

A favela, o mundo e o asfalto: as estratégias de um dono de botequim durante a política de pacificação de favelas no Rio de Janeiro

“Favela”, world and “asfalt”: the strategies of a bar owner during the pacification policy in Rio de Janeiro

Ramón Chaves Gomes¹

1. Bacharel e licenciado em Ciências Sociais pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro (2016), mestre em Ciências Sociais pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (2020). Atualmente é professor de Sociologia na Secretaria de Estado de Educação do Rio de Janeiro (SEEDUC/RJ) e analista de políticas públicas do Ministério Público do Estado do Rio de Janeiro (MPRJ). Orcid: 0000-0001-6976-4904. ramonchaves2@hotmail.com

Resumo: Esse trabalho analisa a trajetória de um dono de botequim e de seu estabelecimento durante a política de pacificação no Rio de Janeiro. Em 2010, pouco depois da instalação de uma Unidade de Polícia Pacificadora (UPP) na favela Chapéu Mangueira, na Zona Sul carioca, David Bispo abriu um bar que rapidamente se transformou em ponto turístico na cidade, foi premiado em concursos gastronômicos no país e adquiriu prestígio internacional. Entretanto, a partir de 2017, a descaracterização da política de pacificação trouxe consigo as incursões policiais violentas e os conflitos armados entre traficantes de drogas rivais, o que transformou o cotidiano da favela e afastou a clientela do bar. Por meio do contraste entre esses dois momentos, sob a pacificação e seu

1. Agradeço à Maria Birman Cavalcanti, Tiago Magaldi e Felipe Rangel pela leitura atenta do manuscrito desse trabalho. Agradeço também aos pareceristas do periódico pelas ótimas sugestões.

desmanche, busco examinar as respostas de um dono de negócio às mudanças no tratamento público dispensado às favelas. A narrativa desse processo foi reconstruída principalmente através de entrevistas em profundidade com David. Sua experiência de vida, mediada pelo arcabouço conceitual da sociologia, oferece novas perspectivas para pensar a conjuntura recente da integração social e urbana das favelas no Rio de Janeiro.

Palavras-chave: UPP; Trajetória de vida; Bar; Botequim; Mundo popular.

Abstract: This paper analyzes the life story of a bar owner during the “favela” pacification policy in Rio de Janeiro. In 2010, after the installation of a Pacifying Police Unit in Chapéu Mangueira, David Bispo inaugurated a bar that soon became a tourist spot in the city, internationally recognized and awarded in several gastronomic contests. Transformations in the pacification policy from 2017 on, however, reintroduced violent police actions and armed conflicts between rival drug dealers into daily life in Chapéu Mangueira. These events removed most of David’s clientele, which led him to open a new bar outside the “favela”, in the Copacabana neighborhood. Contrasting two different moments, at the height of pacification policy and after its loss of momentum, I seek to examine how a bar owner responded to changes in the public treatment of “favelas”. The narrative of this process was reconstructed mainly through in-depth interviews with David. His life stories, mediated by the conceptual framework of sociology, offers new perspectives for thinking about the recent situation of social and urban integration of “favelas” in Rio de Janeiro.

Keywords: UPP; Life stories; Bar; “Botequim”; Popular economy.

(...) [aqui] não é a favela, como tal, que sobressai na paisagem, mas o espetáculo da sua ‘integração’ à cidade” (CAVALCANTI, 2013).

Introdução

David Vieira Bispo, 49 anos, negro, pescador profissional e mestre de bateria de escola de samba, considera que a sua maior “ousadia” na vida foi “transformar uma birosquinha de favela no melhor boteco do Brasil”². Premiado no estado e no país, o bar que carrega seu nome, inaugurado em 2010 na favela Chapéu Mangueira, na Zona Sul do Rio de Janeiro, é objeto recorrente de reportagens na imprensa nacional e estrangeira. Recebeu inúmeras visitas ilustres ao longo de uma década de existência – dentre elas, a do sociólogo polonês Zygmunt Bauman. Em 2020, em função da projeção e importância adquirida na cidade, David foi agraciado pela Prefeitura do Rio de Janeiro com a Ordem do Mérito Cultural e obteve o seletor título de embaixador do turismo carioca. Caçula dos 10 filhos de Lucio de Paula Bispo, liderança política histórica e fundador da Federação das Associações de Favelas do Estado do Rio de Janeiro (FAFERJ)³, David identifica semelhanças entre a sua trajetória e a do pai: “ele lutou para que a favela não fosse removida e eu projetei o nome dela para o mundo”.

O sucesso do Bar do David é parte importante de uma narrativa sobre inclusão social no Rio de Janeiro, particularmente aquela relacionada à

2. As aspas nesse trabalho, salvo as exceções devidamente indicadas, se referem a falas de David recolhidas em entrevistas formais ou informais entre maio de 2019 e outubro de 2020. A interlocução entre mim e ele teve início durante o trabalho de campo realizado para a minha dissertação de mestrado em Ciências Sociais defendida no Programa de Pós-graduação em Ciências Sociais da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (PPGCS/UFRRJ). Nela, eu procurei narrar o percurso da política de pacificação na favela Chapéu Mangueira a partir das diferenças analíticas entre duas modalidades de botequim local, a birosca e o boteco (GOMES, 2020).

3. A Faferj sucedeu, em 1975, a Federação das Associações de Favelas do Estado da Guanabara (Fafeg), fundada no início da década anterior. “Seu Lucio”, como é conhecido o pai de David, foi vice-presidente da entidade em 1970, ainda com o antigo nome.

instalação de Unidades de Polícia Pacificadora (UPP) em favelas cariocas. Iniciada em finais de 2008, a UPP foi um programa do governo fluminense cujo objetivo era enfraquecer a presença ostensiva de facções do tráfico de drogas, reduzindo os confrontos armados entre grupos rivais e entre eles e a polícia⁴. Para além da dimensão estrita da segurança pública, a política de pacificação, pode ser pensada como uma rubrica sobre a qual diversas ações governamentais para as favelas estavam assentadas, desde a ocupação policial do território até as iniciativas voltadas para a formalização dos pequenos negócios, passando pela realização de obras urbanas, pela instalação de equipamentos públicos e pela criação de programas sociais para crianças e adolescentes.

