos, e essa ação vai se repetindo nos jantares, comemorações e demais ritos (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Figura 15. Egípcios macerando grão de cevada para fazer cerveja.



Fonte: BELTRAMELLI (2014).

Com um público menor e os espaços também reduzidos, os profissionais de alimentos e bebidas da época modificam suas instalações, e começava-se a ter um atendimento mais atencioso, afinal já não havia multidões a serem servidas. Com isso, no século XI, uma profissão que já era conhecida entra em evidência e passa a ser bastante requisitada, os taberneiros. As tabernas, conforme Flandrin e Montanari (1998, p. 423), eram locais que ofereciam aos “mercadores, aos camponeses da diocese, aos familiares e servidores dos poderosos, aos pobres clérigos da igreja produtos com o que matar a sede e a fome, num ambiente que favorecia a convivência”.

Aproximadamente no século XVIII, os trabalhadores das nobres tabernas enfrentavam dificuldades para servir os frequentadores, que insistiam em se aproximar dos barris que armazenavam as bebidas. Para evitar essa proximidade, decidiram pôr no balcão uma barra para separar o público do local onde estavam as mercadorias. Ganhava-se, assim, maior funcionalidade e privacidade para a negociação, pois era costume dos mercadores fecharem os contratos acordados comercialmente diante de uma panela, como forma de celebrar o pacto ali concebido, e pessoas em excesso atrapalhavam a ação (MONTANARI, 1998).

A instalação da barra como instrumento de separação é vista como uma inovação e torna-se uma alcunha. Com isso os franceses, ao se manifestarem sobre suas idas às tabernas, diziam que iam ao “*barre*”. Assim, na França, origina-se a palavra “Bar”.

Outro ponto relevante sobre a história dos bares, além das negociações, são as discussões, aprendizados e lutas de classe debatidas na Inglaterra, nas pequenas tabernas, também conhecidas como “*public house*”, popularmente conhecidos como *pubs*.

Segundo Trinca (2010, p. 1), foi um período de grande agitação social e política.

O século XIX, principalmente na França e na Inglaterra, caracterizou-se como um período de grandes turbulências, advindas fundamentalmente das Revoluções Industrial e Francesa. Nesse momento marcado por repressão, exploração e sofrimento de populações de trabalhadores pobres, camponeses e migrantes é que emergiu uma nova classe, formada, sobretudo, pela unidade de resistência à nova ordem econômica e industrial.

Os *pubs*, na Inglaterra do século XIX, eram lugares que vendiam comida, havia música e bebidas alcoólicas e nesse cenário que parte das lutas de classe na Inglaterra acontecia. Segundo Thompson (1987), a classe operária inglesa se reunia nesses locais com o pretexto de beber, mas na realidade estavam discutindo, entre os pares, formas de mudar a realidade sofrida, a situação em que o país se mantinha e se organizando para reivindicar direitos. O autor cita que não só nos *pubs*, mas em qualquer outro lugar, como um teatro, praça ou feira que um grupo de trabalhadores estivesse reunido, era motivo de preocupação para o governo, pois se entendia que ali os trabalhadores estavam agrupados em ociosidade e lazer, sem o controle rígido e a disciplina das fábricas.

Nesse contexto, Rotolo (2015) afirma que o verdadeiro problema que o governo inglês enxergava nos *pubs* não era a cerveja, mas sim o tempo da classe trabalhadora.

O tempo não era controlado, nem as ações, os pensamentos ou as opiniões. As tabernas representavam espaços de liberdade fora do mundo do trabalho e, portanto, eram espaços de conversa, de diálogo, de opiniões e principalmente, espaços de criação. Era ali onde os trabalhadores cansados de uma rotina fustigante, com o controle absoluto do tempo e das ações da fábrica, podiam se libertar, mesmo que por algumas horas, do controle rígido da estrutura fabril. Não precisam controlar seus movimentos, nem cumprir metas, nem ter um tempo exato para apreciar uma cerveja. Os *pubs* eram perigosos porque eram templos autônomos que se apresentavam como espaços sem regras numa vida sofrida e desgastante. Se nas fábricas o controle do tempo era absoluto, no *pub* o tempo era o tempo de cada um, era um tempo sem normas e sem regulamentos. O tempo era o tempo da pessoa e não do relógio [...] (ROTOLO, 2015, p. 1).

O tempo, citado por Rotolo (2015) e Thompson (1987), é um ponto basilar de uma das teorias mais importantes de Marx (1980), a mais-valia. A mais-valia é uma expressão que, no campo da economia, se refere à fonte de lucro que se obtém através do trabalho assalariado, porém não é paga ao trabalhador. Os donos dos meios de produção entendem que não deve repassar nada além do salário aos trabalhadores e se apropriam desse lucro.

Marx (1980) diz que se o trabalhador é quem executa as funções que geram o lucro. Ele deveria ter uma remuneração e participação nisso, pois vende seu corpo para executar tarefas e apenas o salário não é justo. Os donos das fábricas, entendendo isso, buscam uma forma de controlar o tempo de trabalho do assalariado, criando assim a jornada de trabalho, onde se estabeleceu quantas horas no mínimo se deveria trabalhar, obtendo mais lucro e girando a economia.

Thompson (1987), extrapolando a visão de Marx (1980), relaciona a problemática do *pub* para o governo com o sentimento de liberdade que ele proporciona. Os frequentadores gostavam da liberdade que o *pub* oferecia. O relógio ali não cumpria outra função a não ser informar as horas. Ali os operários se sentiam livres, soltos, sem amarras. O governo enxergava o *pub* como um local de potencial subversivo. E não era para menos, afinal, grandes pensadores como Marx e Friedrich Engels frequentavam esses espaços liberatórios.

Diferentemente da cultura de vinhos francesa, nos *pubs* a bebida predominante é a cerveja, de vários tipos e estilos, mas sempre cerveja. Segundo Rotolo (2015, p. 2), “a cerveja foi, naquele momento, o combustível

das revoluções”. Foram tempos difíceis, mas, com articulação, união e objetivos em comum conseguiram. Parte das reivindicações que surgiram de conversas iniciadas em *pubs* como a diminuição da jornada de trabalho e a participação de representantes da classe operária no parlamento foram atendidas.

Prosseguindo o caminho da evolução dos bares, em 1899, os portugueses que vieram para o Brasil, fugidos de Portugal por causa da fome que assolou o país e parte da Europa, no final do século XIX, como os oriundos da Região do Douro, instalaram-se no Rio de Janeiro/RJ. A região do Douro é conhecida pelos seus famosos vinheiros, conforme ilustra a Figura 16, e atrações turísticas, com belas cidades, paisagens, restaurantes e vinícolas possuidoras de magníficas estruturas com excelentes vinhos (FALANDO DE VIAGEM, 2016).

Esses portugueses trouxeram ideias que favoreceram o comércio no país. Iniciaram no Rio de Janeiro/RJ a inserção de petiscos na comida de bar e o bar, também foi conhecido como botequim, foi o local responsável pelo oferecimento de iguarias portuguesas, que se tornaram a famosa “comida de botequim”. Hoje, chamada comida de boteco. A comida de boteco firmou-se no paladar dos brasileiros e inspirou a criação de concursos e festivais espalhados pelo Brasil. Com o decorrer do tempo, foram surgindo mais e mais bares e pequenos restaurantes na cidade do Rio de Janeiro (MENEZES, 2012).

Figura 16. Região do Douro, em Portugal.



Fonte: Falando de Viagem (2016).

Assim, os “bares” vão se adaptando à cultura local não somente no nome, denominados como “boteco”, mas pela frequência de pessoas mais simples que socializavam e por vezes se embebedavam e comiam algum petisco. Foram esses cidadãos que espalharam a ideia do boteco pelo Brasil, consagrando este tipo de estabelecimento comercial.

O termo “botequim” remete a uma memória brasileira. O verbete é originado de “botica”, que seria o armazém perto de casa, onde se anotavam as compras em cadernetas. A memória possui presença no próprio sufixo que a define como tal diminutivo “botica”, que surgiu com os portugueses que colonizaram o país (ORLANDI, 2005). O termo remete a um período em que frequentar bar era algo incomum. Quem fosse àquele local sofria represálias da polícia, que passava e pedia documentos, carteira de trabalho, ou outra comprovação de trabalho e, se não tivesse comprovação, era mandado de volta para sua casa, pois era mau visto estar no botequim. Tanto que, quem descumprisse a ordem de retornar a casa, era enquadrado na Lei de Contravenções Penais (Decreto-Lei 3.688/1941), conhecida na época popularmente como lei da vadiagem.

Essa norma ainda está em vigor na legislação brasileira. Contudo, a ociosidade e o lazer atualmente não são tratados como ilegais. Hoje, ninguém é detido simplesmente por frequentar um bar ou ocupar espaços públicos, como uma praça, desde que não a vandalize ou não esteja praticando ato ilícito.

Parte da aceitação das pessoas passarem mais tempo em bares surge quando os boêmios e intelectuais começam a frequentar o botequim. Conforme pesquisa realizada por Castro (2016), no Brasil, pensa-se no boteco como algo pejorativo, produzindo efeitos que alimentam a desigualdade, porém, o sujeito que frequenta o boteco é o mesmo presente no bar ou botequim. Sem distinção de classe. Além disso, a comida de boteco tende a ser mais caseira, ou seja, a alimentação feita no boteco valoriza quem está na cozinha. Por uma questão cultural e geracional, ele ainda é o lugar ideal para encontrar iguarias simples como linguiça frita, ovos em conserva e outro tipo de alimentação que tenha vida útil prolongada e maior tempo de prateleira, como o torresmo crocante. Assim, bares, botecos e botequins são, para além de locais que satisfazem uma necessidade fisiológica, espaços de importância cultural e possibilidade de experiência turística.

A comida de boteco agrada, dentre outros motivos, por ter seus sabores originados no seio familiar, o que, remete às facilidades de consumo informal, e são indispensáveis na viabilização e permanência atrativa para o cliente. Os bares constituem-se em lugares cada vez mais frequentados pelos nativos e turistas que estão em busca de um rol de opções de lazer urbano.

Há na comida de boteco a informalidade, em que os talheres costumam ser suprimidos e substituídos por palitos e guardanapos de papel que arrematam petiscos ou porções servidas para serem compartilhadas com alguém bebericando uma cerveja (CASTRO, 2016). O objetivo dessa cozinha é dar valor à comida simples e comum. Mesmo que algumas vezes possa ser rebuscada, não deixa de ser servido algo que toda a população conheça, diferente dos restaurantes que apresentam preparos mais elaborados. O boteco é caracterizado pelo estilo simples de comer.

Nessa perspectiva, “bar”, “boteco” e “botequim” são lugares em que o brasileiro se encontra para confraternizar, tratar de negócios, rever amigos, encontrar amigos, passar o tempo, conversar. A relação entre os referidos

termos está na compreensão do discurso social com seus respectivos efeitos na procura da construção da identidade do povo brasileiro. Conforme Decca (2008, p. 36), “a identidade de um grupo forma-se normalmente por sinais externos e por um conjunto de símbolos e valores dos quais se opera uma identificação”.

Independentemente da localidade e de seu momento na história, considera-se o bar como um local de socialização e discussões de ideias, convívio e encontros. No Brasil, os bares e botequins estão tão enraizados na sociedade atual quase como uma instituição nacional, além de representar um dos espaços mais democráticos da história, alinhando alimentos e bebidas ao lazer e ao entretenimento. Várias razões pesam sobre os bares serem considerados pontos de reuniões e encontros, entre elas: o ambiente acolhedor, o serviço de balcão, o serviço à mesa e a liberdade de expressão, que incentivam a desopilar, descontraír e externar os pensamentos e anseios. Desse modo, no dizer de Menezes (2008, p.50), “falar de bar e botequim é falar de tradição, de descontração, de encontros.”

Os bares, portanto, tornaram-se lugar que propicia a relação de culturas e histórias (DUMAZEDIER, 1989). Os bares mais antigos agregam ainda maiores valores à oferta turística enquanto fomentam a cultura. É a tradição que se faz presente.

Após se delinear a história dos bares e botequim, aponta-se a seguir o capítulo “Limites e possibilidades da comensalidade: o Bar Beirute”. A partir das narrativas das entrevistas e suas interpretações, pode-se compreender a razão de o bar ser considerado um lugar de comensalidade em Brasília-DF.

3) LIMITES E POSSIBILIDADES DA COMENSALIDADE: O BAR BEIRUTE

3.1 NARRATIVAS BEIRUTIANAS²

As narrativas contidas nesta dissertação são analisadas utilizando a Teoria da Antropologia Interpretativa de Geertz (1978). Nessa teoria, o autor propõe a compreensão dos fenômenos sociais sobre cultura a partir da semiótica. Para explorar de forma significativa e abrangente, Geertz define a premissa de abordar a cultura como uma teia de significações tecidas pelo próprio homem, apresentando o estudo de cultura “não como uma ciência experimental em busca de leis gerais, mas como uma ciência interpretativa, à procura do significado” (p. 4). Com isso, se constrói sinergia e interação com o objeto de estudo e com os entrevistados, tornando a absorção do conhecimento mais completa e consonante com a realidade.

Exemplificando, Geertz (1978, p. 7) diz que a prática interpretativa acontece a partir da tentativa de

ler um manuscrito estranho, desbotado, cheio de elipses, incoerências, emendas suspeitas e comentários tendenciosos, escritos não com os sinais convencionais do som, mas com exemplos transitórios de comportamento modelado.

O autor menciona que para realizar esses feitos, é necessário estar imerso e familiarizado com o estudo, agindo quase como um nativo. Só assim, diante do discurso, pode-se entender e interpretar toda a sua dimensão, descortinando o conteúdo, anotando e fazendo registros para que se consiga “traçar curva do discurso social: fixá-lo numa forma inspecionável” (*id.*, p. 13).

O ponto crucial desta dissertação centra-se nessa perspectiva de análise e interpretação de culturas dos sujeitos encontrados no Bar Beirute. Ao demonstrar as relações, predileções e afetos que existem entre os clientes e o Bar, as emoções e motivos que foram e são construídos, que criaram raízes e fizeram os frequentadores desenvolver uma relação de identidade, mantendo a

²O título “Narrativas beirutianas” foi inspirado nas narrativas de Marcel Proust (2002), conforme visto na obra *Em busca do tempo perdido*. Por este estudo narrar o que acontece no Bar Beirute e como forma de homenagem ao referido autor, decidiu-se utilizar essa referência.

frequência de visitação por anos, alguns por décadas, o objetivo será alcançado.

Geertz (1978, p. 21) menciona justamente isso como descrição densa, um relato repleto de riqueza em detalhes. Afinal, o objetivo “não é responder as nossas questões mais profundas, mas colocar à disposição as respostas que outros deram e, assim, incluí-las no registro de consultas sobre o que o homem falou”.

Adiante, sob um olhar dividido por categorias, ampliou-se a visão sobre o assunto, estendendo-a para os grupos ou “tribos” que frequentam o Bar Beirute, o que será constatado também nas entrevistas que serão apresentadas neste capítulo. Para isso, faz-se necessário inserir o tema “neotribalismo”.

O “neotribalismo”, para Maffesoli (2010), aborda a aproximação das pessoas por uma questão de identidade e aceitação. O autor propõe que as divisões em grupos que estão ocorrendo no mundo são novas formas tribais da sociedade globalizada, portanto, para ele, trata-se do neotribalismo. Essa nova divisão está diretamente associada à postura e preferência dos sujeitos, suas similaridades que podem envolver músicas, estilos, roupas, gostos e locais. Concentro-me nesse último, pois no Bar ou em qualquer outro local, pelo convívio, “os indivíduos tendem a adotar os hábitos alimentares que pratica o grupo social a que pertencem” (GÓES, 2008 p. 377), visto que são influenciados por seus relacionamentos.

O espaço do Bar Beirute permite uma observação muito particular da realidade dessas novas formações de tribos urbanas. Ao mesmo tempo em que se observam grupos que se reúnem há 10, 20, 30 anos no local, há também jovens que se mostram ainda na construção de suas relações. Maffesoli (2010) explica que não basta apenas existir convergências agradáveis: deve haver também divergências contornáveis e objetivos em comum. É isso que mantém a tribo e o sentimento de pertença.

Destaca-se aqui que esses grupos, mesmo com tanto em comum e a “pulsão de estar junto” (QUARESMA 2005, p. 3), ainda assim são “tribos” e não têm outra finalidade a não ser a de reunir-se após a tertúlia, o encontro que se dissipa e, em seguida, vão viver suas vidas, com suas famílias.