Essa convergência entre intervenções direcionadas a um conjunto de favelas da cidade transcorreu de forma simultânea a um aumento expressivo no fluxo de visitantes nessas localidades, reconfigurando provisoriamente o imaginário da “cidade partida” (VENTURA, 1994) e atribuindo às favelas uma posição privilegiada na narrativa da “virada” do Rio de Janeiro (URANI, GIAMBIAGI, 2011). No Morro da Babilônia, onde está localizado o Bar do David, esse processo foi impulsionado por agenciamentos públicos e privados em torno do “turismo de favela” – considerado “exótico”, mas naquele momento “seguro” (FREIRE-MEDEIROS, 2013). Além de contígua à praia de Copacabana, o Chapéu Mangueira dá acesso também a uma trilha para o Mirante da Pedra do Urubu, a partir do qual é possível ver toda a enseada de Botafogo. Parte da literatura que se debruçou sobre esse processo identificou a emergência de um novo “regime territorial” dentre as favelas cariocas – de “território da violência” para “território dos negócios” – em consonância ao contexto mais amplo de reestruturação do Rio de Janeiro como “cidade-empresa” e de ascensão do “empreendedorismo” como categoria relevante no mundo do trabalho (LEITE, 2012).

4. Existe uma vasta bibliografia sobre a experiência das UPPs no Rio de Janeiro. Para os interessados em saber mais sobre o tema, sugiro exemplares de três abordagens diferentes: o dossiê publicado na Revista Dilemas e organizado por Machado da Silva e Leite (2014), a avaliação da política produzida por Cano *et al.* (2012) e a perspicaz leitura de Miagusko (2016) sobre os efeitos circulatório da pacificação na Baixada Fluminense.

As circunstâncias favoráveis à “abertura” econômica e social das favelas, entretanto, foram progressivamente suprimidas ao longo dos anos. Após um período inicial marcado pela redução nos indicadores criminais e por um aumento no sentimento de segurança na cidade (CANO, BORGES, RIBEIRO, 2012), a política de pacificação começou a apresentar sinais de desgaste (MENEZES, CORREIA, 2017). A imagem do programa foi abalada por uma sucessão de “eventos críticos” (DAS, 1996), dos quais o mais relevante talvez tenha sido o desaparecimento do pedreiro Amarildo de Souza, em junho de 2013, após ele ter sido levado para averiguação na sede da UPP da Rocinha⁵. Além disso, aspectos de outra natureza, como o desinvestimento que atingiu a economia fluminense e a fragilização do grupo partidário que governava o estado, contribuíram para minar o consenso que sustentava o projeto, formado por membros da política institucional, da imprensa, das associações empresariais, do sistema de justiça e das universidades. Esse aspecto ficou mais evidente com o pedido de demissão, em outubro de 2016, de José Mariano Beltrame, o mais longo secretário de Segurança do estado e o principal idealizador das UPPs⁶.

A partir de 2017, em decorrência de mudanças na segurança pública fluminense, casos frequentes de confronto armado no Chapéu Mangueira afastaram a maioria da clientela do Bar do David, que é formada predominantemente por não favelados. Em 2018, durante o trabalho de campo para a minha pesquisa de mestrado, presenciei uma troca de tiros entre policiais e traficantes de drogas que feriu na barriga um turista holandês que almoçava no local. Episódios dessa natureza, além de esvaziar o bar de frequentadores, atrapalharam o projeto de expansão do estabelecimento para novos territórios populares como a Rocinha e o Vidigal, que enfrentavam cenários semelhantes⁷.

5. O curta-metragem “Somos todos Amarildo” relata o caso através de depoimento dos familiares. Disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=fVLvyCtJeqA>. Acesso em 26/11/2020.

6. Mariano Beltrame foi Secretário de Segurança no Rio de Janeiro durante nove anos consecutivos (2007-2016). Além de ser o mais longo chefe da pasta no estado, ele também pode ser considerado um outlier: desde a recriação da Secretaria, em 1995, no pós-redemocratização, os secretários que ficaram mais tempo no cargo não ultrapassaram a marca dos três anos (FILHO, ALVES, 2003).

7. “O que eu queria realmente era montar outras filiais, mas dentro de favelas. Pegar o Bar do David

Em direção oposta, David se viu impelido a abrir uma filial no “asfalto” dado que, segundo narra, “não podia ficar expondo meu cliente a uma zona de violência só porque o Estado trocou uma política de pacificação por uma de confronto”. Inaugurado em 2019 em Copacabana, o novo ponto está localizado entre dois bares tradicionais da cidade, o Cervantes e o Galetto Sat’s, mas David garante não temer a concorrência. Muito inspirado pelo universo do mar e pela experiência precária de quem começou a trabalhar na infância, afirma: “eu consegui surfar na onda; na medida em que ela foi quebrando, eu fui manobrando, e assim vou continuar até chegar na areia”. Reconstruídas analiticamente, as trajetórias de David e de seu bar oferecem um ângulo promissor para observar a diversidade econômica dos comerciantes de favela, assim como para apreender as ambiguidades em torno das expectativas e desenganos com as UPPs.

Adicionalmente, esse tipo de abordagem centrada no comerciante e no seu negócio permite também revisitar o lugar do botequim no interior dos estudos urbanos. Em texto seminal sobre o tema, publicado originalmente no final dos anos 1960, Machado da Silva (2016) procura analisar o papel do botequim em uma sociedade urbana, “entender o que ele representa e para quem” (MACHADO DA SILVA, 2016, p. 48), além de examinar a sua organização e o seu funcionamento. Ao descrever a rotinização das relações sociais nesses estabelecimentos, afirma que os “fregueses de botequim” são frequentadores assíduos de poucos bares e cita como exemplo os moradores de favela que, após o expediente de trabalho, “param em um ou dois (...) nas imediações da favela e daí vão para uma birosca dentro dela” (MACHADO DA SILVA, 2016, p. 52). Além de configurar padrões de frequência, esse movimento sugeriria também uma complementaridade entre o bar de “dentro” e o de “fora” da favela. Nas palavras do autor, “parece haver uma relação estreita entre ‘ir ao botequim’ e ‘ir lá embaixo’, ‘lá fora’” (MACHADO DA SILVA, 2016). Essa interpretação se reforçaria com o fato de que, aos feriados e finais de semana, esses frequentadores

e levar para o Vidigal, pegar o Bar do David e levar para Rocinha, (...) porque eu achava interessante fazer franquias em lugares que tivessem a minha identidade” [Trecho de entrevista realizada com David em julho de 2020].

também não “desceriam” para o botequim. A oposição entre o bar da favela e o da rua, em convergência com outros elementos apontados pelo autor, informaria que, naquele contexto sociopolítico, estar no botequim representava, para parcela menos integrada da classe trabalhadora, uma forma de acesso à cidade e ao mundo urbano-industrial.