A realização das narrativas respeitou a ordem cronológica. Primeiramente, as falas de seu Chiquinho e Emílio, por conterem vários elementos históricos, nuances e particularidades interessantes citados no item 2.2 desta dissertação. Em seguida, partiu-se para a fala dos clientes mais antigos e alguns mais novos, que são os outros participantes que fazem parte da construção desse universo particular que é o Bar Beirute.

3.1.1 Narradores Senhores da História

João e Nilton estavam na inauguração do Bar Beirute e aceitaram participar da entrevista. Com orgulho, João diz ter sido o primeiro aluno transferido da Universidade de Brasília-UnB, em 1962. Ele veio transferido do Rio de Janeiro para, em Brasília, terminar o curso de Arquitetura.

Figura 17. Senhores da História do Bar Beirute.



Fonte: O autor

Ambos iniciam relatando que, no Bar Beirute, de fato, o ambiente com comida, boa iluminação e bom atendimento favorece qualquer encontro, principalmente encontro de gerações.

Nilton, à direita na foto, comenta que, há muitos anos, o Bar Beirute já não é mais o mesmo, continua bom, porém, não é nem a sombra do que já foi um dia. Para eles, o Beirute, além de um lugar de comensalidade, de encontro de intelectuais, era de encontro de todos os movimentos liberatórios do Brasil. E segue dizendo que o favoritismo que o faz vir ao estabelecimento também ocorre do outro lado. Ele explica que “a gente é tratado como diretoria, né”, afirmando o bom tratamento que é fornecido pelo seu Chiquinho. Nessa hora, como se fora combinado, chega um prato de queijo coalho grelhado de cortesia, confirmando assim o que se acabara de ser comentado.

João acrescenta na sua conversa: “olha aí a cortesia da casa! Sou considerado da diretoria aqui, tá vendo?”. De acordo com os amigos, que são sogros dos mesmos filhos (João, sogro da filha de Nilton e Nilton sogro do filho de João), o fato de lá ser um lugar de comensalidade é novo para ele. Mencionou que fez isso (comensalidade) a vida toda, mas não sabia que tinha esse nome. Sobre o bar ser um local de encontro de gerações, diz que já foi maior do que é atualmente. Motivos e explicações para isso não faltam. Conforme Fonseca (1994; 2010), Barral (2012), Kubitschek (2006), a cidade era nova e sem muitos locais para diversão. Sendo assim, a fala dele condiz com a realidade, mas deve ser interpretada com cautela, para que o fenômeno não seja compreendido de outra forma.

Eles frequentam o Bar há mais de 30 anos. Nilton estava na inauguração, ou seja, há 52 anos ele vai ao Bar Beirute.

Nilton conta que

naquela época como havia pouco para se fazer na cidade e aqui era um dos poucos lugares que ficava aberto almoço e janta, eu vinha às vezes com minha filha de manhã e à noite com os amigos. Nessa conheci o João, ficamos amigos, nossos filhos por consequência disso, também, e deu no que deu, subimos de cargo.

Houve uma pausa. Ambos riram com a piada e, segundos depois, continuaram aos risos, “passamos de amigos para família. E pensar que a vida traria essa surpresa, acredito que nem eles (nossos filhos) esperavam por isso”. E só após a conclusão fez sentido a frase “subir de cargo”. Ambos se referiam ao fato de tornarem sogros dos filhos um do outro, o que para eles é bem engraçado. Essa forma de tratamento, descontraída, porém respeitosa,

que ocorre num lócus de lazer e cultura, se apresentando de maneira amistosa, segundo Barral (2012), é entendida como sociabilidade de bar.

Questionados sobre a percepção que tinham do local, responderam, de comum acordo, que a primeira era em relação ao Seu Chiquinho: continua o mesmo de sempre, com suas atitudes que conquistam o cliente há tempos. Sobre o bar, falaram que poetizar seu tempo é comum, e que era melhor porque tinha mais artistas, com isso mais cultura, principalmente poesia e canção.

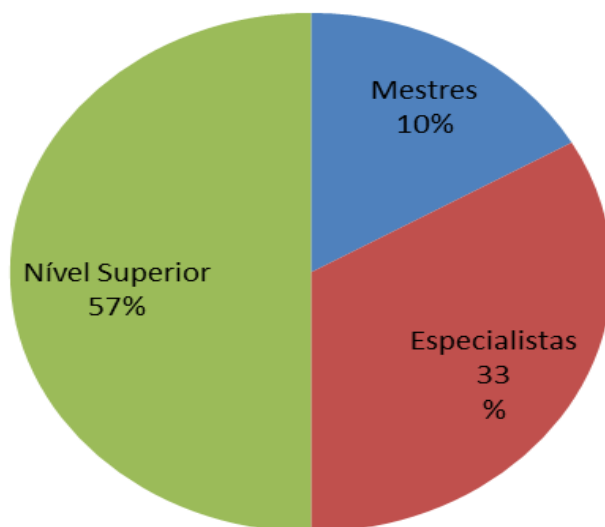
Nilton, o mais velho da dupla, gosta de lembrar sempre que seus amigos de Universidade, de vários cursos e não apenas os de Arquitetura, tinham o costume de sair em bando e lotar o bar. Diante dessa afirmação, que consta também no livro de Fonseca (1994), de que o Bar Beirute é um local de encontro de intelectuais, decidiu-se perguntar aos entrevistados a sua formação acadêmica.

Não se deseja com isso afirmar que qualquer pessoa, por ser acadêmica ou possuir formação superior, seja melhor que outra ou tenha requisito para se tornar intelectual. No entanto, compreende-se que quem frequenta a Academia, ao ter acesso ao ensino, pesquisa e extensão, que é o que se vive e desenvolve em uma universidade, tem chances maiores de ampliar seu intelecto.

Assim sendo, depois de realizada a pesquisa de campo, verificou-se que, com exceção das crianças, todos os demais integrantes das mesas tinham nível superior e, quase metade, pós-graduação.

Gráfico 1. Formação dos Entrevistados.

Formação do Entrevistados



Fonte: O autor.

Quanto à motivação, os entrevistados evidenciaram que a principal razão para virem ao Bar Beirute, da inauguração até o ano de 2018, e os encoraja a continuar frequentando nos próximos anos é o atendimento. Entretanto, mencionaram que nos últimos tempos, têm vindo com menor frequência.

Os entrevistados dizem que atualmente, o Bar está disfarçado, não é mais o mesmo produto e acrescentam que ali foram fomentados vários movimentos políticos, culturais e tudo o mais que se passava nesta cidade nos anos 1970 e 1980. Contudo, sabe-se que as coisas vão mudando tanto na política quanto no aspecto cultural.

Analisando-se as décadas de 1970 e até o final dos anos 1980, pode-se compreender por que esses senhores falam tanto de tamanha mudança do Bar Beirute dessa época para hoje. Entre os anos de 1975 e 1985, o Brasil passou por um período conhecido como o período da redemocratização brasileira, marcado por muita luta política. Eram tempos de desentendimento constante, principalmente com quem não apoiasse o governo.

De acordo com vários historiadores, dentre eles Zaluar (1999), foi um tempo marcado por repressão política e disseminação de ódio contra grupos

contrários ao regime. Ainda se somavam a isso abusos, privação de liberdade e violência policial em toda a nação. Naquele tempo, qualquer manifestação, reunião ou encontro coletivo era tido como suspeito e perigoso (COIMBRA, 2008).

Utilizando a descrição de Geertz (1978), foram incluídos neste estudo diversos detalhes condizentes com a realidade do lugar. Segundo o autor, a análise cultural é intrinsicamente incompleta. É impossível se esgotarem todos os elementos da cultura e analisá-los por completo, pois há sempre uma novidade ao observar e entrevistar (GEERTZ, 1978). Por mais que se estude o objeto exaustivamente, sempre aparecerá um fato novo, como algum turista ou um novo entrevistado, agregando informações que levarão a uma nova interpretação do Beirute nessa esfera. No entanto, a única coisa que os donos não pretendem mudar e não aceitam no estabelecimento, é que falte respeito e que sua clientela seja rotulada.

De acordo com os entrevistados, “na década de 80 o Beirute era um local onde as pessoas se encontravam à noite pra saber onde tinham as festas”. Mencionam que, naquela década, ocorriam muitas “festas legais” em Brasília. Iniciava-se a institucionalização do fim da assepsia social da cidade. Nessa época surgiram as primeiras gerações brasilienses, imperando a efervescência cultural, que está presente no tempo e espaço de artistas. Tal aspecto é conceituado por Morin (2003), que observa um caminho bem interessante para se observar os artistas. Inevitavelmente inseridos na efervescência cultural de forma intensa, as trocas e confrontos variados entre opiniões, ideias e concepções ligadas a inovações dos pensares nas mais variadas posições, pareceres, pontos de vista, possibilitam o intercâmbio de ideias.

Um entrevistado conta que ali a “galera” se encontrava e descobria onde estariam “rolando” as festinhas, shows e eventos que agradavam a juventude. Era um local badalado. Conta ainda que, certo dia, informaram que haveria uma “festinha” no Lago Sul (onde há residências de pessoas com alto poder aquisitivo). Deram o endereço. Chegando lá, o dono falou que não tinha festa, mas que poderia ter a partir daquele momento. Assim, “foi só a alegria do pessoal”.

Perguntado sobre alguma história boa, interessante ou engraçada que lhe marcou ou que foi contada à mesa do Beirute, o entrevistado disse que “a gente vai ficando velho e a memória vai pifando. Aqui eu já encontrei com o Alceu Valença, já encontrei com Lô Borges, tem muitos músicos de cenário nacional que vinham aqui e tu os via do seu lado tomando uma”. De repente, ele dá um tapa na mesa e diz: “Opa! Tem uma história super engraçada, acho que você vai gostar...”. E começa a relatar um episódio que envolvia um amigo seu, militar do curso de Arquitetura:

Olha, nós tínhamos um colega de universidade, é bom não dizer o nome, ele tinha sido sargento da aeronáutica, fez o vestibular, passou, e estava estudando Arquitetura. O militar era homossexual assumido, o que naquela época, em 1962, ser gay, militar, assumido, precisava ser muito louco, e ele era muito louco, aí ele se candidatou, dentro da loucura dele, sempre com o apoio das pessoas que ali frequentavam e os universitários da UnB. Assim, foi feito o primeiro concurso de miss universitário, a menina mais bonita, pra ser miss da UNB, aí o sargento foi incentivado a participar e topou, ele se candidatou e ganhou. Dá pra acreditar?! Veja bem, em 1962 um sargento eleito Miss UNB, aí o festejo foi aqui. Acho que por isso, também o Beirute teve essa de bar homossexual, LGBT. Porque desde aquela época que já se comemorava a liberdade sexual aqui.

O Beirute é um bar antigo, onde se destaca o respeito a todos que ali frequentam. Comprova-se isso com as palavras do seu Chiquinho, que sempre buscou e busca tratar todos bem, independente de cor, credo, opção sexual, política ou qualquer outra que seja.

Para Kosik (1976), o pesquisador deve olhar para além do fenômeno, enxergar o que o autor define como pseudoconcreticidade, que pode ser interpretada como falso concreto. Falso porque, para o autor, ao observar apenas o concreto do fenômeno, se deixa de compreender sua magnitude e complexidade, submetendo a compreensão a uma visão incompleta e limitada. Em outras palavras, seria debruçar o pensamento sobre a questão e tentar enxergar o que ninguém mais vê. “Compreender o fenômeno é atingir a essência. Sem o fenômeno, sem a sua manifestação e revelação, a essência seria inatingível” (KOSIK, 1976, p. 18).

Portanto, inspirando-se em Kosik (1976), assim também se analisa e fala dos Senhores de História. Eles mencionam que o motivo que os trazem ao Bar é o atendimento, porém na entrevista, e se repete em todas as suas visitas ao estabelecimento, estão comendo e bebendo algo enquanto dialogam, portanto,

se observa presente a comensalidade (FISCHLER, 2006) no ato de partilhar o alimento. Com suas relações, brincadeiras e afetos, pode-se falar também que há acolhimento (GOUIRAND, 1994; AVENA, 2006). Sendo amigos que, durante anos, compartilham a mesa do bar, enxerga-se nesse cenário, relações de identidade (HALL, 2011). Afinal visitam o ambiente há mais de 30 anos, Nilton há mais de 50, logo se tornaram íntimos. São tratados como diretoria, criaram relações sociais fortes com o Bar, uniram suas famílias (casamento dos filhos, que por ali brincavam), costurando, portanto, suas estruturas à estrutura do outro e do lugar.

3.1.2 Narrador Senhor Sorriso

Sr. Sorriso, 64 anos, vai ao Beirute desde menino. Sua entrevista foi uma das mais interessantes. Não só pela história que contou, mas pelo valor que esse homem confere à amizade. Um dos entrevistados mais antigos, 44 anos de Beirute, e de fala bonita expressando sobre liberdade no final da entrevista.

Figura 18. Senhor Sorriso Cliente antigo.



Fonte: O autor

Ao ser questionado sobre o tempo que frequenta o bar, disse: “rapaz, eu cheguei aqui em Brasília em 22 de fevereiro de 1971, mas aqui no Beirute eu passei a frequentar em 1974, porque eu já tinha dezoito anos (risos) e naquele tempo tinham-se sempre os familiares pegando no pé, porque a cidade era no início, então era muito perigoso”. Sua fala vai ao encontro do que afirma Seu Chiquinho acerca das notícias, “pela proximidade com o estado de Goiás, pessoas de má índole vinham a Brasília, subtraíam as pessoas e fugiam rumo a Formosa - GO e Luziânia – GO”. Sr. Sorriso afirma ser perigoso porque tinham bandidos, que não davam conversa para a polícia, não respeitavam a polícia:

Antigamente aqui, a polícia era uma tal de Guarda Especial de Brasília - GEB, então tinha uns malandros, tipo “Azeitona”, “Pintadinho” e esses caras faziam e desfaziam aqui da cidade, porque nessa época, na verdade, só tinha o Núcleo Bandeirante. Brasília estava sendo construída, então, por isso é que o Beirute é um dos primeiros bares que foi inaugurado aqui. Então a gente verifica que ele faz parte da história de Brasília, por que além de ele sempre estar aqui, viveu e sofreu junto com a gente. E ele sempre foi desse jeito, um ambiente democrático

A entrevista continuou com o Senhor Sorriso dizendo que há no Beirute um ambiente acolhedor e se verifica a importância que tem o seu trabalho:

Porque o Chiquinho e os irmãos dele, conhecidos meus, trabalhavam como empregados, então a história de Brasília é a história como a deles, como a minha. Com o tempo tudo foi evoluindo, conquistando as coisas, então eles de empregados passaram a empregadores.

Seu Chiquinho veio do Rio de Janeiro, local que a influência portuguesa agregou à cidade, além de belos de palácios, populares botequins. Menezes (2012), conta que com o decorrer do tempo, foram surgindo mais bares e pequenos restaurantes cariocas, onde se percebe a transferência de empregado para sócio e patrão. Fazendo uma ligação entre o lugar de onde seu Chico saiu, para onde veio e o que conseguiu, pode-se acreditar que essa atitude empreendedora ele trouxe consigo. Dessa forma, comenta Sr, Sorriso, “compreende-se quão Brasília foi importante para os que chegaram aqui. Pessoas vieram para o centro-oeste largando suas famílias, acreditando num sonho. E que bom que deu certo”.

Sr. Sorriso conta também que o Bar Beirute era um ponto de encontro, local para socializar com os amigos, “Portanto, era quase uma obrigação, a

gente se via com os amigos, se reunia e dizia, então vamos tomar uma cerveja no Beirute?”. Um restaurante que faz parte da história da cidade. “Em determinado momento da história de Brasília, o bar se transformou num ponto de perguntas e trocas de ricas informações” (FONSECA, p. 69).

Perguntado sobre o motivo de frequentar, deste 1974, o bar, a resposta vem rápida e precisa: as amizades são o que ainda o fazem continuar vindo ao Beirute:

A gente tem um grupo de amigos. Por exemplo, essa semana, quarta feira nós viemos todos almoçar aqui. Por que isso ocorre? Eu fui chefe do departamento dos recursos humanos da NOVACAP no governo Cristovam Buarque, foi lá que a gente construiu essa relação. Foi naquele local que eu conheci aquele pessoal, e desde então que frequentamos juntos e almoçamos juntos toda quarta feira. Aí a gente vem no Beirute, a gente vai na Carne de Sol lá da 712 norte, vai à Cantina Mineira, vai ao Bar do Pereira no Núcleo Bandeirante/DF ao lado do Mercado, entendeu?! Toda quarta feira, pra gente é sagrado.

Dessa fala pode-se compreender muito sobre a importância do local e como ela interfere nas emoções dos comensais. Como Santos (2005) explica, o localismo globalizado ocasiona sérios impactos históricos, sociais e culturais, principalmente, para os países em desenvolvimento.

Com pensamento parecido, citando o Bar Beirute, Barral (2012, p.41) reforça o localismo ao afirmar que, “diferentemente de outros bares da pesquisa, o *Beirute* favorece o banquete e a comensalidade. Toda conversa é acompanhada de bebida e alimento. Alguns pratos e petiscos do estabelecimento são entabuladores de conversa”.

Continuando sua história, Sr. Sorriso conta mais sobre os integrantes, “Nós somos seis pessoas, todos os seis trabalharam na NOVACAP de 1995 a 1998, então nós cristalizamos uma amizade tal que toda quarta feira a gente sai. Isso já tem 20 anos.” Hoje todos eles são aposentados, mesmo assim continuam, e o Beirute é um desses restaurantes que se escolheu e não se pretende deixar.

Segundo ele, os temas mais tratados nessas reuniões são piadas, problemas que acontecem com cada um e política. Nessa época de eleição (2018), afirmou, dando gargalhadas: “o que preenche agenda é a parte política, e nesses seis amigos, têm uns de esquerda, outros de direita, aí vira aquele bafafá, mas esse diálogo é muito salutar né?!”

Mahatma Gandhi diz que “o homem só tem as contendas e as guerras, porque são incapazes de estabelecer um diálogo.” O Sr. Sorriso disse que, ao estabelecer o diálogo, geralmente, eles entram em acordo. “Então é isso que norteia a afinidade né? Que é forte. Tantos outros já apareceram, mas duraram só um ano, seis meses e foram embora. Inclusive a gente chama esses seis de o Núcleo Duro”, e gargalhou novamente.

E continuou a explicar: “O Núcleo duro da amizade! Porque é questão de honra, a gente fica com saudade e fica doido pra chegar quarta-feira e a gente vai conversando através do telefone, do Whatsapp, nós somos clientes fiéis”. Por clientes fiéis entende-se aqueles muito mais propensos a comprar por meio de mais de um canal: telefone, loja e internet e tendem a consumir mais (KOTLER, 2006), ou seja, nesse último aspecto, o Bar Beirute financeiramente sai ganhando.

Além da fidelidade emanada pelo bar, o Sr, Sorriso leva a história e o nome dele adiante. O horário dos amigos se reunirem é em torno do meio dia “e vai até o horário que der vontade”. Menciona que não têm mais pressa porque estão aposentados e ficam até a hora que aguentarem. “Nós somos pedra, não arredamos não!” comenta Sr. Sorriso. Conforme Stone e Woodcock (2002, p. 133), “lealdade é um sentimento que se desenvolve com o tempo, é um estado de espírito, um conjunto de atitudes, crenças, desejos.” Assim, vê-se esta figura estampada no rosto do entrevistado.

No parecer do Sr. Sorriso o público que frequenta aquele bar é um exemplo de democracia de respeito e de liberdade.

A gente sabe que o maior bem jurídico que a gente tem é a vida, e o segundo é a liberdade, e a vida sem liberdade não tem sentido. Então nós respeitamos os gays que estão aí, as lésbicas, convivem em harmonia e todo mundo sai feliz. E esse é o grande barato aqui do Beirute. Sempre foi assim, teve esse viés de respeitar e ultimamente tem se consolidado. Aí o pessoal vem com tranquilidade, sabendo que vai ser respeitado.

O tratamento dado ao cliente se reflete na permanência e frequência que ele se dispõe a estar no local, o que está de acordo com Maffesoli (2010) e Franco (2001) ao relatar que conviver com pessoas gentis e de atitude delicada confere maior importância a quem está por perto.

O Bar Beirute, assim como alguns shoppings e outros ambientes comerciais, entendem que esse trato com o cliente é importante na chegada e na saída. Dessa maneira, quando chega a hora de fechar o bar, os responsáveis informam de maneira carinhosa.

Faltando aproximadamente vinte minutos para 2 horas da madrugada, as lâmpadas do Bar começam a piscar. Essa é a escolhida para avisar os clientes que devem finalizar seus copos, pratos ou realizar os últimos pedidos, e quem vai ao Bar com frequência e fica até o final vivencia isso.

É uma forma interessante de aviso, pois explora de outra forma a comunicação: a dos sentidos. É desse modo que se vê a contribuição social que o estabelecimento traz em sua essência, na visão de Sr. Sorriso. Agir assim maximiza a ferramenta humana e evita o desgaste de comunicar mesa a mesa sobre o encerramento das atividades.

Assim como os outros entrevistados o Sr. Sorriso também cita o respeito como ponto forte do bar. “Respeitar cada um como é, porque cada um tem seu espírito, cada um tem um ser e ninguém tem culpa de ser o que é”.

Mostrando toda a sua versatilidade, durante a entrevista descubro que, além de brincalhão, Sr. Sorriso também realiza algumas composições musicais. Ao recordar da história em que o une ao Bar, menciona,

Então olha só, quando era mais novo, há uns 30 anos, eu fiz uma música chamada Saquarema, em homenagem a uma praia do Rio de Janeiro que gostei. A música foi cantada por uma colega. Eu só compus. Ela inscreveu a canção num concurso de música, aí nós concorremos ao concurso do SESC/DF, ganhamos, recebemos o cheque da premiação e viemos aqui pro Beirute, naquele cantinho ali, e gastamos o dinheiro todo.

Afirma com orgulho que isso tudo é Brasília. “Aquela turma que a gente sempre saía e mais uma turma que estava lá aplaudindo que a gente convidou”. E continuava dando risadas.

Essa entrevista foi diferente das outras, pareceu mais um diálogo aberto. O entrevistado ficou tão à vontade que, em determinado momento, lembrou de quando seu pai o trazia ali, enfatizando: “fazer o bem, sem ver a quem e mal a ninguém”. Falou também sobre sua família, dizendo que possuía dez filhos, todos eles tinham curso superior e moravam em Brasília. E finaliza dizendo um

dito popular comum de seu tempo, em que todo mundo deve trabalhar “pra pagar, estudar e Deus em primeiro lugar, o resto é ilusão”.

Conforme ilustra a Figura 18, a mesa do Sr. Sorriso estava farta. Havia alguns petiscos como linguiça, torresmo, farofa, carne e ainda estava por chegar um filé a parmegiana, que é um prato conhecido do local. Pela fartura e quantidade pode-se até dizer que configura um pequeno banquete.

Segundo os historiadores Flandrin e Montanari (1998, p.109), os banquetes são espaços de comensalidade e discussão, onde “por excelência se expressam as identidades”. Sr. Sorriso explica que gosta de pedir um pouquinho de cada coisa, porque é bom para pensar. Ele se enquadra como um comensal social, citado por Fischler (1995, p.14), pois dá vida à comida e entende que comer é pensar e o fazer em harmonia, aproveitando uma das características do ser humano, o raciocínio.

3.1.3 Narrativa da Sra. Vizinha e seus convidados

Era um domingo à tarde, pouco tempo após o almoço, às 15h aproximadamente, e chovia. Observando um grupo interagindo de forma comportada, sem muitos gestos, verificou-se a possibilidade de tornarem-se participantes desta pesquisa.

Concordaram em ser entrevistados mas, como alguns eram bem tímidos, entram em consenso e as perguntas dali em diante são direcionadas para a Sra. Vizinha, 42 anos, formada em relações internacionais, moradora da quadra 107 sul, frequentadora o Bar desde que nasceu “ou quem sabe até antes disso, na barriga da mãe”.

A entrevistada estava acompanhada de quatro pessoas, a filha e mais três amigos. Sra. Vizinha conta que desde pequena acompanhava seus pais. Após atravessar a pista, eles a deixavam ir na frente e ela aproveitava para correr por entre as árvores. Interiorizou esse costume e hoje deixa que sua filha faça o mesmo.

A experiência da entrevistada em frequentar um botequim é um tanto comum, de acordo com Castro (2016). O autor fala que, no Brasil, a sociedade

urbana é quem frequenta o botequim, sendo esta uma parcela famosa que possui papel definido no funcionamento e na manutenção do local.

Questionada sobre o motivo que a faz vir ao Bar Beirute, ela para, inclina a cabeça e tranquilamente, olhando as árvores, responde que

Gosto do bar, da comida, dessa coisa de ser um lugar que de certa forma lembra a minha infância, eu gosto do ambiente e hoje eu venho aqui porque tem o parquinho para minha filha, mas sempre teve esse parquinho só que ele foi sendo melhorado.

Além disso, “contar as histórias desses bares é que fará com que as pessoas queiram conhecê-lo, as pessoas é que estão por traz das histórias e da comida” (CASTRO, 2016, p. 18).

Sobre a importância do Bar Beirute para a cidade, ela diz que não consegue mensurar, mas sabe que tem. Salienta ainda que o recomenda a todos: “eu falo que é um lugar meio de referência de Brasília”. Conta histórias interessantes que ali viveu na copa do mundo, pois existe um costume em que sempre fechavam as ruas da quadra 109 sul e grande parte das pessoas de Brasília se concentravam ali para torcer. Quando o local é agradável e possui histórias que marcaram as pessoas ele é sempre indicado, o que significa que o cliente está satisfeito e quer que outros estejam também (CASTRO, 2016).

Conta também outras situações vividas ao longo de seus 42 anos:

Já comemorei aniversários meus aqui, já comemorei aniversários da minha mãe, hoje a gente está comemorando o aniversário do meu amigo. Como moradora da quadra 107 sul, vinha muito a pé, tinha também a estação 109 sul, então essa rua toda já foi uma rua muito boêmia.

Havia no local, segundo a entrevistada, o Bar do Luís, e o Bar Estação 109, que fechava na esquina com o Beirute, então “isso aqui, há vinte anos, era o agito de Brasília. A gente sempre vinha pra cá pra descobrir o que ia rolar de festa. Hoje eu venho mais pra almoçar mesmo, mas já vim aqui pra frequentar a noite, mudou um pouco”. Sobre o que é cobrado, Sra. Vizinha disse que o preço dos alimentos e bebidas do Bar Beirute são justos, mas este não era o diferencial, a diferença estava no atendimento com qualidade. Com tantos anos frequentando o Bar, a qualidade já está mais que testada, ou seja, conforme Kotler (2006), quando o cliente já tem uma experiência com a empresa, o preço deixa de ser a consideração. A Sra. Vizinha atesta a qualidade com precisão

pois vai ao Bar desde criança e nem ela e nem seus pais nunca reclamaram da conta. O trecho da narrativa que a entrevistada comenta sobre a quantidade de aniversários que já participou, no entendimento desse pesquisador confirma que o Bar Beirute é um lugar de comensalidade.

É comensalidade porque aniversários, assim como outros festejos e celebrações em torno da mesa, envolvem alimentos e bebidas, num carinhoso ato de partilha, de encontro e divisão, fazendo referência ao que mencionam Fischler (2006), Montanari (2008), Flandrin e Montanari (1998) e Brillat-Savarin (1995), ao expor as sensações e o prazer que brotam no sentar a mesa e com seus pares dividir.

3.1.4 Narrativa do Casal Beirutiano

O casal Beirutiano tem uma relação de identificação longa com o Bar, principalmente o Márcio, 47 anos, frequentador desde criança, que associa suas vindas com momentos de comer e de lazer. Como ele diz, “aqui eu conheço todo mundo”, sente segurança, e é um dos lugares preferidos dele, que de certa maneira recorda seus pais.

Meus pais vinham aqui quando eles eram solteiros e moravam na 205 Sul, depois mudaram aqui pra 110 Sul e eles frequentam até hoje. E por conta disso, eu sempre frequentei. Tem quarenta e sete anos que frequento aqui. O Beirute, para mim, é quase uma extensão de casa, foi aqui onde eu mais comia de garfo e faca, com aquela cobrança sabe? A rigidez de fazer tudo certo, cortar sem derrubar toda a comida do prato... Ficava correndo por ali, brincando... Tenho boas lembranças daqui.

Por ter esse carinho e essa ligação com o estabelecimento, ele passou a trazer sua esposa, Flor, de 46 anos, que também simpatiza com o bar e aprecia estar construindo essa relação.

Sobre o lazer que o entrevistado relatou, Dumazedier (1976) cita que uma de suas características é construir laços de socialização e interação, e essas, por marcarem a trajetória da pessoa, no caso, o filho, é normal que ele adquira comportamentos similares e tenha o desejo de repeti-los.

O entrevistado diz que não houve mudanças no Bar ao longo desses anos, sempre foi mantida a qualidade. De acordo com Paladini (2008, p. 30)

qualidade “é um conjunto de atributos ou elementos que compõe o produto ou o serviço”, ou seja, ao longo dos anos, o Bar Beirute mantém essa característica em tudo que faz. Isso talvez explique a longevidade da empresa, afinal, qualidade é sinônimo de competitividade e sobrevivência.

A entrevista com esse casal ocorreu no final de semana, verificou-se que o público do Bar, no final de sábado ou domingo durante o almoço, é mais familiar e, durante a semana, mais alternativo. Nota-se que “Ali, aos sábados à tarde, pacatos senhores e senhoras e outros admiradores tocam e escutam antigos choros com extrema placidez.” (FONSECA, 1994, p. 63).

É normal os clientes e agregarem à história do Bar mais e mais pessoas. A relação que o Sr. Márcio tem com o Bar é se considerar bem atendido desde menino. Assim, tem sua história entrelaçada com a do estabelecimento. Seu pai foi médico da família do Chiquinho, operou seu irmão Bartô. Márcio diz que, na sua visão e experiência o Bar Beirute deu certo porque “eu acho que aqui sempre tem a atenção, a cortesia... Ter o dono perto, oferecendo alguma degustação a mais e sempre muito atencioso, desde aquela época, me faz vir.” E continua falando que é um movimento quase automático, de tanto estar por perto, não quer parar de vir. Para ele e para tantos outros, “o Beirute é o tipo de bar que logo se incorporou à paisagem física e humana de Brasília.” (FONSECA, 1994, p. 71), sendo participante de suas histórias.

Durante esses 15 dias que duraram as entrevistas, o Bar Beirute teve suas fases, dividindo-se entre agito e paz, silêncio e música, poesia e canção. É interessante notar isso, porque, quando o pesquisador chegava cedo ao bar, um silêncio tomava o espaço, todos concentrados, pouca conversa e já se observava passos acelerados. Era a cozinha adiantando tudo para o serviço de logo mais, enquanto lá fora, alguns clientes mais antigos ficavam lendo seus jornais. Traziam “caderninhos” e se punham a rabiscar algo comendo um quibe. Conforme a hora do almoço se aproximava, a transição ficava nítida. Aos poucos, o público ia se alterando, como uma borboleta prestes a romper o casulo, porém em cronologia inversa, eram os mais velhos que saíam da mesa para que os mais novos entrassem.

E a tanto na história do Márcio quanto na narrativa da Sr^a. Vizinha, a comensalidade aparece assim, como um costume que seus pais tinham e, por questões de afeto, memórias (Halbwachs, 2006) e formação da identidade

(Hall, 2011), essas lembranças ao adentrar no espaço são revividas por eles. Essas sensações dos entrevistados no ato de comer, notadas por esse pesquisador, foram vistas com muito amor e apreço. Respondem à pergunta do objetivo geral, ou seja, demonstra que o bar é sim um lugar de comensalidade e encontro de gerações de uma forma inesperada.

3.1.5 Narrativa da Família Beirutiana

Na foto está um exemplo de família que vem ao Bar Beirute: marido, mulher e dois filhos. Eles vêm ao Beirute há 10 anos aproximadamente, desde que a filha pequena era muito nova e o filho pequeno, de 7 anos, ainda estava na barriga, para almoçar. De imediato se observa que essa família carrega consigo a comensalidade, pois repetem esse ato há mais de 10 anos.

Questiono sobre qual a importância eles dão para esse momento. A resposta dos pais é “que assim a família fica mais unida, nós dois temos lembranças de quando saíamos com nossos pais e isso aquece, por isso fazemos o mesmo”. Nota-se, portanto, a comensalidade como fator cultural dentro dessa família (FISCHLER, 2001).

Figura 19: Marido, mulher e filhos.