Quatro décadas depois da publicação desse texto, diversos processos sociais e econômicos transformaram o botequim e deram origem a subtipos como o boteco, que se vincula de outra forma às dinâmicas da cidade. Em função de um conjunto de políticas públicas formulado para as favelas na última década, o Chapéu Mangueira passou a dispor das condições de possibilidade para abrigar um dos melhores estabelecimentos do gênero no país, reconfigurando assim a polaridade identificada por Machado da Silva (2016) entre os bares “de fora” e de “dentro”. O desmanche dessas políticas aponta para novas configurações, lugares e horizontes de futuro. Narrar esse percurso desde a perspectiva de quem está à frente do bar é o principal objetivo desse trabalho.

Metodologia

As informações aqui apresentadas foram obtidas através de entrevistas realizadas entre maio de 2019 e outubro de 2020. Diversos encontros informais entre mim e David permitiram estabelecer uma relação de confiança mútua e precederam a elaboração de um roteiro utilizado posteriormente nas entrevistas em profundidade. Em caráter complementar, consultei acervos de jornais e vídeos no *youtube*, ambos os recursos sugeridos pelo próprio David. Realizei ainda três entrevistas com organizadores do concurso gastronômico Comida di Buteco para dimensionar o significado dessa competição.

O ponto de partida para as nossas interlocuções foi saber como David fez para preservar e ampliar seu negócio diante das mudanças conjunturais na relação entre “favela” e “cidade” no Rio de Janeiro. Assumindo a perspectiva de um dono de bar, “os condicionantes mais gerais” da situação foram analisados principalmente “a partir das estratégias pessoais” dos atores (MACHADO DA SILVA, 2018). Estive atento, em especial, a tópicos como a relação com os fregueses, a localização espacial do negócio, o trato com agentes públicos, assim

como as expectativas e frustrações com a política de pacificação. Embora buscase apreender esses processos em uma chave diacrônica, nossas interações de certo produziram “cortes sincrônicos” (BERTAUX, 1980) na memória de David, configurando uma leitura do passado que poderia ser diferente caso fosse relatada em circunstâncias ou momentos distintos.

A trajetória de vida como estratégia metodológica não busca compreender indivíduos isolados, senão extrair de experiências particulares uma miríade de movimentos, práticas e representações que impulsionam o estudo dos contextos sociais em que estão inscritos (BERTAUX, 2010). Além disso, a noção de trajetória, cujo emprego aqui não é acidental, busca reter também os deslocamentos e as transformações da vida no espaço social, evitando cristalizações artificialmente ordenadas, o que, para Bourdieu (2005), representaria a “ilusão biográfica”.

Finalmente, é importante registrar que não interpreto o caso de David como representativo de quem são os moradores do Chapéu Mangueira ou os donos de bares de favelas. Neste trabalho, optei por privilegiar a profundidade e a singularidade da análise em detrimento de sua amplitude. Minhas pretensões se inscrevem fundamentalmente na perspectiva de formular hipóteses e de alargar o conhecimento sobre as situações engendradas pela política de pacificação. Inspirado pelo trabalho de Mintz (1984), encaro a vida de David como uma lente através da qual é possível acessar um conjunto de aspirações, conflitos e itinerários que ilustra alguns dos dilemas recentes da integração social no Rio de Janeiro.

Da birosca ao boteco: os deslocamentos do Bar do David

Em abril de 2010, após encerrar um vínculo empregatício de 10 anos em uma loja de artigos de pesca em Vila Isabel, na Zona Norte do Rio de Janeiro, David começou a assar e vender lanches congelados para policiais da UPP na birosca da sua família no Chapéu Mangueira, onde ele vive desde a infância. Até então, dividindo o tempo com outras atividades econômicas, como a customização de varas para a pesca, David viu a venda de salgado folhado crescer e antecipar a decisão de iniciar a sua própria lanchonete. Alugou o imóvel de

um de seus irmãos, onde funcionava um bar e restaurante, e adquiriu a estrutura para o negócio da inquilina anterior, a quem ofereceu dois mil reais para ficar com todas as peças – fogão, micro-ondas, *freeszer* horizontal, panelas, copos, pratos etc. O projeto inicial da lanchonete deu lugar a um botequim. Um trabalhador desempregado se transformava a partir dali em “microempreendedor”.

Nos primeiros meses, com apenas três pessoas se dividindo entre a cozinha, o atendimento e o balcão, o bar operava de segunda a sábado, servindo refeições executivas de peixe, frango, bife, linguíça e carré, acompanhadas de arroz, feijão e salada⁸. Além dos itens fixos, oferecia opções especiais que variavam a cada dia: costela com agrião, carne seca com abóbora, bobó de camarão, entre outros pratos elaborados por David e sua irmã. O público que se sentava nas cadeiras de plástico do pequeno estabelecimento era formado principalmente por taxistas, mototaxistas, motoristas de transporte alternativo, policiais e “pessoas que trabalhavam em secretarias de estado” – um perfil bastante comum às favelas pacificadas naquela época⁹.

David conta que, certa vez, enquanto rabiscava o cardápio em um pequeno quadro de giz, pensou que uma feijoada de frutos do mar seria uma opção singular e acessível para o prato especial do dia seguinte. Com ingredientes valorizados no mercado gastronômico do Rio de Janeiro, uma refeição desse tipo seria bastante incomum em um bar popular. Por outro lado, a geladeira da casa de David já estava repleta de peixes, polvos, lulas e mariscos, porque ele mesmo os pescava. À base de feijão branco, a preparação fez sucesso imediato entre a clientela e se tornou parte do menu regular da casa.