Fonte: O autor

De fato, esses pais têm razão. Comer junto não só une como estreita as relações, dá mais confiança e segurança às crianças. Corroborando a dimensão de poder que esse ato carrega, Fischler (1995, p. 371) afirma que “comer modifica e determina nosso ser”.

Indagada sobre o motivo que traz essa família ao Beirute, a resposta é o atendimento, que mencionam ser muito bom. Contam que toda vez que marcam presença, encontram a comida preparada do mesmo jeitinho, sem alterar a qualidade. O Bar Beirute, nesse quesito, obtém êxito, pois, na visão de Rodrigues (2012), a comida é feita com um padrão sempre igual. Agrada a clientela e a mantém como parte do local há bastante tempo.

Sobre a temporalidade e a constância do que é servido, comentou o marido:

Tem um prato no cardápio que eu gosto, por exemplo, se eu for pedir a tilápia, ela virá com a mesma qualidade da tilápia da semana anterior e daqui a um ano continua a mesma também, o padrão é mantido. Poucos lugares fazem isso com tanto padrão de qualidade

Ser um referencial em qualidade não é algo fácil. É necessária muita dedicação, comprometimento, profissionalismo e força de vontade, o que não falta no Bar Beirute. Para que se tenha um atendimento de qualidade, é indispensável que o funcionário tenha interação com o proprietário da empresa. Afirma Kotler (2006, p. 45) que “a qualidade do atendimento oferecido pode determinar o sucesso ou o fracasso de um negócio. O contato de um funcionário com os clientes da empresa, como um todo, influenciará o relacionamento com a companhia”.

Ao longo desses mais de 10 anos que frequentam o local, questionei qual horário preferido e o porquê. Responderam que, primeiro, pelo ambiente tranquilo, pois ao levar duas crianças para sair tem que ser assim, num lugar de paz, respondeu a mãe. O pai disse que “a gente frequenta mais ao meio dia e é tranquilo, ambiente mais familiar mesmo”. Alimentar-se à mesa junto com a família é um ritual importante para aquelas pessoas, pois se cria um elo estável para a família que reparte o alimento comum a todos (LÉVI-STRAUSS, 2004).

Disseram que em outros horários que frequentaram não se incomodaram com nada, principalmente à noite, entretanto quase não frequentavam nesse horário.

O entrevistador perguntou à mãe: “o que você acha das tribos aqui do Beirute? Ela entendeu tratar-se do público LGBT’s e começou a relatar acerca disso. Solicitou-se permissão para interromper e explicou-se que não é só pelo público LGBT, como absorveu a entrevistada, mas no geral, porque no Bar Beirute há de tudo. Ela disse que não se importava com orientação sexual e nem por preferência de ninguém, que frequentavam mais pela comida e por conta do parquinho, que é um dos atrativos da criançada e bom para os pais, pois está ali do lado e podem deixar o filho brincar um pouco. Disse ainda que quando vêm com a mãe dele, ela brincava com as crianças e julga o atendimento agradável. Ao serem questionadas sobre o que gostavam de comer, as crianças respondem: “a gente come esse peixe e bife à parmegiana”. Allen *et al.* (1970) já propunham em seus estudos uma escala de comensalidade dentro da esfera familiar, na qual a atratividade dos filhos em alimentar-se com suas famílias estava relacionada positivamente à pessoa que cozinhou, ou seja, no preparo da comida é possível descobrir quanto se é amado. A comida servida para essa família não foi preparada por familiares, mas como observam e participam com os pais do bar desde que nasceram, carregam o sentimento e o entendem assim. Estando de acordo com a fala das crianças, ao mencionarem o apreço pelo bife à parmegiana.

Dessa forma, o Bar Beirute, segundo os respondentes, contribui para o encontro de gerações. Para eles, já se tornou um hábito da família, de forma que quando querem se reunir, vão ao Beirute e chamam outras pessoas também. Kotler (2006, p. 32) explica que

Conquistar novos clientes custa entre cinco a sete vezes mais do que manter os já existentes. Então, o esforço na retenção de clientes é, antes de tudo, um investimento que irá garantir aumento das vendas e redução das despesas. Percebe-se que o esforço na conquista ao cliente nunca será em vão.

O hábito familiar foi preservado pelo entrevistado, que, ainda menino, ia ao Bar com seus pais. O costume permaneceu e hoje leva a família, percebendo-se que realmente o bar é um lugar comensalidade de muitas gerações.

A relação dessa mesa com o Bar é íntima e se estende aos demais parentes. A esposa disse que por ser um local preferido e já testado.

Se eu for estar com meu pai e com a minha mãe pra almoçar, já penso no Beirute. Até porque agora eu tenho uma restrição alimentar, então tenho que escolher a dedo onde eu vou comer. E no local se oferecem pratos adaptados para os que não podem ingerir glúten e proteína do leite de vaca, como eu e meus filhos também não podem, por conta do leite de vaca, eu opto por vir aqui com frequência.

Para entender melhor a relação que os clientes têm com o Bar, em todas as entrevistas se buscou que os entrevistados externassem um momento, uma história, algo vivido que marcaram suas memórias. A esposa disse:

Minha filha, ainda pequenininha, ao final quis lambe a panela de molho da parmegiana. Ela comeu, comeu, comeu e quando acabou, ela queria lambe a panela. Aí eu corri para segurar porque ela já estava com a cara dentro da panela, nariz sujo, as mãos, eu com medo de manchar a roupa, aí já viu, né? Imagina, eu sair daqui com ela toda suja, a vergonha.

Pela expressão da mãe, essa memória foi o ápice. Acredita-se que a mãe escolheu esse fato devido ao carinho que tem com os filhos. Afinal, quando se assume a maternidade, é comum e até normal que, por zelo e cuidado, os filhos sempre estejam em primeiro lugar nas decisões. O pai se mostrou mais sério, aberto ao diálogo, porém mais reservado.

3.1.6 Narrativa da Família Árabe

A Família Árabe, que mora ali por perto, não vem com tanta frequência ao Bar Beirute. Informaram ser essa a segunda vez em um curto espaço de tempo. “Semana passada viemos, gostamos e decidimos vir novamente esta semana”. O homem, de descendência árabe, responde que gostou do preço, da qualidade da comida e da hospitalidade, sendo esse último ponto o que mais lhe chamou atenção.

De fato, a hospitalidade em um tratamento confere uma diferença enorme, pois a pessoa se sente não só bem tratada, mas acolhida. Moesch (2010, p. 8), entende que

a hospitalidade é uma virtude. Virtude significa qualidade de moral, a prática do bem. A virtude é valor do sujeito, logo, a hospitalidade enquanto virtude é humana, é subjetiva, é ritualística e é moral. Uma vez que a hospitalidade se define a partir do outro, a convivência com o que é estranho, respeitando o outro em sua diferença é fundamental para a hospitalidade.

Figura 19. Família árabe: marido, mulher, filho e sogra.



Fonte: O autor.

Em outra parte da entrevista, mencionou que por ter essa característica hospitaleira, indicaria o Bar e restaurante a outros, e que a mãe dele estava ali pela primeira vez justamente por isso. Disse ainda que, “por conta desse tratamento que fazia tempo que eu não vivia, a conta fica até mais barata...”. Segue externando que, por estar com sua família, recebendo a visita de sua mãe, “o preço realmente não importa durante um certo tempo de frequência na casa”. Essa perspectiva está de acordo com Kotler (2006), para quem os clientes, depois de determinado tempo, tornam-se menos sensíveis a preços, uma vez que aceitam e confiam na qualidade da prestação de serviços. Ele retorna, ou seja, se torna fiel ao local. Dessa fala também se extrai um ponto fundamental da comensalidade (FISCHLER, 1995), a relação tradicional de afeto que se constrói com os pares durante a alimentação. O marido não está desdenhando o preço, mas sim focando no valor simbólico.

A esposa, adotando o mesmo entendimento, participa da entrevista e diz: “quando eu for receber alguma visita, minha tia, ou minha irmã que vem de outro Estado, irei marcar aqui. O local é bom, não é tumultuado, o garçom não demora pra atender e não tem tanto barulho, além de ter uma comida saborosa”.

Enquanto o marido mastigava, parece que além de saborear o seu pedido e iniciar o processo de digestão da comida, digeriria concomitantemente a explicação inicial, na qual o autor desta dissertação lhe dizia que essas entrevistas fariam parte do trabalho de campo de uma pesquisa de mestrado. Nesse instante, o marido interpõe a seguinte fala:

Engraçado, você está perguntando essas coisas de comida e encontro de geração. Inclusive eu conversei sobre isso com a minha sogra porque viemos na semana passada com um amigo de minha esposa, que frequentava aqui nos anos 80.

Prosseguiu acrescentando, num ar de entusiasmo: “e ele disse exatamente isso, que se encontrava com o pessoal aqui no Beirute. Era como se fosse um ponto de concentração pros agitos”. Isso justifica a posição de Fonseca (1994, p. 78): “A gente vai ao Beirute porque a gente fez dele, como a geração cocota fazia do Chaplin, um ponto de encontro, de caloroso, de vida, rompendo as limitações criticadas e odiadas dessa artificial cidade”.

O entrevistado falou ainda que não viveu isso, mas, de acordo com seu amigo, os jovens vinham pra cá e daqui eles decidiam a que festas iriam, qual show iriam ver. Ele estava contando pra gente porque ele frequentava aqui numa época que “era um ponto de encontro cultural realmente”.

Como possui descendência árabe e parte da sua família é dessa nacionalidade, foi levantado o questionamento sobre o sabor da comida, mais especificamente a semelhança que as iguarias típicas do Bar Beirute teriam com o que a família dele come, e se verificaram que há muitas semelhanças. Ele nos respondeu que “sim, em boa parte, o nosso tempero é muito bom. Quem prova a comida árabe gosta, basta você ver quantos restaurantes árabes têm no Brasil”. Essa fala, em tom mais alegre, protegendo e falando positivamente da comida árabe, demonstra toda a força de sua identidade. Mesmo nascendo no Brasil, por seus pais serem árabes, o entrevistado carrega consigo essa cultura. Isso está de acordo com Hall (2011, p. 12), para quem “a identidade, então, costura o sujeito à estrutura. Estabiliza tanto os sujeitos quanto os mundos culturais que eles habitam, tornando ambos reciprocamente mais unificados e predizíveis”.

A comida envolve emoção, remete à memória, sentimentos, faz lembrar a infância, a comida da mãe, o aconchego, o toque caseiro que recebe a

assinatura pessoal daquela que prepara a comida, ligando-se a lembranças (MACIEL, 2001). Finalizando-se a entrevista com o marido de descendência árabe, que se fixou na comida, ele diz que os temperos sempre mudam de pessoa para pessoa. Ele entende isso, mas sua mãe deixaria a comida um pouco mais temperada, porém o gosto se parece sim, com o sabor de sua terra, como ele gosta de definir.

3.1.7 Narrativa do Amor Beirute

As imagens da Figura 20 exibem o movimento do Bar durante a semana, em uma terça-feira à noite. O local se apresentava com menos frequentadores. De acordo com Seu Chiquinho, o dia é propício para o público mais calmo, que gosta da comida ali servida, sem muita gente atravessando.

Enquanto eram feitas essas anotações e o pesquisador se preparava para a próxima entrevista, seu Chiquinho, andando pelo Bar, contava que “as pessoas que sentem ‘mais amor pelo Bar’ preferem vir durante a semana, pois, além de apreciar com mais calma, devagarinho, às vezes sobra tempo dele para ir lá fora ter uma prosa”. Portanto, se entende que, quem vai ao Beirute na terça-feira ou em dias mais calmos, o fazem não só por terem tempo livre, mas para interagir mais com sua companhia, sentir esse sentimento de pertença.

Esta pertença, conforme Góez (2008), sob uma perspectiva alimentar, está de acordo com o meio em que o ser humano está acostumado a frequentar com seu grupo. Não se escolhe apenas o que se come, mas como será confeccionado (assado, cru, cozido), e durante o ato de comer em grupo, é possível reforçar a coesão dessa coligação, pois partilhar remete a sensações.

Figura 20. Frequentadores do bar durante a semana.



Fonte: O autor

A entrevista com esses casais demonstra outra particularidade existente no Bar, que são as mesas de amor e de paquera. Essas narrativas demonstram o quanto o Bar Beirute é multifacetado e pode propiciar uma descrição densa (GEERTZ, 1978), cheia de detalhes, rica em relatos e condizente com o real.

Para melhor explicar essa narrativa, a mesa da foto acima foi dividida por casal 1, à esquerda, cuja composição é marido e mulher, ele: 30 anos, ela: 29 anos. E o casal 2: ambos 33 anos, namorados, não casados.

Os entrevistados, casais e amigos, possuem uma afinidade em comum, que é sair para jantar ao menos uma vez por mês. Conforme Fernandes (1997), aqui se observa a ritualização da comensalidade num ato de união. Esse mesmo ato é visto em casamentos e outros rituais de celebração nos quais a comida adquire a funcionalidade de meio condutor simbólico para selar a paz e fazer alianças.

Para facilitar o diálogo, após apresentar a pesquisa, deixo os comensais a vontade para iniciarem as respostas sem ordenamento, de forma livre. Essa mesa me informou que naquela noite vieram pela comida. O Bar Beirute é frequentado pela esposa, componente do casal 1, por aproximadamente um

ano e meio, porém ela não conhecia o bife à parmegiana, por isso veio. De acordo com Fonseca (1994, p.63), aquele estabelecimento é famoso no plano piloto por ser um local de “casais apaixonados, senhores solitários, famílias inteiras com duas e até três gerações presentes, grupos de jovens intelectuais”.

Figura 21. Sábado à noite, mesa de paquera. O casal 1(à esquerda, é casado),o casal 2, não.



Fonte: O autor

O outro casal disse que a visita se dá toda semana no Beirute da Asa Norte “ou às vezes a gente até pede em casa também”. Comentam que gostam também da comida árabe servida. “Eu tenho uma irmã que é vegana e ela também consome, porque têm várias coisas que ela pode comer aqui, diferente de outros restaurantes que às vezes nem tem”.

Os casais informam que o maior costume deles é ir ao Bar Beirute da Asa Norte, mas, eventualmente, para variar um pouco, resolvem vir ao da Asa Sul. O casal 2 afirma ser a primeira vez que vem no bar.

Confirmam que o motivo do deslocamento da Asa Norte para a Asa Sul foi comer seu prato preferido, o bife à parmegiana. O desejo e o gosto do casal 2 pelo o prato é tamanho que faz com que convidem pessoas para irem a vários restaurantes degustando e elegendo qual é o melhor, conforme seu paladar. Montanari (2008, p. 157) afirma que “não nos convidamos uns aos outros para comer e beber simplesmente, mas para comer e beber juntos.” Elogiando o prato e completando, o homem do casal 2 toma a fala e diz: “disso eu posso falar com propriedade, pois todos os restaurantes que eu vou eu sempre peço parmegiana pra experimentar e assim, já experimentei todos ao redor de Brasília, a do Beirute é a melhor”.

Quanto ao ambiente, os casais dizem ser tranquilo, familiar onde podem trazer os filhos. “Construíram até um parquinho!” A esposa do casal 1 acrescenta “sim, vir de manhã e trazê-lo, ainda dá pra trazer o primo dele, isso com certeza é um diferencial”. Expressam que no dia da entrevista não poderia porque estava chovendo e de noite dificultava a visão, mas afirmaram: “se você vier aqui de dia, verá que fica lotado, principalmente final de semana, que é quando vemos mais famílias aqui”.

3.1.8 Narrativa LGBT

Durante a pesquisa bibliográfica e documental, já era sabido que o público LGBT frequentava o Bar Beirute, inclusive com histórias diversas. Contudo, por algum motivo, quando se explicava que era uma pesquisa, a devolutiva era negativa, as pessoas não estavam dispostas a colaborar. Acredita-se que a recusa se fazia para evitar exposição. Após várias tentativas frustradas, houve a receptividade de três pessoas, um casal de homens apaixonados e uma amiga. Essa mesa foi uma das mais aguardadas e que envolveu mais preparo e hesitação em entrevistar.

Inicia-se a entrevista com o Sr. Cantor (na foto abaixo, é o homem negro de óculos) que era o mais comunicativo. Após entender do que se tratava o estudo, ele diz

Olha, eu já sou cliente do Beirute há mais de 20 anos e comecei a frequentar depois que me formei, em 1992. Comecei a fazer parte do coro sinfônico comunitário da UnB, sou músico, quero dizer, eu não exerço mais, continuo cantando no coro sinfônico, mas hoje sou Servidor Público Federal. Naquela época, eu tinha uma turma de cantores de coro que vinham muito ao Beirute, sentávamos e num petisco aqui, outro ali, a convivência era boa.