8. No início do negócio, apenas David, uma de suas irmãs e uma vizinha trabalhavam no estabelecimento. Atualmente o bar funciona com 19 funcionários, oito na sede e 11 na filial. Ao longo de dez anos, segundo estimativas de David, aproximadamente duzentas pessoas já foram empregadas pelo estabelecimento. Para ele, uma das razões dessa rotatividade seria o baixo compromisso das pessoas com o trabalho: “sabe que hoje em dia ninguém quer trabalhar, o pessoal fica um pouquinho, aí dá um sol e as pessoas não aparecem”.

9. Couto (2016), ao analisar o funcionamento de diversos programas implementados em favelas pacificadas, especialmente o UPP Social, apresenta o perfil dos diferentes profissionais que atuavam nessas iniciativas, tanto no âmbito da gestão (no escritório) quanto em “campo” (nas favelas).

Algumas semanas depois da estreia da feijoada de frutos do mar no cardápio do Bar do David, uma repórter d'O Globo que cobria a repercussão da pacificação sobre os pequenos negócios de favela provou a iguaria e deu destaque à receita em uma matéria do jornal¹⁰. A reportagem, que apresentava também a pensão Bela Vista no Pavão/Pavãozinho e o Bar do Omar no Morro do Pinto, argumentava que “bares, pensões e biroskas” de “comunidades pacificadas” vinham atraindo turistas com “pratos fartos e convidativos” (COSTA, 2010, p. 29). Segundo David, a imagem da feijoada estampada no jornal marca a entrada de seu bar em um circuito mais amplo: “depois dessa foto veio o Correio Braziliense, o Metro e a Rede tv. Eu ainda brinquei, agora vai vir o pessoal do Comida di Buteco. No final de semana, eles apareceram e me fizeram o convite”.

O Comida di Buteco é um concurso gastronômico criado em 1999 em Belo Horizonte, Minas Gerais, expandido ao longo de duas décadas para diversas cidades do país. Autodenominado “o maior concurso de butecos do Brasil” (COMIDA DI BUTECO, 2020), a competição ocorre anualmente entre os meses de abril e maio, com o propósito de eleger os melhores bares nacionais. O Bar do David carrega o título simbólico de ser o primeiro comércio de favela a participar do evento, o que, segundo seu proprietário, “abriu portas para muitos outros favelados donos de negócio”.

As regras da disputa preveem que cada concorrente crie um petisco inédito, articulando “sabores locais” a um ingrediente escolhido pela organização do evento como tema da edição. Os frequentadores e um júri de convidados avaliam de forma paritária o prato e o estabelecimento. Com notas que podem variar de 1 a 10, os eleitores depositam seus votos em urnas físicas, posteriormente recolhidas e apuradas por institutos de pesquisa independentes. A favor do bar pesa, principalmente, a qualidade do quitute, mas também as “condições de higiene”, o “atendimento” e a “temperatura da cerveja”. Ancorado no “mercado das experiências” (RIFKIN, 2001), o evento busca promover o conceito de “cozinha raiz”, isto é, receitas e ambientes ao mesmo tempo “simples” e “autênticos” que remetam à casa e à amizade.

10. A reportagem foi publicada em 10 de outubro de 2010, seis meses após a inauguração do Bar do David.

O Comida di Buteco tornou-se um evento relevante para o setor de bares e restaurantes, especialmente, em função do engajamento de público gerado nos locais onde ocorre. Em 2019, por exemplo, mobilizou 600 bares, 800 mil votos e mais de 400 mil petiscos vendidos no Brasil (COMIDA DI BUTECO, 2020). Além disso, oferece como vantagem aos participantes a “capacitação” de seus funcionários e a “visibilidade midiática” do negócio. Pensado como uma plataforma de transformação socioeconômica para o pequeno comércio, os bares que participam do concurso devem ter o proprietário ou seus familiares à frente do negócio e não podem constituir uma rede ou franquia comercial. Segundo narra uma das organizadoras, o bar precisa ter “a cara do dono, possuir a sua identidade”.

Articulando a ideia de experiência (do ponto de vista do público) e de identidade (a partir do dono de bar), a disputa engendra uma nova modalidade de botequins. O boteco, como são denominados os estabelecimentos participantes, é uma manifestação específica do amplo processo de profissionalização das casas populares de bebidas no Brasil, algo acelerado no país, sobretudo a partir dos anos 1990. No Rio de Janeiro, isso transcorreu inicialmente através das injunções produzidas pelo Guia Rio Botequim, uma publicação conjunta da Prefeitura da Cidade e do jornal O Globo, que selecionava, reconhecia e “transformava bares cariocas” (THIAGO DE MELLO, 2003).

A participação em um evento da magnitude do Comida di Buteco foi lida por David como uma oportunidade ímpar. Segundo ele, em se tratando de favelas, “é mais fácil cair um raio duas vezes na cabeça de um pobre que ele ter uma segunda chance”. Na sua estreia na competição em 2011, foi eleito o terceiro melhor boteco do Rio de Janeiro. O tema do concurso naquele ano era feijoada e os participantes deveriam usar ao menos um dos elementos da iguaria (carne seca, laranja, farinha ou feijão preto) na confecção dos petiscos. David usou os quatro ingredientes na sua receita “Trapeiro carioca”. Uma vez laureado, o negócio adquiriu a reputação distintiva de ser “um bar premiado em uma favela pacificada”. À época, Eduardo Maya, um dos organizadores da disputa, disse na festa de encerramento do concurso que “o bar de comunidade” seria “o grande diferencial do Rio” e que já procurava outros exemplares

em favelas cariocas para integrar as próximas edições (SANTOS, 2011, p. 5).

Os bares de favelas adquiriam, então, uma relevância inédita. No mesmo período, o jornal O Globo abordou em sua seção “destaque do ano” um acontecimento que denominou como “gastronomia nas UPPS”. A matéria argumentava que, com o processo de pacificação, o “carioca” poderia aproveitar uma culinária “pouco conhecida” e desfrutar de uma vista da capital exclusiva do alto dos morros da cidade (O GLOBO, 2011, p. 13). Em direção semelhante, foi publicado em 2012, com o financiamento conjunto do Governo do Estado e da Prefeitura da Cidade, um “Guia Gastronômico das Favelas do Rio”. O texto que abre o volume, concebido e editado pelo cineasta Sérgio Bloch, define o projeto como resultado da “fome com a vontade de conhecer”. Dentre os 22 estabelecimentos selecionados para o livro, está, entre as páginas 62 e 65, o Bar do David, o único portador de um prêmio gastronômico (BLOCH, 2012).