Percebe-se a comensalidade no discurso pela forma que está diretamente relacionada a conviver à mesa, não envolvendo apenas o padrão alimentar ou o item consumido, mas sim a maneira como se come (POULAIN, 2004).

Enxerga-se o Beirute como um bar que comporta categorias diversas, abrigando todos e permitindo que se amem. Porém, invariavelmente, a liberdade sexual acaba sendo tratada com indiferença. Marques (*apud* FONSECA, 2010), comenta sobre a categoria superlativa que não escolhe nem hora nem local para pousar, invade os espaços e estacionamentos com gestos indiferentes, pouco se importando com o pensamento alheio e são delicadamente apelidados como pseudointelectuais.

Figura 22. Casal LGBT e amiga.



Fonte: o autor

Sr. Cantor diz que frequenta por ser “um bar super democrático, aberto, legal, os garçons são praticamente como se fossem familiares da gente, conheço todos eles”.

Para Marques (*apud* FONSECA, 2010, p. 316), o Beirute como um bar é democrático e aberto a diferentes manifestações: “traz a marca imemorável das elites e parece atrair sempre outros iguais, sem excluir os diferentes, sejam os frequentadores que buscam apenas uma boa comida, sejam os que simplesmente buscam um bar, qualquer bar” (MARQUES, 2010).

Sr. Cantor segue a entrevista contando que “minha família está sempre por aqui, minha mãe vinha almoçar com a gente quando era viva, e assim, a gente vem ao Beirute porque parece que é uma extensão do lar”. Para Garine (1995 *apud* GÓES, 2008, p. 377), “a unidade familiar tem um papel de grande importância no desenvolvimento dos hábitos alimentares dos indivíduos e que são difíceis de mudar”. O entrevistado continua sua fala acerca do ambiente familiar. “É divertido estar por aqui, parece que estamos em casa, ficamos à vontade, sentimo-nos bem. Aqui a cerveja está sempre gelada, a comida é boa e todos sorriem, a conversa é tranquila, é isso.” Verifica-se que a alimentação no bar, para esses clientes, se apresenta juntamente com o entretenimento, na forma do consumo de “beliscos”, permite que a alimentação seja degustada sem preocupação alguma, sem um lugar e nem um tempo próprio destinado a ela (DIEZ-GARCIA, 2003). A tranquilidade que o lugar possui atrai os frequentadores.

A Sra. Amiga que se mostrava um tanto tímida, resolve participar e responde a mesma pergunta da seguinte forma:

Eu já vinha antes, com bem menos frequência, e depois que eu conheci o Sr. Cantor e o Sr. Sérico, há 10 anos, a gente vem praticamente semanalmente, tem época que é mais de uma vez por semana, o diferencial é o atendimento, a cerveja gelada, o alto astral e a energia daqui, que é muito bacana.

O comentário da entrevistada demonstra prazer, emoção, não somente pelo local, mas também pelos demais fatores citados, o que está de acordo com Diez-Garcia (2003), para quem os prazeres emocionais do consumo de algum alimento não estão presentes somente no produto ingerido, mas interligados também ao grupo a que pertence. Vê-se, dessa forma, que a comida é utilizada como algo valoroso, de prestígio, o que mostra que a frequência em determinado estabelecimento comercial faz a diferença do comensal em sua necessidade de *status*.

Sr. Cantor retoma a fala, agora dissertando sobre o ambiente:

Aqui é um lugar tranquilo onde ninguém fica te encarando, olhando pra sua cara, ninguém fica te julgando, ninguém fica te medindo, é um lugar aonde você vem do jeito que você quiser, se você quiser vir muito bem arrumado e depois ir pra um casamento você vem, se você quiser vir de chinelo você vem, de bermuda, e ninguém está nem aí, ninguém liga e está tudo certo sempre.

Ele acredita que as pessoas não notam, porém é muito difícil não perceber, e a razão é que realizar refeições acompanhado coloca o indivíduo em destaque diante dos grupos que pertencem (VISSER, 1998).

Questionado sobre qual o tipo de relação eles têm com o Bar, o Sr. Cantor responde que é de amor. Diz que vem com o seu marido e sempre ficam tranquilos, e responde ainda sobre a influência do público LGBT no lugar. Ele acha que “depois que abriu o Beirute da Asa Norte, a frequência do Beirute da Asa Sul caiu bastante, eu moro na Asa Norte, mas eu nem gosto muito do Bar de lá, gosto mesmo desse aqui, o original, e a gente vem muito mais aqui”.

Para ele, o público LGBT do Beirute é bem diversificado. Antigamente era mais frequente, antes da abertura do Beirute da Asa Norte,

quer dizer, hoje em dia eu vejo como pessoas assim como nós, assim meio comportadas, enfim de vez em quando aparece alguém um pouco mais estereotipado digamos assim, porque nós não temos nenhum tipo de preconceito a qualquer coisa.

De fato, o preconceito com esse grupo normalmente parte de pessoas desequilibradas que se incomodam com a sexualidade alheia e deixam esse incômodo vir à tona.

O ato de escolherem o Bar Beirute como ponto de encontro para socializar demonstra que, por objetivos ou por uma questão de identidade (Hall, 2011), aqui se fortalecem seus laços. Por isso, a comensalidade, nesses grupos muitas vezes fragilizados e vilipendiados, ocorre no Bar Beirute, espaço em que seus direitos são respeitados.

Ao continuar explanando sobre o público LGBT do Beirute, o entrevistado afirmou que “são cidadãos normais como quaisquer outros cidadãos, enfim, alguns são mais enquadrados e outros não, mas todo mundo vem aqui tranquilamente para tomar uma cerveja, para bater papo e ficar de boa”.

Sr. Sérico confirma o que já foi falado, “também estou há 10 anos aqui, acho que é um ambiente descontraído, pode chegar, conversar, tem petiscos em conta para você comer, beber, e tem refeições completas”. Verifica-se a presença de variadas iguarias no Beirute, que agradam os clientes e os fazem partilhar o alimento, estando de acordo com Flandrin e Montanari (1998) quando exprimem que os petiscos, a cerveja gelada, o tempero são características das relações de amizade e convivência. Partilhar a comida e a bebida fortalece a amizade, reforça o relacionamento, seja de comércio, política ou mesmo de tribos (FLANDRIN; MONTANARI 1998). Tal aspecto é considerado fortalecedor em uma amizade.

Ao referirem-se ao ambiente, muitos dos respondentes revelaram que o local é bem democrático para comer, para se encontrar com as pessoas. É o lugar que os amigos vêm também e gostam. Não tem a formalidade de um restaurante e nem a informalidade de um barzinho, é realmente um ponto de encontro.

Continua dizendo que o Beirute tem o aspecto de ponto de encontro e enxerga os garçons como um ponto marcante. “Os garçons são práticos no atendimento. Acabam ficando amigos e a coisa fica tão acolhedora que até há sentimento de estar em casa. Eu acho o Beirute um ambiente familiar”. O entrevistado relaciona o Bar à sentimentalidade de estar em família, o que dá a ideia de como o lugar e o ato de comer vão além do ambiente familiar, além da mesa (DIEZ-GARCIA, 2003).

Pinçando partes da narrativa dessa mesa, associa-se que a comensalidade (FISCHLER, 2001) exposta pelos entrevistados remete a lembranças de casa, de afeto e de família. Tudo isso representa inclusão, respeito e acolhimento, que é conceituado por Musskopf e Lang (2014, p. 1) como “levar em consideração, receber”.

Para além, as mesas LGBT, como qualquer outra mesa, segundo Santos (2011), oferecem uma concepção dialético-histórica de aprendizagem. Nelas, esse público, principalmente por conta de discriminação e intolerância, vivencia lutas diárias para que não privem seus direitos. Contudo, os clientes do Bar Beirute são diferentes nesse aspecto. Ao se depararem com a diversidade e com suas causas se compadecem e compreendem a importância dos diálogos na construção da conscientização e no combate contra a

alienação, como o público opositor comumente prega, quando decidem se expressar no seu cotidiano. Assim, no Bar Beirute o público LGBT tem voz e identidade (Hall, 2011) como grupo, e participa como parte integrante, sendo respeitado por todos e nunca excluído.

3.1.9 Narrativa Beirutiana da Consciência Negra

A entrevista dessa mesa coincidiu com o Dia da Consciência Negra, 13 de novembro. Pela data em que foi realizada e pelo assunto, parte das falas convergirem com a luta da causa, por isso, essa mesa será identificada como Narrativa Beirutiana da Consciência Negra.

Chegando ao Bar, observou-se que estava bem cheio, fluxo intenso, carregado de política e debates calorosos. O autor desta dissertação, ao se aproximar de uma mesa com quatro pessoas, formada por um casal de médicos, um amigo que atuava em comunicação social e uma amiga terapeuta, para perguntar por que eles vêm ao Bar Beirute, recebeu-se a seguinte resposta de um dos médicos: “aqui é um local democrático”. Essa fala aparece em 19% das entrevistas realizadas, conforme apresentado no Gráfico 3. Outra pesquisa recente efetuada por Barral (2012) também menciona a democracia em sua tese de doutoramento, e afirma que o bar é um dos locais onde há maior incidência democrática.

As mulheres, em consonância, respondendo à mesma pergunta, externam: “não só isso, aqui se preservam os direitos, as pessoas aqui conseguem se expor, se assim for da vontade, e não são minimizadas”, dizia uma complementando a outra. Enfatizando ainda sobre o local, Maffesoli (2004, p. 66) afirma que o bar é

um daqueles lugares em que, sem nos preocuparmos com o controle do futuro, administramos nosso presente, espaço vivenciado não para o refúgio de um individualismo amedrontado e imóvel, mas a base a partir da qual se efetuam as incursões e investidas.

O fato de as mulheres responderem em consonância gerou um momento de descontração, que levou à interação de forma amistosa com o quarto integrante. O narrador e os outros entrevistados disseram: “agora só falta o senhor”. Isso provavelmente o empolgou ou, pela importância conferida

pela mesa, fez-lhe dar uma devolutiva mais completa e extensa que os demais acerca do Dia da Consciência Negra e sobre o que o trazia ao Bar Beirute. Sua fala se iniciou assim: “Nós quatro estávamos na Câmara Federal participando de um debate sobre a situação das mulheres negras”. E prosseguindo na entrevista, disse:

O nome, se você quiser anotar é: Mulheres Negras Movem o Brasil – visibilidade e oportunidade. Nós viemos para cá como bem disseram meus amigos, porque, aqui podemos conversar, abrir, nos expor. Já tem muito tempo que Chiquinho, o finado Bartô e os demais seguem engajados nessa mesma perspectiva, a de preservar direitos. Acho que estávamos empolgados com o que víamos ali, com aquelas falas e discursos.

“Assim, viemos quase para o final da Asa Sul”, dizia ele sorrindo:

Só para termos como desfrutar desse ambiente agradável. Então questionou o comunicador social a si mesmo: “porque eu venho”?! Porque aqui é de verdade, o atendimento não se dá devido a minha pele, a minha cor... O atendimento apenas traz uma comida boa, uma cerveja gelada e nos deixa bem à vontade.

Nota-se nitidamente nessa fala a comensalidade (FISCHLER, 2006), pois enquanto comem conversam, debatem e aprendem. As ideias de Geertz (1978) estão presentes. Os debates acerca da consciência negra, que envolvem cor, raça, etnia, direitos e gênero usam de interpretação de culturas para expor o vivido e propor formas de melhorar e alterar a realidade, tornando-a menos preconceituosa.

Questões de etnia, raça, sexo que, por muitas vezes são assuntos complexos de debater. Porém, conforme afirma o grupo, no Bar Beirute conseguiram encontrar melhor os significados no debate dessa problemática da consciência negra. Segundo Franco (2001, p. 130), toda vez que ocorre esse “ritual de hospitalidade e da amizade entre os convivas”, ocorre um refinamento da percepção filosófica, por isso se torna fácil achar um desdobração racional e efetivo.

Essa entrevista não teve como ser mais extensa porque os narradores tinham o compromisso de retornar à Câmara Federal, pois estavam auxiliando na organizando do referido seminário, que discutiria políticas públicas que diminuíssem o racismo contra a mulher negra brasileira e o feminicídio.

Por essa mesa ter um motivo específico e nobre para lutar, sua identidade chama bastante à atenção. Segundo Hall (2011, p. 89),

essas pessoas retêm fortes vínculos com seus lugares de origem e suas tradições, mas sem a ilusão de um retorno ao passado. Elas são obrigadas a negociar com as novas culturas em que vivem, sem simplesmente serem assimiladas por elas e sem perder completamente suas identidades.

Nessa mesa também se observou, em sua identidade, características do neotribalismo. Segundo o entendimento de Maffesoli (2010), as neotribos só se reúnem por laços e interesses em comum. Assim, quando esses sujeitos, como no caso da mesa de consciência negra, se juntam, passam a ter uma identidade dada pela tribo, ou seja, assumem uma identidade tribal. Com isso, voltam a ter uma identidade forte e significativa, e não mais uma identidade deslocada como a imposta por fazer parte de uma população enorme.

3.1.10 Evidências

O Bar Beirute surgiu nesta pesquisa como um ambiente histórico e representativo de Brasília, escolhido para se estudar e analisar um ponto que na gastronomia brasileira ainda pouco explorado: a comensalidade.

Este subitem apresentará os gráficos compilados dos dados analisados das entrevistas, bem como constatará o objetivo geral: se o Bar Beirute é ou não um lugar de comensalidade e de encontro de gerações em Brasília-DF.

Quanto aos objetivos específicos: descrever como é construída a comensalidade dentro do Bar Beirute e levantar como seus frequentadores praticam a relação de comensalidade, ficaram respondidos dentro das entrevistas. Em relação a criar um produto para oferecer ao turista como divulgação do Bar Beirute, será respondido nas considerações finais, na qual se apresentará o produto deste trabalho.

A Tabela 1 relaciona os atores entrevistados e a quantidade de pessoas participantes em cada mesa. Foram entrevistadas 28 pessoas, às quais se deu um nome fictício para preservar sua identidade.

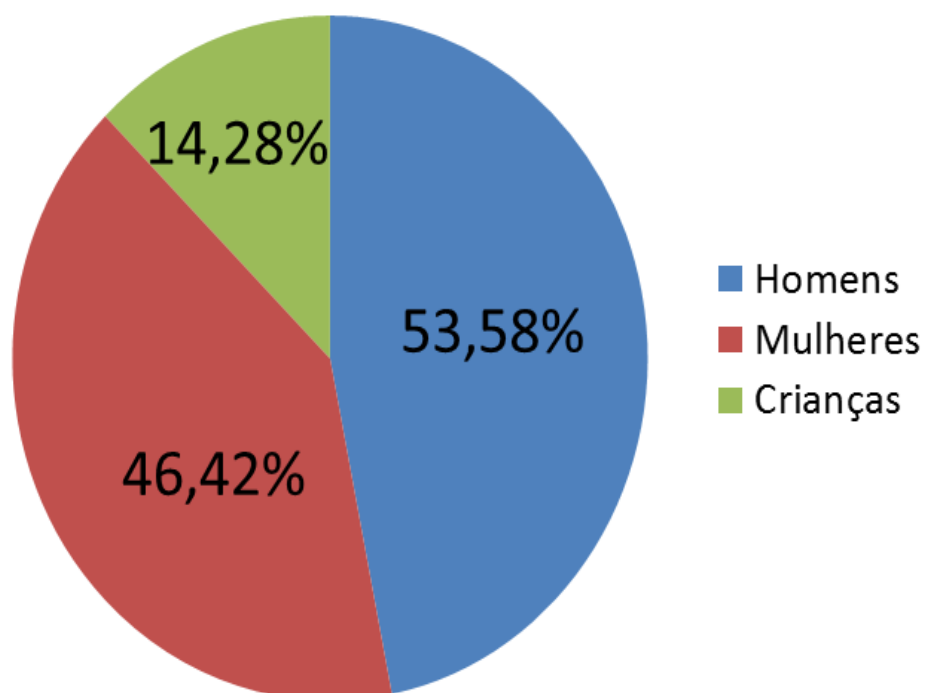
Tabela 1. Participantes adultos da entrevista - Bar Beirute.