A notoriedade adquirida após a primeira edição do Comida di Buteco foi decisiva para o processo de internacionalização do Bar do David. A expressão “da favela para o mundo”¹¹, *slogan* do negócio, passou a ser utilizada nesse período, particularmente depois que David deu uma entrevista para repórteres do jornal estadunidense *The New York Times*, em setembro de 2011. Ele não dissimula o orgulho que sente da ampla cobertura jornalística sobre o seu trabalho. É capaz de repetir de memória, a cada início de conversa, os veículos estrangeiros que já escreveram sobre o bar, da BBC (British Broadcasting Corporation) a *Al-jazeera*, do Catar.

Há uma anedota curiosa sobre o alcance inesperado do negócio: certa vez dois homens e uma mulher, todos estrangeiros, se sentaram em uma mesa no interior do bar e iniciaram uma conversa com David, a despeito das barreiras linguísticas. Em dado momento, depois de servir os pratos, o dono do bar quis saber como eles tinham descoberto o local. “Israel”, disseram. “Ah, sim, o Israel, grande amigo, tá sempre indicando o caminho pra gente”, respondeu David,

11. Essa frase é frequentemente utilizada para publicizar pessoas e projetos que trilharam uma trajetória de ascensão econômica e/ou cultural, mobilizando a identidade social da favela. Os exemplos são abundantes e compreendem desde subtítulos de livro a nomes de perfil em redes sociais, passando ainda por títulos de canções.

pensando no porteiro de um prédio contíguo à escada que dá acesso ao morro. Confuso, um dos homens mostrou um arquivo aberto no celular: a página de uma revista israelense para a qual David havia dado entrevista meses antes.

Esse conjunto de circunstâncias – da premiação no concurso à internacionalização midiática – contribuiu para que a clientela do estabelecimento sofresse uma mudança expressiva no intervalo de pouco mais de um ano. “Quando montei meu bar, não montei para o asfalto, montei para o morro”. David reconhece, no entanto, que as modificações pelas quais o negócio passou afetaram sua capacidade de atender o público da favela: “o morador consome arroz, feijão, sal, açúcar, farinha, leite, café, refrigerante de garrafa, alguma coisa que ele busca nas biroskas e, muitas vezes, comprando fiado”. Com opções elaboradas, mais caras e sem o expediente de crédito informal, o bar passou a ser frequentado principalmente por pessoas de fora do Chapéu Mangueira.

Embora tenha provocado certo desconforto na vizinhança (“acho que o pessoal do morro ficou com ciúme”), essa transformação trouxe vantagens econômicas para David: “eu funcionava até duas da tarde de sábado, depois eu ia para praia jogar futevôlei. Um belo dia abri no domingo. Só botei petisco e vendi mais que o valor da semana inteira”. O bar passou a adotar um novo horário de funcionamento (todos os dias, com exceção de segunda-feira) e direcionou os esforços para a venda de petiscos: “comecei a arrancar os pratos, a partir de sexta-feira vendia só os petiscos, a feijoada de frutos do mar, o tropeiro e o bobó de camarão”. A partir desse momento, ele considera que seu bar passou a “competir em pé de igualdade com o asfalto”, o que significava ter funcionários formais, instalações padronizadas, boas condições de atendimento, dentre outros aspectos característicos do setor profissional de serviços¹².

12. Esse processo de transformação produziu distinções entre David e outros comerciantes do Chapéu Mangueira, inclusive, na relação com agentes da UPP. Perguntei diversas vezes se ele havia tido algum episódio de conflito com policiais, ao que sempre respondeu negativamente. Isso difere do que me foi narrado por outros donos de bar para a minha dissertação de mestrado (GOMES, 2020), assim como dos relatos apresentados na tese de Rodrigues (2018). Nesses trabalhos, diferentes donos de bar contam sobre conflitos com policiais da UPP, envolvendo a realização de festas, o volume e o tipo das músicas, assim como a colocação de cadeiras na calçada, entre outras questões.

A decisão de “arrancar os pratos” engendrou modificações simbólicas consideráveis para o bar e representou um aspecto importante no processo de conversão da birosca em boteco. A preferência por petiscos tem razões econômicas: aqueles são consumidos em maior volume e permitem maior margem de lucro. David argumenta que o “*ticket* médio”¹³ é mais alto em uma mesa de petisco: “duas pessoas comem duas porções e tomam seis cervejas, isso é bem mais do que o cara que só compra o prato, almoça e toma um refrigerante”. O preço do produto também é mais vantajoso para o estabelecimento. Um “prato feito” custa, em geral, entre 25 e 30 reais¹⁴. No Bar do David, apenas cinco petiscos (em um total de 22) estão nessa faixa de preço atualmente: a batata frita (pura ou com calabresa), a porção de quatro pastéis, o caldo de feijão e a sopa de ervilha. Os demais variam entre 34 e 50 reais. Além disso, segundo David, “ninguém ganha fama vendendo prato executivo”. Para ele, os petiscos carregam novas propostas culinárias, despertam maior atenção do público e são objeto frequente de compartilhamento em redes sociais – “ninguém ostenta um prato de comida grandão”.

A mudança no padrão de consumo e no perfil da população que transita pelo comércio em favelas foi identificada também em outras pesquisas desenvolvidas em diferentes territórios pacificados. Novaes (2018), ao estudar os casos do Vidigal, Santa Marta, Babilônia e Chapéu Mangueira, fabricou o conceito de “gentrificação periférica” para descrever as singularidades e as contradições dos processos de elitização então em curso nesse conjunto de favelas da zona sul carioca. O esforço da autora era mostrar que, apesar de prosseguirem como espaços de habitação popular, aquelas favelas experimentaríamos importantes transformações socioeconômicas, especialmente em termos de modelo de serviços e de comércios ofertados.