MESA	Participantes	Adultos
1.	Senhores de História	2
2.	Senhor Sorriso	1
3.	Sr ^a Vizinha e seus convidados	5
4.	Narrativa do Casal Beirutiano	2
5.	Narrativa da Família Beirutiana	4
6.	Narrativa da Família Árabe	3
7.	Narrativa do Amor Beirute	4
8.	Narrativa LGBT	3
9.	Narrativa Beirutiana da Consciência Negra	4
Total		28

Fonte: o autor

O Gráfico 2 ilustra a caracterização dos atores e atrizes separados por gênero. Coincidentemente, os números corroboram com o que foi dito por Seu Chico. O bar tem um público equivalente, no que se refere ao gênero. Salienta-se que o gráfico se refere apenas à amostra entrevistada.

Gráfico 2. Caracterização dos atores e atrizes por gênero.

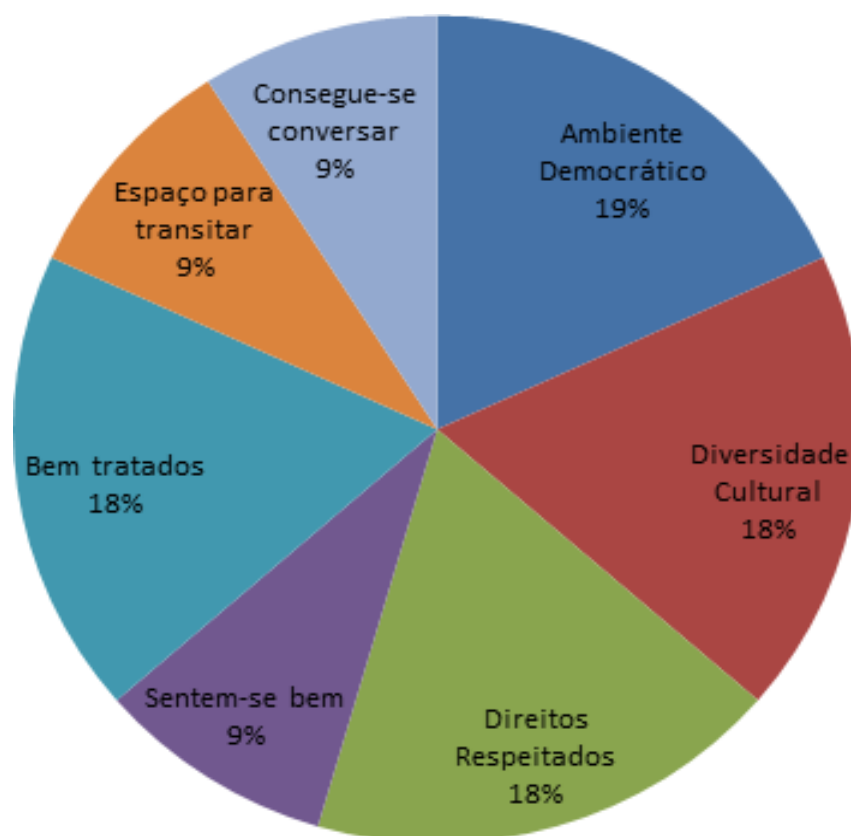


Fonte: o autor

O Gráfico 3 representa os pontos mais importantes da comensalidade construída no Bar Beirute, segundo a visão de seus frequentadores. Após isso, em números, observando a porcentagem de co-ocorrências, isto é, quantas vezes se repetem as mesmas falas desses entrevistados, será feita a análise.

Decidiu-se fazer o gráfico dessa co-ocorrência para demonstrar melhor a quantidade de vezes que a fala se repetia, confirmando que o Bar Beirute é um lugar de comensalidade e local de encontro de gerações em BrasíliaDF.

Gráfico 3. Visão dos entrevistados sobre o Bar Beirute.



Fonte: o autor

O Gráfico 3, demonstra porque o Bar Beirute é um lugar de comensalidade. Por ser um lugar onde se servem refeições, ou seja, onde as pessoas vão para comer, faltava explicar as relações, pois a comensalidade não se constrói em local agressivo.

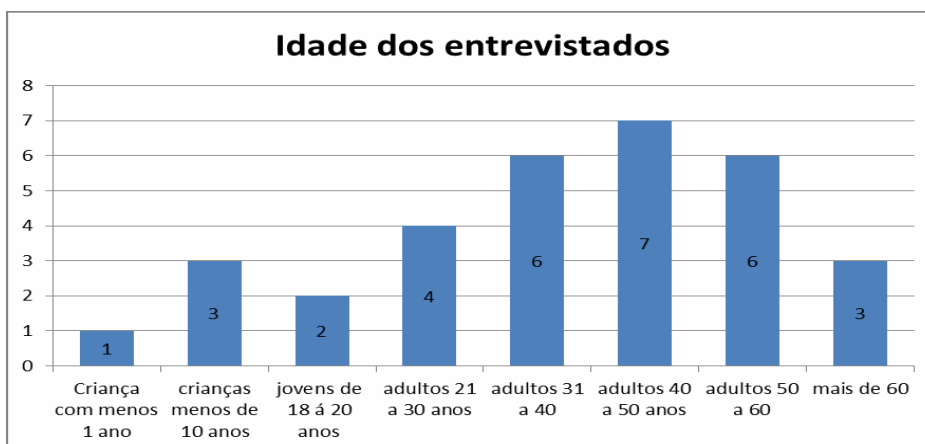
De acordo com o Gráfico 3, todas as palavras têm relação com comensalidade, algumas responderam como ela é construída e outras como os frequentadores a praticam. A explicação de cada uma e seu alinhamento com a teoria deixarão a informação mais precisa:

1. Diversidade cultural: culturas e pensamentos somam e revelam a multiplicidade da comensalidade. Ao redor do mundo, cada um à sua maneira, a pratica, inclusive animais, com a diferença de que eles não lhe conferem valor simbólico, como os humanos (CARNEIRO, 2003);
2. Direitos preservados: sua ligação com a comensalidade está no fato de o ato de comer envolver decisão. O comensal tem o direito de

decidir, com base em sua cultura e seu gosto, o que comer, quando comer e com quem comer. Entende-se ainda direito como cuidado, a comensalidade se preocupa com o bem-estar para que o momento seja prazeroso para todos que a desfrutarem. Sendo assim, é difícil haver comensalidade onde não se preservem os direitos (FISCHLER, 2001);

3. Sentir-se bem: conectar o comensal com o alimento torna mais sublime a relação (FISCHLER, 1995);
4. Bem tratado: refere-se ao tratamento e acolhimento que ocorre no Bar. O comensal, ao ser bem recebido, se reconhece como importante, uma característica vital para um lugar de comensalidade (AVENA, 2006; FISCHLER, 1995);
5. Espaço para transitar: o ato de comer deve ser livre. Se o comensal tiver sua mobilidade reduzida, com alguém que, ao caminhar entre as mesas esbarre e o incomode, isso pode mudar seu humor. Por isso, a importância do espaçamento entre mesas e cadeiras, para que o cliente tenha espaço suficiente para se ajeitar e comer na posição que mais se sentir bem;
6. Consegue-se conversar: ruídos em excesso atrapalham. Afinal, comensalidade é entrar em comunhão com o alimento (BOFF, 2006);
7. Ambiente democrático: um ambiente que permita todas as raças, credo, etnias e tribos entrarem em comunhão com o alimento, sentindo-se pertencentes. Esse é o valor da democracia na comensalidade: revelar múltiplos acessos e formas para explorar a comida com os pares (FISCHLER, 1995).

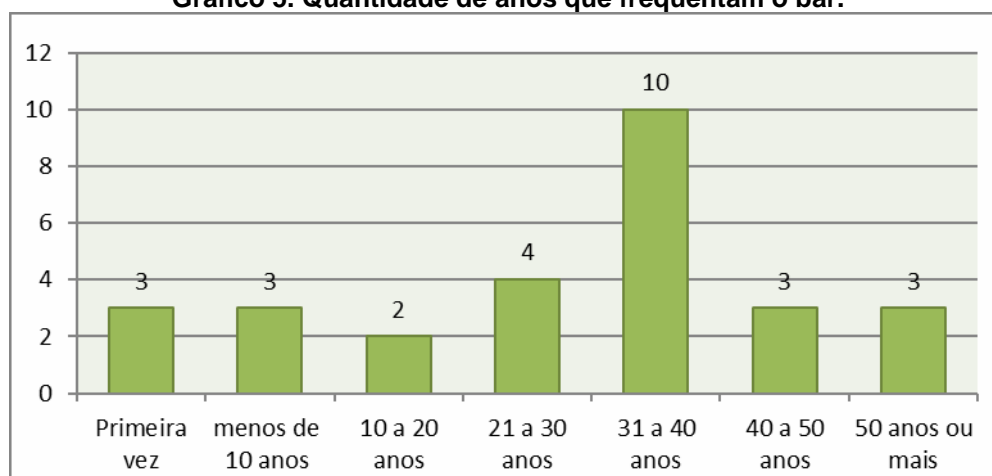
Gráfico 4. Idade dos entrevistados.



Fonte: o autor

O Gráfico 4 expressa a idade dos entrevistados, incluindo-se as crianças que os acompanhavam, por comporem o público e a diversidade do Bar Beirute.

Gráfico 5. Quantidade de anos que frequentam o bar.



Fonte: o autor

Após a divisão por idades, o Gráfico 5 apresenta a quantidade de anos que cada entrevistado frequenta o Bar Beirute. Essa informação comprova que o encontro de gerações ocorre naquele espaço. Como se vê,

- 71,42% dos entrevistados frequentam o Bar há mais de 20 anos;
- 57,14% dos entrevistados frequentam há mais de 30 anos;
- 21,42 dos entrevistados frequentam o Bar há pelo menos 40 anos.

A apresentação dos gráficos e a resposta a parte dos objetivos se inicia da partir daqui, com a menção a trechos pontuais das narrativas, a fim de tornar a resposta ainda mais robusta.

Após realizar 10 entrevistas (contadas por mesa), com 28 pessoas, transcrevê-las e analisá-las, percebeu-se que dentre os entrevistados, 3 pessoas, ou seja, 10,71% da amostra começaram a frequentar o Bar quando ainda eram crianças, acompanhando seus pais.

Organizando essas informações em números mais precisos, para facilitar a visualização sobre o período de tempo que alguns dos comensais frequentam o estabelecimento, são tomados aqui três exemplos:

- Sr^a Vizinha - 42 anos;
- Sr. Sorriso - 46 anos;
- Márcio (casal beirutiano) – 47 anos.

Com exceção de Márcio, os dois outros informaram que têm filhos. A Sr^a Vizinha tem uma filha e o Sr. Sorriso tem dez filhos. Ambos mencionam em suas narrativas que seus filhos os acompanham quando vão ao Bar, o que nos confere aqui um encontro de pelo menos três gerações em Brasília nesse lugar de comensalidade.

Os principais motivos das pessoas frequentarem o estabelecimento há tanto tempo foram o acolhimento, o tratamento e a cultura familiar. Familiar porque com exceção de Sr. Sorriso, todos os outros dizem que já visitavam o Bar junto com seus pais.

Para Ricoeur (2007, p.132), “a noção de âmbito social deixa de ser uma noção simplesmente objetiva, para se tornar uma dimensão inerente ao trabalho de recordação. Nesse aspecto, as lembranças de adulto não diferem das lembranças de infância. Elas nos fazem viajar de grupo em grupo, de âmbito em âmbito, tanto espaciais como temporais”. Assim se entende que, ao repetirem com seus filhos algo prazeroso que viveram com seu pai ou mãe, como visitar o Bar com eles, os entrevistados despertam memórias individuais e coletivas (HALBAWACHS, 2006), quase como se tivessem revivendo aquele momento, numa forma pura e ritualística.

Assim como Brasília, o Bar Beirute foi construído com uma soma de culturas de todas as partes do Brasil. Dirigido por seu Chiquinho, guardião de memória do local, que, com sua experiência e de seu irmão, souberam extrair

bem o que tinha de melhor na capital sobre atendimento, postura e tratamento com o cliente.

Com dedicação e amor ao Bar, que perduram até hoje, numa história de luta e empreendedorismo, os dois irmãos cearenses comoveram os brasilienses com suas histórias de vida e de sucesso. Mesmo após 52 anos, trilhados pelo ofício de garçom, passando a patrão, os irmãos seguem dando exemplo de garra e resiliência, com uma história bonita que incentiva e serve de inspiração.

Conhecido como bar cultural e democrático, por onde passaram figuras artísticas, políticas e um variado público, continua sendo considerado o patrimônio da cultura brasiliense, com suas expressões, valores artísticos e históricos.

Pessoas e eventos conhecidos já passaram pelo Bar, Cássia Eller, Renato Russo, Rita Lee, Lula, como também já ocorreram filmagens de novelas. Tais presenças fazem com que o Bar seja referência à identidade de Brasília e some as memórias coletivas da capital.

Quanto aos grandes acontecimentos, no Bar Beirute ocorreram ferrenhas manifestações contra a ditadura, “Diretas Já!”, comemorações esportivas, fatos folclóricos, mesa onde eram compostas músicas da MPB e outras ações que contribuíram com a cultura brasiliense.

A comensalidade existente no Bar Beirute traduz-se em culturas multifacetadas, em uma personalidade polifacética, como relatado por Fernando Fonseca.

Na conversa com os comensais entendeu-se que o local é acolhedor e capaz de despertar memórias afetivas no que tange as gerações que por ali passaram, deixando seu legado de respeito pelo outro e pelo diferente. Essa forma civilizada de se interrelacionar e aproveitar o Bar foi a mais citada nas análises. Assim, podemos dizer que o Bar Beirute é um bar de respeito.

No Bar Beirute, a comensalidade é constituída pela interação, tomando alguma bebida, imerso na diversidade cultural de um ambiente democrático. Ela acontece durante o desfrute do alimento compartilhado, aproximando as pessoas, estreitando os laços sociais, sendo bem tratado e se sentindo bem, com uma única e original diferença: o sorriso.

Percebeu-se que a maioria das pessoas que compartilhava os seus alimentos no Bar estava a sorrir. A primeira impressão foi essa, porém, para confirmar, consultaram-se dois garçons, que explicitaram que a comensalidade vivida no bar é mais feliz. Talvez por ter um ambiente mais informal que o de um restaurante ou permitir uso de palitos para levar os petiscos do prato à boca, ou ainda pela presença de bebidas alcoólicas na maioria das mesas. A razão ainda é incerta, mas a sensação de felicidade, essa estava clara e nítida em cada rosto.

Ainda sobre comensalidade e socialização, o Bar tem tudo o que se precisa para deixar o momento especial. A comida é boa, o preço é justo, as mesas são espaçosas e organizadas, a cozinha é ágil e limpa, o público, em sua maioria, educado e compreensivo, os donos empenhados e dedicados, e os garçons treinados e solícitos. Com toda essa brigada de cozinha e salão alinhados, preencher as funções simbólicas e sociais do alimento (FISCHLER, 1995; MONTANARI, 2008; FRANCO; 2001) acaba se tornando simples e único.

Nesse estudo se tem registrado um conjunto de discursos extraídos de narrativas, das quais se buscou extrair o que havia de mais importante e legítimo sob a ótica da comensalidade e da cultura que emana no Bar Beirute.

Ainda há muito para pesquisar e descobrir. Uma sugestão para os próximos pesquisadores que se interessem sobre o Bar será analisar:

- Qual o principal assunto tratado pelos clientes nas mesas do Beirute?
- O que os garçons levam de aprendizado de seu Chiquinho e Bartô?

Essas questões apareceram durante a pesquisa, na qual se constatou que o Bar Beirute é um lugar de comensalidade e local de encontro de gerações em Brasília-DF.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Numa estreita relação do Bar com a cidade e a cultura local, os frequentadores não vão ao Beirute somente pela comida ou pela bebida. O deslocamento envolve sobretudo o prazer de se estar em um local que tem história para contar sob a égide de seus fiéis clientes, que atestam a atmosfera emanada daquele espaço setorizado, cabendo ali todas as culturas, tribos e gêneros.

Segundo Dumazedier (1976, p. 165-175), um dos maiores estudiosos desse assunto, o lazer é constituído de três funções principais e essenciais: o descanso; a distração, o entretenimento e o divertimento; o desenvolvimento humano.

Atendo-se ao último ponto fixado pelo autor, aqui se pode abordar grande parte das histórias do Bar Beirute. Ao longo de mais de 52 anos, o Bar esteve em Brasília se desenvolvendo, ator participante da construção social da cidade, tornou-se um lugar de memória (NORA, 1997). Após realizar esta pesquisa, compreende-se que também é um lugar de comensalidade e, na construção dos anos seguintes, em seu futuro há ainda mais o que se tornar.