13. “*Ticket* médio” é uma das métricas administrativas utilizadas para mensurar o desempenho de um estabelecimento comercial. Consiste na receita total obtida durante um intervalo de tempo (um dia, por exemplo) dividida pela quantidade de cupons fiscais emitidos no mesmo período. É utilizada por David para explicar o padrão de consumo dos clientes.

14. Segundo dados da Associação Brasileira das Empresas de Benefícios ao Trabalhador (ABBT), o prato comercial/prato feito no Brasil custa em média 29 reais. Na capital fluminense, o valor médio atual é de R\$ 32,83. Disponível em <<https://www.abbt.org.br/home>>. Acesso em 19/10/2020.

Rangel (2019), ao estudar o comércio popular no Brás, em São Paulo, elaborou o conceito de “empresarização” para analisar as alterações vivenciadas nas formas de trabalho, na ocupação de espaços físicos e na subjetividade dos trabalhadores dessa região da cidade. A migração das atividades de venda da rua para os *shopping centers* é narrada pelo autor a partir de suas justificativas e consequências: do discurso de modernização, formalização e combate aos ilegalismos às mudanças nas regulações contratuais, nos horizontes e nas expectativas dos trabalhadores/empresários – aquilo que o autor denominou como “gentrificação do trabalho”.

Embora façam referência a processos distintos, essas duas noções de “gentrificação” – tanto a “periférica” quanto a “do trabalho” – ajudam a entender o que transcorreu com David e seu bar. A presença de um boteco na favela representava uma nova experiência local de negócio que atraía uma clientela formada por grupos sociais diferentes dos moradores de favelas. Ao mesmo tempo, em função das mudanças vividas pelo negócio e de sua percepção desse processo, David realizou em pouco tempo a passagem da condição de “microempreendedor” para a de “empresário”, de dono de birosca para dono de boteco.

Gastronomia de inclusão e a política dos petiscos

Com muitas expectativas em torno de seu desempenho, o Bar do David participou pela segunda vez do Comida di Buteco em 2012. Nessa edição, o bar conquistou o vice-campeonato estadual com o “Croquete de frutos do mar” – a versão em bolinho de sua prestigiada feijoada. Animado pela rápida ascensão, David disse que “foi com tudo para ganhar” em 2013, mas, apesar do empenho, não conseguiu repetir os sucessos anteriores. O petisco “Favela chic”, feito de linguças empanadas servidas com molhos chimimchuri, queijo cheddar e acompanhada de chips de aipim, não figurou entre os primeiros colocados. Esse quitute marca o início de um novo ciclo nos nomes de petisco do bar, que passam a carregar significados mais amplos que a descrição do prato. A atribuição de novos sentidos aos itens do menu é parte de um movimento político e pessoal que David denomina como “gastronomia de inclusão”¹⁵. Isso

15. A “inclusão social” através da gastronomia é uma ideia relativamente bem consolidada no Brasil,

compreenderia desde a oferta de emprego para jovens de favelas até a disputa com empresários “de fora” que atuam nos circuitos de turismo do Chapéu Mangueira, passando ainda pela expressão criativa de suas ideias e perspectivas no cardápio do bar.

“Favela Chic”, segundo David, era uma homenagem a uma cliente importante do bar, uma médica que “com a sua presença fazia do Chapéu Mangueira um lugar refinado”. Enunciado naquele momento, o nome exaltava também processos em curso na cidade e no país: do ponto de vista urbano, como já apontado, mudanças na configuração dos comércios e serviços em favelas da Zona Sul, bem como no perfil da população que circulava e habitava aqueles territórios (NOVAES, 2018, p. 62); no âmbito nacional, por sua vez, o aumento no salário mínimo e a ampliação do acesso a bens de consumo, visto por analistas mais entusiasmados como a emergência de uma nova classe média brasileira¹⁶ (NERI, 2011).

Em 2014, David inscreveu na disputa do Comida di Buteco o prato “Dubai carioca” – uma porção de bolinhos de arroz com sardinha ao molho de alcaparras. O bar não alcançou novamente uma posição de destaque na competição. O petisco era uma tentativa de reforçar os laços do estabelecimento com o mar, como demonstram os seus ingredientes. O nome *sui generis*, no entanto, surgiu enquanto pensavam a estética do prato. David montou o tira-gosto à semelhança de uma espinha de peixe, mas virada ao contrário a estrutura lembrava a Ilha Palm Jumeirah, em Dubai. A história é narrada por David como parte de um episódio fortuito, mas o contexto faz crer que a associação entre o Chapéu Mangueira e um dos locais mais exuberantes do mundo não foi absolutamente incidental.

Localizada nos Emirados Árabes Unidos, Dubai é identificada em diferentes portais na *internet* como um lugar turístico, símbolo de progresso mas a abordagem proposta por David acrescenta novos elementos a essa discussão. Explorar esse constructo – “gastronomia de inclusão” – e compreender suas raízes e desdobramentos é atualmente um dos meus projetos de pesquisa.

16. Freire-Medeiros (2007) mostra que o nome “Favela Chic” é utilizado também por uma rede de restaurantes internacional especializada em comida brasileira. Essa autora vem analisando há mais de uma década a transformação da “favela” de estigma em marca.

econômico, com praias paradisíacas, hotelaria opulenta e restaurantes requintados. As favelas do Leme, por seu turno, despontavam naquele momento como um destino particularmente atraente para visitantes estrangeiros, em especial no mercado turístico dos morros cariocas: além da proximidade com o mar, podiam oferecer ao mesmo tempo boa hospedagem e gastronomia de qualidade reconhecida. No quadro da cidade, figuravam também como um caso expoente da ideia de desenvolvimento econômico e sociocultural. Por isso, guardadas as diferenças irreduzíveis, a referência à Dubai objetivada por David parecia incorporar e dar consequência a certo discurso sobre as favelas pacificadas no Rio de Janeiro, notadamente o que via naquela experiência a construção de perspectivas possíveis para diversas cidades desiguais do mundo (LA ROCQUE, s/d).