O Bar Beirute é um lugar onde se mescla Brasília, com todas suas tribos ou neotribos (MAFFESOLI, 2010), onde se reúnem sujeitos de gostos diversos, que constroem socialmente um espaço com seus pensamentos e ações.

O Bar Beirute está enraizado na cidade e em diversas pessoas. Conforme o que se pode observar, a visita dos clientes ao Bar se tornou um *habitus*. O *habitus* pode ser entendido como um compêndio dos gostos e do estilo de vida que se escolhe e afeta diretamente a forma com que apreciamos o mundo e nos comportamos nele (BOURDIEU, 2007).

O conceito de *habitus*, conforme Bourdieu (2007, p.191), diz respeito a um “sistema de disposições socialmente constituídas que, enquanto estruturas estruturadas e estruturantes, constituem o princípio gerador e unificador do conjunto das práticas e das ideologias características de um grupo de agentes”. Isso explica os clientes irem a mais de 47 anos no mesmo local: eles acreditam ser simplesmente por preferência, quando na realidade o sentido é muito mais amplo, denso e complexo.

As idas e vindas ao bar envolvem também, além do *habitus*, a construção dos gostos (FISCHLER, 1995). A cozinha árabe, segundo seu Chiquinho, não era conhecida, mas passou a ser reconhecida e tornou-se até uma identidade na gastronomia brasiliense, devido aos bares pioneiros, como o Bar Beirute. Depois vieram tantos outros com o mesmo tipo de comida e cultura, multiplicando-se e se fortalecendo.

O Bar Beirute terá em breve um desafio, que já deve ter sido pensado. Seu Chico está com 81 anos, com idade mais que suficiente para se aposentar, porém segue firme, trabalhando para que a casa se mantenha como um destaque na capital. Porém, após sua saída, o que acontecerá a ele?

Emílio, filho de seu Chiquinho, já está treinado e preparado, inclusive é quem comanda o Bar Beirute, filial da Asa Norte de Brasília, porém a questão se mantém, em que isso afeta? Mudanças são sempre esperadas, sabe-se também que alguns clientes só frequentam o Bar da Asa Sul, o original, como dizem. Portanto, maiores modificações podem afastar esses clientes. O que será mantido e o que será conservado? Essa questão influenciará fortemente o futuro do Bar Beirute.

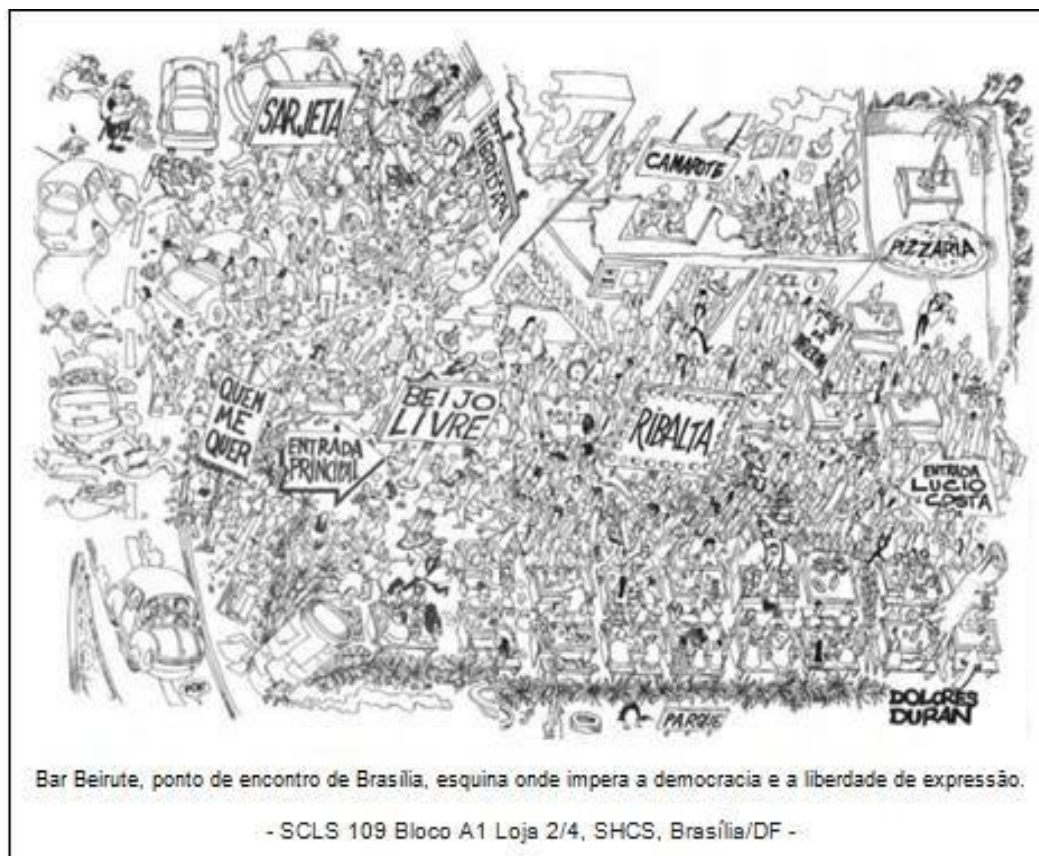
Como produto resultante deste estudo, numa contribuição para o turismo local, o Bar Beirute mostra a história e cultura que perpetua nas gerações ali iniciadas, solicitando, dessa forma, uma estratégia para colocar o Bar Beirute na rota de turismo do Distrito Federal, promovendo-o como um Bar democrático e histórico, pautado na cultura brasiliense com o seguinte *slogan*: “se você quer comer, ou conhecer como é Brasília, coma no Beirute”.

Para tal intento, necessita-se incluir os seguintes itens:

1. Objetivo: Promover a visita do Turista ao Bar Beirute;
2. Definição de público-alvo: Turistas que apreciam a cultura e a comida boa de boteco respeitada por várias gerações, há aproximadamente 52 anos.
3. Canal de comunicação: site da rota de turismo da cidade, panfletos distribuídos no aeroporto de Brasília contendo o Beirute como bar da cultura brasiliense.
4. Estrutura da mensagem: a temática “Venha conhecer o Bar ponto de encontro de Brasília”, ou “O bar por onde passaram várias celebridades”, ou o “Bar democrático do DF”.

5. Ferramenta de comunicação: Propaganda, realização de turismo local, conforme *press-release*³ abaixo:

Figura 23. Propaganda do panfleto e do site da rota de turismo da cidade.



Fonte: Arquivo do autor.

Enfim, o Beirute, como Brasília, resiste às intempéries e atende a todos os tipos de pessoas oriundas de vários lugares do Brasil. Ali a parada se torna obrigatória. Lá não se aceita que a clientela seja rotulada. É um “lugar pioneiro com agradável recanto do quibe e da cerveja artesanal”. Apelidado carinhosamente de Beira, imprimindo em sua essência um lugarzinho brilhante que reúne, congrega grupos de interesses diversificados com o intuito de entretenimento e conversas prazerosas trocadas entre tribos, estudantes, publicitários, jornalistas, artistas, contadores, economistas, burocratas e todo tipo de profissional. Todos são respeitados, de acordo com seu estilo de ser.

³ *Press-release* é um material de divulgação, escrito na forma jornalística, embora não tenha finalidade de ser utilizado como texto pronto pela imprensa. O objetivo do *release* é sugerir o assunto, estimular a investigação.

Abriga os iguais e os diferentes, possui uma mistura de cozinha em seu cardápio, o que se torna fiel ao sincretismo brasileiro, “do tudo junto e misturado” até na relação entre os seus comensais/clientes, que não fazem acepção de pessoas, cabendo ali todo tipo de gente, cada um no seu quadrado conforme exposto por Seu Chiquinho que é o mentor do que é servido no local. Comida árabe preparada por nordestinos, misturando-se numa hegemonia sem igual, que lutaram para chegar onde estão perpetuando-se na asa sul, na esquina da superquadra sul da 109. Assim, por tudo que foi e ainda é, o Bar Beirute vai se immortalizando em Brasília, como um Bar democrático que ensina as pessoas a serem mais leves e suaves, que sabe cobrar o preço justo pelos seus serviços, sabe também acolher o turista, agrada a todos fazendo-os retornar por além de 52 anos. Enfim, traz no seu cotidiano uma delicada maneira de manifestar aos clientes que está na hora de encerrar as atividades, num toque elegante de se recolher “piscando a luz” dizendo: por hoje é só.

REFERÊNCIAS

ADORNO, Theodor. **Indústria cultural e sociedade**. São Paulo: Paz e Terra, 2004.

ALDRIGUI, Mariana. **Meios de hospedagem**. São Paulo: Aleph, 2007.

ALLEN, D. E.; Patterson, Z. J.; Warren, G. L. Nutrition, family commensality, and academic performance among high school youth. **Journal of Home Economics**, v. 62, n. 5, p. 333-337, 1970.

ALONSO, Ângela. Repertório, segundo Charles Tilly: história de um conceito. **Sociologia & Antropologia**, v. 2, n. 3, p. 21-41, 2012.

ALVES, Lara. A construção de Brasília: uma contradição entre utopia e realidade. **Revista de História da Arte e Arquitetura**. Campinas: Programa de Pós-Graduação do Departamento de História - UNICAMP, 2005.

APPADURAI, A. **Modernity at large: cultural dimensions of globalization**. Minnesota: University of Minnesota Press, 1996.

AVENA, Biagio M. **Turismo, educação e acolhimento de qualidade: um novo olhar**. São Paulo: Roca, 2006.

AVENA, Biagio M. Acolhimento de qualidade: fator diferenciador para o incremento do Turismo. **Turismo em análise**, São Paulo, v. 12, n. 1, maio 2001.

AVENA, Biagio M. **Por uma pedagogia da viagem, do turismo e do acolhimento**: itinerários pelos significados e contribuições das viagens à transformação de si. Salvador: UFBA/Educação: 2008. Disponível em: <<https://repositorio.ufba.br/ri/bitstream/ri/11806/1/Tese%20Biagio%20Avena.pdf>>. Acesso em: 08 fev. 2019.

AVENA, Biagio M. **Turismo, educação e acolhimento de qualidade: um novo olhar**. São Paulo: Roca, 2006.

BARRAL, Gilberto Luiz Lima. **Nos bares da cidade: lazer e sociabilidade em Brasília**. Tese (Doutorado em Sociologia) – Departamento de Sociologia, Universidade de Brasília, Brasília-DF.

BELTRAMELLI, Mauricio. **Cervejas, brejas e birras: um guia para desmistificar a bebida mais popular do mundo**. 2. ed. São Paulo: Leya, 2012.

BENJAMIM, Walter. **O narrador**: Considerações sobre a Obra de Nicolai Leskov. In: BENJAMIM, Walter. **Obras escolhidas**. v. 1. Magia e Técnica: arte e política. São Paulo: Brasiliense, 2012. p. 197-221.

BERGSON, Henri. **Matéria e memória**. Ensaio sobre a relação do corpo com o espírito. Tradução: Paulo Neves - São Paulo: Martins Fontes, 1999.

BOFF, Leonardo. **Virtudes para um mundo possível**, vol. III: comer & beber juntos & viver em paz. Petrópolis: Vozes, 2006.

BORGES, Ana Marta de Brito. **Comensalidade**: a mesa como espaço de comunicação e hospitalidade. In: **XXXIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação**. 2010.

BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade**: lembranças de velhos. 12. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.

BOURDIEU, Pierre. A economia das trocas simbólicas. 5. ed. São Paulo: Perspectiva. 2007.

BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. 6. ed. Lisboa: Bertrand Brasil, 1989.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.

BOUTAUD, Jean Jacques. **Comensalidade: compartilhar a mesa**. In.: MONTANDON, Alain [Org.]. O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: Editora Senac, 2011. p. 1213-1230.

BRASIL. Constituição (1998). **Constituição** da República Federativa do Brasil. 1988. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicaocompilado.htm>. Acesso em: 08 fev. 2019.

BRAUNE, Renata et al. **O que é gastronomia**. São Paulo: Brasiliense, 2017.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

BURNS, Peter M. **Turismo e antropologia**: uma introdução. São Paulo: Chronos, 2002.

CAMARGO, Luiz Octavio de Lima. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.

CANESQUI, Ana Maria. **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Org. de Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. Coleção Antropologia e Saúde.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASTRO, DANIELA DA SILVA. **Comida di Buteco**: A influência do concurso na cultura de bar em Salvador. Universidade Federal da Bahia. 2016. Disponível em: <<https://repositorio.ufba.br/ri/bitstream/ri/21044/1/TCC%20-%20Daniela%20Castro%20-%20Comida%20di%20Buteco.pdf>>. Acesso em: 22 fev. 2019.

CATÓLICA, Universidade. **Matriz Curricular**. Disponível em: <<http://www.ucb.br/sites/000/1/PDF/2018/matrizMaio/GPG05GASTRONOMIA.pdf>>. Acesso em 07 jun. 2018.

CHUVA, Márcia. Fundando a nação: a representação de um Brasil barroco, moderno e civilizado. **Topoi**, Rio de Janeiro, v. 4, n. 7, p. 313-333, 2003.

COIMBRA, Cecília Maria B. **Produção do medo e da insegurança**. 2008. Disponível em: <<https://app.uff.br/slab/uploads/texto64.pdf>>. Acesso em 11 jun. 2019.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

DE MATTOS, Pedro Lincoln CL. A entrevista não-estruturada como forma de conversação: razões e sugestões para sua análise. **Revista de Administração Pública**, v. 39, n. 4, p. 823-848, 2005.

DECCA, E. S. de. **Cidadão, mostre-me a identidade**. Campinas: Caderno CEDES, 2008.

DEMO, Pedro. **Metodologia científica em ciências sociais**. São Paulo: Atlas, 1995.

Demo, Pedro. **Metodologia do conhecimento científico**. São Paulo: Atlas, 2000.

DENADAI, Regina Célia et al. Efeitos do exercício moderado e da orientação nutricional sobre a composição corporal de adolescentes obesos avaliados por densitometria óssea (DEXA). **Revista Paulista de Educação Física**, v. 12, n. 2, p. 210-218, 1998.

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Pesquisa em turismo: planejamento, métodos e técnicas**. São Paulo: Futura, 2007.

DIEZ-GARCIA, R. W. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, n. 16, 2003.

DUMAZEDIER, J. **Sociologia empírica do lazer**. São Paulo: Perspectiva, 1989.

DUMAZEDIER, Joffre. **Lazer e cultura popular**. São Paulo: Perspectiva, 1976.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador: uma história dos costumes**. 2. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1994. v. 1. 1987.

Falando de Viagem 2016. Disponível em: <<https://www.falando deviaagem.com.br/viewtopic.php?f=582&t=13442>> Acesso em: 29 jan. 2019.

FELIPE. Carla Beatriz Marques. **Fotografia como dispositivo da memória institucional**. 2018. Disponível em: <<https://doi.org/10.21728/logeion.2018.v5n1.p89-101>>. Acesso em: 08 fev. 2019.

FERNÁNDEZ-Armesto, F. **Comida – uma história**. Rio de Janeiro: Record. 2004.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. 2018. **Dicionário online**. Disponível em: <<https://dicionariodoaurelio.com/comensais>>. Acesso em: dez 2018.

FISCHLER, Claude. Commensality, society and culture. **Social Science Information** - 50th. anniversary issue, v. 50, p. 528-548, 3-4 September 2011.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro**: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.

FISCHLER, Claude. **L'homnivore**. Paris: Poche Odile Jacob, 2001.

FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade. 1998. Disponível em: <<https://pt.scribd.com/doc/71501395/Jean-Louis-Flandrin-e-Massimo-Montanari-Historia-da-Alimentacao-Os-Tempos-Modernos>> Acesso em: jan. 2019.

FONSECA, Fernando Oliveira. **Beirute, final de século**. Brasília: Coronário, 1994.

FONSECA, Fernando Oliveira. **Beirute**: bar que inventamos. 2. ed. Brasília: abril de 2010.

FRANCO, Areovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. Brasília: Thesaurus, 2001.

GARINE, Igor V. de. Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. **España, Museo Nacional de Antropología**. 1998. Disponível em: <http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/esthom/pdfs/antropologia_de_%20la_alimentacion.pdf>. Acesso em: 13 fev. 2019.