A Copa do Mundo de Futebol realizada no Brasil, em 2014, foi um marco bastante relevante na trajetória do bar. O campeonato atraiu um grande fluxo de visitantes para o país e representou um ganho econômico adicional para o setor de serviços nas cidades-sede. Então já considerada uma favela turística, o Chapéu Mangueira recebeu nesse período muitos estrangeiros e brasileiros de outros estados interessados em conhecer a “realidade carioca”. Do ponto de vista de seu negócio, David destaca especialmente o afluxo de pessoas nos dias de jogos. Nessas datas havia nas areias de Copacabana um evento chamado *FIFA Fan Fest*, que disponibilizava telões e sistemas de som para transmissão de partidas de futebol e apresentações musicais. Parte da multidão que se reunia na festa circulava também pelos bares e restaurantes do entorno, entre eles o de David.

O prolongamento do tempo de consumo no bar motivou, inclusive, o nome de um petisco criado por David por ocasião do torneio. O “Prorrogação” – mandioca com linguiça mineira ao molho de mostarda e servida com mel e *catchup* de pimentão – atendeu a uma sugestão da RioTur (EMPRESA DE TURISMO DA CIDADE), que propôs a vários bares a criação de um quitute ligado ao futebol. O nome do prato, segundo seu idealizador, convida o cliente a permanecer mais tempo no bar ao mesmo tempo que faz alusão à extensão do período regulamentar de uma partida de futebol. Esse petisco “ganhou” a capa da parte gastronômica do Guia Oficial do Rio de Janeiro. Estampando

a principal revista turística da cidade e a 800 metros dos principais hotéis de Copacabana, o bar se tornou um “*point*” para repórteres de todos os lugares do mundo. David conta orgulhoso que precisou organizar uma fila para atender aos pedidos de entrevistas, algumas das quais realizadas ao vivo.

No concurso Comida di Buteco, o desempenho do bar voltou a melhorar em 2015 com o petisco “Estrela de David” – costelinha de porco com geleia de abacaxi, hortelã e pimenta. Com o terceiro lugar na disputa, esse prato o recolocou entre os melhores botecos do estado. A denominação dessa iguaria também carrega diferentes sentidos: faz referência ao símbolo judaico de mesmo nome ao passo que mobiliza também o repertório popular em torno da ideia de “estrela”, cujo portador é geralmente alguém que conjuga boa sorte e protagonismo. Nesse sentido, ao comentar o nome do petisco, David sublinha que outras pessoas, mais talentosas que ele, não tiveram sucesso semelhante ao seu (onde estaria a sua sorte), embora sempre ressalte que se preparou durante toda a vida para “este momento” (resultado de seu protagonismo e esforço). Esse processo de “preparação” articula, na narrativa de David, dois elementos principais: por um lado, aquilo que ele define como “postura diante da vida” e, por outro, as lições apreendidas nos diferentes espaços pelos quais transitou ao longo de sua trajetória, em especial a “praia”, a “favela” e o “samba”.

Como boa parte das crianças do Chapéu Mangueira, David aproveitava a ressaca do mar para “garimpar” moedas, ouro e outras joias na praia – “quando o mar fica brabo, joga muito dinheiro pra fora”. Conta que chegou a acumular um pequeno pote de ouro, ao que definiu à época como sua “caderneta de poupança”. Era a isso que recorria quando precisava de dinheiro extra para “fechar o mês” ou para uma nova empreitada. São do “garimpo” também o bracelete e o colar que veste diariamente. Na adolescência, David passou a pescar e a praticar mergulho; mais tarde, se profissionalizou em ambas as atividades. Tornou-se montador de varas de pesca, atendendo praticantes de elite e atletas brasileiros de pesca desportiva. Surfista desde cedo, diz que salvou banhistas de afogamento inúmeras vezes. Em 1997, com 25 anos, prestou o concurso municipal para o posto de guarda-vidas, mas alega ter sido “garfado” durante a seleção. David atribui o resultado desfavorável à discriminação contra moradores de favelas: “eu fui um dos melhores atletas que concorreram à vaga daquele ano

e fiquei de fora por uma audiometria que não provou nada; morar na favela às vezes é um pouco difícil”.

Em que pese os desafios, David nunca cogitou se mudar do Chapéu Mangueira. Em entrevista a jornalistas disse, mais de uma vez, que “sair do morro” no seu caso significaria “remover as raízes de uma planta”. Membro de uma das principais famílias locais, ele cresceu em um período no qual a favela já começava a se liberar das ameaças de remoção e quando não havia ainda o cerceamento imposto pela regulação armada do cotidiano¹⁷. “Tive uma infância maravilhosa, fiz tudo o que uma criança poderia fazer, a favela proporcionava isso de forma segura naquela época”.

Em tom nostálgico, David conta que as brincadeiras de bola de gude eram interrompidas apenas quando alguém anunciava a chegada de compras no morro. Em troca de pequenas quantias, as crianças desciam a escadaria para carregar bolsas e caixas para os adultos e idosos. Na medida em que foram crescendo, David e seus amigos passaram a “fazer o carroto das madames” nas feiras livres do Leme. Ele considera essa atividade como o seu “primeiro emprego”, realizado com apenas sete anos. Foi ali que aprendeu os códigos básicos da negociação utilizados até hoje: “eu negociava meu preço para poder carregar as compras; depois, na pesca, tinha que negociar (‘toma aí, me paga depois’), [...] comecei ali e isso me trouxe certa experiência”.

A dinâmica associativa da favela apresentou a David o universo do samba. Sua trajetória como percussionista teve início no Bloco Carnavalesco Aventureiros do Leme. A partir de 1989, já com 17 anos, passou a integrar também o Grêmio Recreativo Escola de Samba São Clemente, da favela Santa Marta, no bairro de Botafogo. Dois anos após sua chegada, tornou-se mestre

17. Nas décadas de 1960 e 1970, as favelas cariocas, especialmente as do Centro e da Zona Sul, foram submetidas a uma intensa política de remoção que suprimiu do espaço urbano em torno de 80 favelas, assim como impediu a expansão e a urbanização de várias outras, entre elas a do Chapéu Mangueira (VALLADARES, 2005). A política remocionista perdeu força nos anos 1980 e 1990. Diversas favelas passaram por processos de urbanização, fenômeno descrito e analisado por Cavalcanti (2009). Trabalhos mais recentes apontam para o retorno da “lógica remocionista” em diversos territórios da cidade durante a preparação para os Jogos Olímpicos (MAGALHÃES, 2019).

de bateria da escola, cargo que ocupou até 2010¹⁸. Esse trabalho introduziu David no circuito profissional do samba: ele participou da gravação de diferentes álbuns musicais e realizou turnês em outros países. As experiências a frente do Aventureiros do Leme e da São Clemente ensinaram David a conceber e a empregar estratégias para competições, assim como contribuíram para o desenvolvimento de suas habilidades como liderança social e política. “Todo mundo tocava samba, então eu exercia uma liderança sobre os homens, aquilo me trouxe certo *status*, me colocou numa posição de liderança”, afirma.