GARINE, Igor. **Alimentação, culturas e sociedades**. O Correio da Unesco, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 4-7, 1987.

GARINE, Igor. Sociocultural aspects of the male fattening. Sessions among the Massa of Northern Cameron. In: GARINE, Igor; Pollock, Nancy J. **Social Aspectos of Obesity**. Amsterdam: Gordon AND Breach Publishers. p. 45-70.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

GIMENES, M. H. S. G. Bares e casas noturnas: um estudo exploratório sobre consumo e sociabilidade. **Turismo em análise**, São Paulo, v. 15, n. 1, p. 73-88, 2004.

GÓES, José Ângelo Wenceslau. **Hábitos alimentares globalização ou diversidade?** SciELO Books/SciELO Livros/SciELO Libros 2008. Disponível

em: <<http://books.scielo.org/id/9q/pdf/freitas-9788523209148-21.pdf>>. Acesso em 18 jan. 2019.

GOLDENBERG, M. **A arte de pesquisar**: como fazer pesquisa qualitativa em Ciências Sociais. 5. ed. Rio de Janeiro: Record, 2001.

GONZÁLEZ REY, F. **Pesquisa qualitativa e subjetividade**: os processos de construção da informação. São Paulo: Thompson, 2005.

GOUIRAND, Pierre. **L 'Accueil Hôtelier**. Paris: Editions BPI, 1994.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. 2. ed. São Paulo: Vértice, 1990.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. Trad. de Beatriz Sidou. São Paulo: Centauro, 2006.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós modernidade**. 11. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2011.

HAROCHE, C. **Da palavra ao gesto**. Campinas: Papyrus, 1998.

HUIZINGA, J. **Homo Ludens**. Trad. de J. P. Monteiro. São Paulo: Perspectiva, 1971.

IESB. **Matriz Curricular**. Disponível em: <<http://www.iesb.br/graduacao/curso/grade/4010/EVP2MNC436KFGVUH>>. Acesso em: 07 jun. 2018.

JAFARI, Jafar. A cientificação do turismo. **Estudos e Perspectivas em Turismo**. Buenos Aires: CIET, v. 3, n.1, p. 7-36, 1994.

KEEN, Andrew. **Vertigem digital**: por que as redes sociais estão nos dividindo, diminuindo e desorientando. São Paulo: Zahar, 2012.

KOSIK, Karel. **Dialética do concreto**. 4. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1976.

KOTLER, Philip. **Administração de marketing**. São Paulo: Atlas, 2006.

KOURY, Mauro Guilherme Pinheiro. Emoções e sociedade: um passeio na obra de Norbert Elias. **História: Questões & Debates**, v. 59, n. 2, 2013.

KUBITSCHEK, Juscelino. **Por que construí Brasília**. 2006.

KUMAR, Prasen Jeet. Capítulo 4: Que outras coisas diferentes você precisa saber sobre a culinária indiana? **Como cozinhar comida caseira indiana em um instante**. 2017. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?id=P8k0DwAAQBAJ&pg=PT45&lpg=PT45&dq=indianos+ch%C3%A3o+com+folha+de+bananeira+artigo&source=bl&ots=e4WoTmf6UC&sig=ACfU3U36rgObez8mB4RD-tQhC3P8qZQHMQ&hl=pt-BR&sa=X&ved=2ahUKEwimourDqcjgAhVgErkGHa_rCg4Q6AEwB3oECAYQAQ#v=onepage&q=indianos%20ch%C3%A3o%20com%20folha%20de%20bananeira%20artigo&f=false>. Acesso em: 12 fev. 2019.

LAFER, Celso. **JK e o Programa de Metas – 1956-1961**: processo de planejamento e sistema político no Brasil. Brasília: FGV, 2002.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura**. Um conceito antropológico. 23. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

LEITE, D. C. B. **Feiras como espaços de hospitalidade e identidade coletiva**: Feira permanente da Ceilândia/DF. Dissertação [Mestrado Profissional em Turismo]. Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília, 2015.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. Mitológicas. v. 1. São Paulo: Cosac & Naify, 2004.

MACIEL, Maria Eunice de Souza. **Cultura e alimentação ou o que tem haver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? Horizontes Antropológicos**, v. 7, n. 16, p. 145-56, dez. 2001.

MACIEL, Maria Eunice de Souza; CASTRO, Helisa Canfield de. **A comida boa para pensar**: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **Demetra**, Rio de Janeiro, v. 8, supl. 1 (2013), f. 321-328, 2013.

Maffesoli, Michel. **O conhecimento comum**. Porto Alegre: Sulina, 2010.

Maffesoli, Michel. **Notas sobre a pós-modernidade**: o lugar faz o elo. Rio de Janeiro: Atlântica, 2004.

MANZINI, E. J. A entrevista na pesquisa social. **Didática**, São Paulo, v. 26/27, p. 149-158, 1990.

MARQUES, FERNANDO. In: FONSECA, Fernando Oliveira. **Beirute**, final de século. Brasília: Coronário, 1994.

MARTINS, José de Souza. A sociabilidade do homem simples: cotidiano e história na modernidade anômala. In:_____. **A sociabilidade do homem simples**: cotidiano e história na modernidade anômala. São Paulo: Contexto, 2011.

MARX, Karl. **Teorias da mais-valia**: história crítica do pensamento econômico (Livro 4, O Capital). 1980.

MATURANA, H. & VARELA, F. **A árvore do conhecimento – As bases biológicas do entendimento humano**. Campinas: Psy II, 1995.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva, forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In:_____. **Sociologia e antropologia**. v. 2. São Paulo: EPU/EDUSP, 1974.

MAY, Tim. **Pesquisa social**: questões, métodos e processos. 3.ed. Trad. Carlos A. Silveira. Porto Alegre: Artmed, 2004.

MEDEIROS, Symonne de Albuquerque. **Serviço de Restaurante e Bar: Introdução à Gastronomia**. Secretaria de Educação e Esportes. Governo do Estado de Pernambuco. 2014. Disponível em: <<https://sisacad.educacao.pe.gov.br/bibliotecavirtual/bibliotecavirtual/texto/CadernodeRBIntroduoGastronomiaRDDI.pdf>>. Acesso em: 21 mar. 2019

MELO, Bruno Almeida de. **Turismo em Análise**, v. 15, n. 1, p. 5-12, maio 2004. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/rta/article/view/63684>>. Acesso em: 08 fev. 2019.

MENEZES, Leila Medeiros. Imigração portuguesa: lembranças de terras distantes. Tijuca e São Cristóvão como estudo de caso. **Revista do Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro**, n. 6, 2012, p.79-95.

MENEZES, Leila Medeiros. Os bares da vida: espaços de sociabilidade e de construção poética. **Cadernos do CNLF**, v. XII, n. 15, p. 50. 2008.

MIYAZAKI, Márcia Harumi. **Ensinando e aprendendo gastronomia: percursos de formação de professores**. Universidade Metodista. Piracicaba: 2006 Disponível em: <<https://www.unimep.br/phpg/bibdig/pdfs/2006/IUAOWFOVEOIC.pdf>>. Acesso em: 08 fev. 2019.

MOESCH, Marutschka Martini. **Viver a hospitalidade**. Texto apresentado no 22º ENAREL, Atibaia-SP, 2010.

MONTANARI, Massimo (Org.). **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: Editora Senac, 2009.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2008.

MORIN, Edgar. **L'identité, humaine**. Paris: Seuil, 2001.

MORIN, Edgar. **O método 5: a humanidade da humanidade**. A identidade humana. Trad. de Juremir Machado da Silva. 2. ed. Porto Alegre: Sulina, 2003.

MUSSKOPFA, Giana Maira; LANG, Camila Scheifler. **A importância do acolhimento aos pacientes que buscam atendimento psicológico no Instituto Integrado de Saúde**. Caxias do Sul, 27 a 29 de maio de 2014.

NASCIMENTO, AB. O prazer de comer. In: _____. **Comida: prazeres, gozos e transgressões**. Salvador: EDUFBA, 2007. p. 191-199.

NEGROMONTE. Sibeles Comemore os 61 anos de funcionamento da Churrascaria Paranoá. 12/02/2017.

NORA, Pierre. (Dir.). **Les lieux mémoire**. Paris: Quarto Gallimard, 1997. v.1-3.

ORLANDI, E. P. **Análise do discurso: princípios e procedimentos**. 6. ed. Campinas: Pontes, 2005.

PALADINI, E. P. **Gestão estratégica da qualidade**: princípios, métodos e processos. São Paulo: Atlas, 2008.

PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim. **A arte de receber**: distinção e poder à boa mesa – 1900-1970. 2004. Tese (Doutorado em História) – Faculdade de História, Universidade Federal do Paraná, Paraná.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para os estudos de modelos alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 3, p. 245-256, jul.-set. 2003.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Sociologias da alimentação. Os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

PROUST, Marcel. **Em busca do tempo perdido**. Rio de Janeiro: Ediouro, 2002.

QUARESMA, Sílvia Jurema. Durkheim e Weber: inspiração para uma nova sociabilidade, o neotribalismo. **Em Tese**, v. 2, n. 1, p. 81-89, 2005.

RAINHO, M. do C. T. **A cidade e a moda**. Brasília: Editora da UnB, 2002.

RAMOS, Graça. In: FONSECA, Fernando Oliveira. **Beirute**, final de século. Brasília: Coronário, 1994.

REVEL, Jean-François. **Um banquete de palavras**: uma história da sensibilidade gastronômica. São Paulo: Companhia das Letras, 1996. Ribeirão Preto. **Anais**. Ribeirão Preto: Departamento de Psicologia e Educação – USP, 2006.

RIBEIRO, João Ubaldino. **Política: quem manda, por que manda, como manda**. São Paulo: Objetiva, 2010.

RICHARDSON, Roberto Jarry. **Pesquisa Social**: métodos e técnicas. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

RICHARDSON, Roberto Jarry. **Pesquisa Social**: métodos e técnicas. São Paulo: Atlas, 1999.

RICOEUR, Paul. **A memória, a história, o esquecimento**. Campinas: Editora da Unicamp, 2007.

ROCHA, Fatinha Yashna Figueiredo. **Kekanto**. 2017. Disponível em: <https://kekanto.com.br/biz/churrascaria-paranoa/fotos/445419>. Acesso em: 10 jun. 2018.

RODRIGUES, Heloisa de Almeida Fernandes. Alimentação como fonte de sociabilidade e de hospitalidade. **SINAIS – Revista Eletrônica de Ciências Sociais**. Vitória: CCHN, UFES, v. 1, n. 12, p. 85-100, dez. 2012.

RODRIGUES, Selma da Glória Guerreiro. A contemporaneidade da gastronomia ludovicenses: (Cuxá) X Big Mac/Mac Donald na cultura, identidade e tradição. **Revista Cambiassu**, Universidade Federal do Maranhão–UFMA, n. 4, p. 311, 2008.

ROMANELLI, G. **O significado da alimentação na família**: uma visão antropológica. 2006.

ROSA, Maria Virgínia de Figueiredo Pereira do Couto; ARNOLDI, Marlene Aparecida Gonzalez Colombo. **A entrevista na pesquisa qualitativa**: mecanismos para a validação dos resultados. Belo Horizonte: Autêntica, 2006.

ROTOLO, Tatiana. Marx, Pubs e a formação da classe operária inglesa. **Zagaia em revista**, n. 3, 2015.

ROZIN, P.; VOLLMECKE, T. A. Food likes and dislikes. **Annual Review of Nutrition**, n. 6, p. 433-456, 1986.

SANTOS, B. V. **A globalização e as ciências sociais**. São Paulo: Cortez, 2005

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **O império McDonalds e a mcdonaldização da sociedade**: alimentação, cultura e poder. Curitiba: Editora da UFPR, 2006.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História – Questões & Debates**, Curitiba, Editora UFPR, n. 54, p. 103-124, jan.-jun. 2011.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. “Por uma história da alimentação”. **História – Questões & Debates**, Curitiba, Editora UFPR, v. 14, n. 26-27, jan.-dez.1997.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História – Questões & Debates**, Curitiba, Editora UFPR, v. 42, n. 1, 2005. Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4643/3797>>. Acesso em: 13 fev. 2019.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História – Questões & Debates**, Curitiba, Editora UFPR, v. 54, n. 26/27, p. 103-124, jan/jun. 2011.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **A gastronomia francesa**: da Idade Média às Nonas Tendências Culinárias. Disponível em: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/gastronomi_francesa.PDF>. Acesso em: 15 abr. 2019.

SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SIMMEL, Georg. **Sociologia da refeição**. In: CPDOC/FGV Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n. 33, 2004. Retirado de Der Zeitgeist, Beiblatt zum Berliner

Tageblatt, Berlim, n. 41, 10 out. 1910, p. 1-2. Trad. de Edgard Malagodi. Social) – Universidade Federal Fluminense. Niterói, 2003.

STONE, Merlin; WOODCOCK, Neil. **Marketing de relacionamento**. São Paulo: Futura, 2002.

THOMPSON, Edward Palmer. **A formação da classe operária inglesa**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987.

TRINCA, T. P. **O proletariado e seu permanente fazer-se enquanto classe**: reflexões em torno da cultura material operária face às vicissitudes da luta capital-trabalho. Disponível em: <http://www.estudosdotrabalho.org/anais6seminariodotrabalho/tatianepacanaro.pdf>. Acesso em: 12 jun. 2019.

UNICEUB. **Matriz Curricular**. Disponível em: <<https://www.uniceub.br/cursos/saude/graduacao/gastronomia/disciplinas-e-professores.aspx>>. Acesso em: 07 jun. 2018.

UNIEURO. **Matriz Curricular**. Disponível em: <http://www.unieuro.edu.br/sitenovo/graduacao_grade.asp?codigo=0037&codtur=0&anoini=2012>. Acesso em: 07 jun. 2018.

VANDERBILT, Amy. **O livro de etiqueta**: um guia para a vida elegante. São Paulo: Record, 1962.

VISSER, M. **O ritual do jantar**: as origens, evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

ZALUAR, Alba. Um debate disperso: violência e crime no Brasil da redemocratização. **São Paulo em perspectiva**, v. 13, n. 3, p. 3-17, 1999. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S010288391999000300002&script=sci_arttext>. Acesso em: 1º jun. 2019.

APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)**1. TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)**

Você está sendo convidado(a) a participar da pesquisa intitulada: “Bar Beirute, Lugar de Comensalidade – Local de Encontro de Gerações em Brasília”, a ser realizada pelo Centro de Excelência em Turismo - CET/UnB.

O objetivo da pesquisa é analisar o Bar Beirute como espaço de comensalidade, por meio da vivência entre as pessoas e o local de encontro de gerações em Brasília – DF.

Você receberá todos os esclarecimentos necessários antes e no decorrer deste procedimento e lhe é assegurado que seu nome não aparecerá sendo mantido o mais rigoroso sigilo através da omissão total de quaisquer informações que permitam identificá-lo(a) com exceção do registro fotográfico

A sua participação será por meio de um grupo em formato de entrevista semiestruturada que será gravada e posteriormente transcrita. O procedimento tem um tempo determinado para realização sendo previsto a estimativa de no máximo 2 horas de duração.

Informamos que você pode se recusar a responder (ou participar de qualquer procedimento) qualquer questão que lhe traga constrangimento, podendo desistir em qualquer momento, sem nenhum prejuízo para você. Sua participação é voluntária, isto é, não há pagamento por sua colaboração.

Os resultados da pesquisa serão divulgados na Universidade de Brasília (UnB) e demais instituições parceiras, podendo ser publicados posteriormente. Os dados e materiais utilizados ficarão sobre a guarda do pesquisador responsável.

Se você tiver qualquer dúvida em relação a esta pesquisa, por favor entrar em contato com Breno Araujo Oliveira, pelo número (61) 99649-6010, no período de 8:00 às 12:00 e de 14:00 às 18:00, ou ainda com a Profa. Dra. Lana Magaly Pires, na Universidade de Brasília – no Centro de Excelência em Turismo – CET/UnB, pelo telefone (61) 3107-5950, no horário das 8 às 12 e das 14 às 18h.

Nome do participante / assinatura

Nome pesquisador / assinatura

Brasília, _____ de novembro de 2018.

APÊNDICE B – ROTEIRO DA ENTREVISTA

ITEM	QUESTIONAMENTO
1.	Quem são as pessoas que frequentam o Beirute?
2.	Qual a idade de cada participante?
3.	Se é ou não família?
4.	Por que vão ao Bar Beirute?
5.	Há quanto tempo frequentam?