Em todos esses espaços – a praia, a favela e o samba – David emprega uma postura que descreve frequentemente como “a busca pelo melhor”. Essa atitude poderia ser entendida, em termos sociológicos, como a combinação de uma intensa reflexividade, no sentido de produzir justificações sobre o significado de suas ações no mundo (BOLTANSKI, THÉVENOT, 2006), e de uma forte referência na competição, entendida aqui como a modalidade indireta e formal do conflito, uma das principais formas de sociação entre os indivíduos (SIMMEL, 1983). Mesmo em momentos mais difíceis do negócio, David não assumiu as tarefas do dia a dia do seu bar e manteve funcionários para que pudesse formular encaminhamentos para os problemas que enfrentava: “parado, pensando, eu ganho mais no médio prazo”. Simultaneamente, em boa parte das histórias e acontecimentos que David narra, fica evidente a centralidade atribuída à competição nas interações e laços sociais que constrói, seja nas disputas de baterias no carnaval, no concurso Comida di Buteco, ou ainda em corridas matinais na areia da praia.

Da “Ressurgência” à “saudosa maloca”: a virada crítica no discurso de David

Em 2016, ano dos Jogos Olímpicos do Rio de Janeiro, David se inscreveu no Comida di Buteco com o petisco “Ressurgência” – vinagrete de frutos do

18. O mestre de bateria é o líder de uma orquestra de percussão que sustenta os desfiles de uma Escola de samba (LOPES, SIMAS, 2015) e por isso é considerada uma figura-chave no universo do carnaval carioca. David conta que deixou o cargo mestre de bateria depois que se tornou dono de bar, porque as duas atividades se tornaram inconciliáveis para ele.

mar e feijão fradinho. A criação do prato atendia a um senso prático: servir comida fria encurta o processo de produção e reduz os custos econômicos. O preparativo de um bolinho, por exemplo, implica fazer a massa, estocar as unidades, descongelar, fritar, rechear e aquecer novamente: “perco tempo fritando e aquecendo, enquanto a fila aumenta lá fora”, explica David. Com esse prato o bar foi eleito não apenas o melhor do estado, mas também do Brasil. Aquele ano foi estreia da edição nacional do Comida di Buteco. Pela primeira vez os vencedores das etapas estaduais concorreram entre si pelo título de melhor boteco do país. Em um intervalo de aproximadamente seis anos, a pequena birosca de um desempregado morador de favela passava a ser considerada o melhor botequim nacional.

A vitória de David, entretanto, foi contestada por parte dos concorrentes. Segundo a cobertura do jornal O Globo, alguns participantes consideraram que o petisco vencedor não era uma “comida de botequim”, porque consistia em um “prato frio, leve e sem frituras” (SOBRAL, 2016). David respondeu às críticas comparando-se a Isaac Newton: “deve ter sido difícil para ele explicar a Lei da Gravidade naquela época”. Em outra oportunidade, no mesmo jornal, Guimarães (2016) atribuiu as avaliações negativas menos à sua inovação, afirmando que “foi recalque. O pessoal não aturou um bar da favela ganhar”.

O “Ressurgência” remete à identidade do bar e de seu proprietário, dado que o mar e a culinária praiana estão no centro da imagem do negócio, assim como ao universo da favela, representado no nome do petisco: “a favela surgiu como o patinho feio da cidade, mas durante o panamericano, a copa do mundo e as olimpíadas ressurgiu como ponto turístico”, diz David. Embora o turismo nas favelas cariocas tenha despontado no final dos anos 1990, conforme descrito e analisado por Freire-Medeiros em seus trabalhos (2009, 2013), não é sem razão que David, ao narrar o processo de “ressurgimento turístico da favela”, atribua centralidade aos grandes eventos esportivos ocorridos entre 2007 e 2016. Nos últimos anos, vários autores mostraram, a partir de diferentes abordagens, que a preparação da cidade para sediar torneios, festivais e solenidades internacionais foi decisiva na produção de iniciativas voltadas para o desenvolvimento socioeconômico de favelas, dentre as quais a transformação

desses espaços em locais seguros e atraentes à visitação de estrangeiros (FREIRE-MEDEIROS, VILAROUCA, MENEZES, 2016).

De um ponto de vista situado, são ainda mais tangíveis as conexões entre o “ciclo dos megaeventos” e a projeção do Bar do David. Buscando reproduzir a notoriedade experimentada durante a Copa do Mundo de futebol, David organizou uma campanha nos meses anteriores aos Jogos Olímpicos do Rio de Janeiro para levar o velocista Usain Bolt ao Chapéu Mangueira. Apoiada na rede social, a estratégia contou com a participação de artistas e personalidades públicas que gravaram vídeos convidando o atleta jamaicano para uma visita ao bar. A presença de um dos maiores nomes do esporte mundial “representaria muito para as crianças da favela”, dizia uma das mensagens produzidas. Bolt aceitou o convite, segundo David, mas problemas pessoais o fizeram deixar antecipadamente o país. Mesmo sem atingir o propósito principal, a campanha rendeu frutos positivos para o bar. A agitação em torno da ação contribuiu para que David fosse convidado para encerrar o primeiro dia de revezamento da tocha olímpica na cidade. A memória desse momento está corporificada em duas tochas dispostas até hoje no estabelecimento: uma David adquiriu com o próprio dinheiro, a outra ganhou em uma ação de *marketing* da fabricante de automóveis Nissan.

Em 2017, em busca do bicampeonato no Comida di Buteco, David concebeu o petisco “Saudosa maloca”, um bolinho de milho e queijo recheado com carne seca. Foi vitorioso na etapa estadual e vice-campeão na disputa nacional. O nome do prato faz referência direta ao samba homônimo de Adoniran Barbosa. Nessa canção, o compositor “lírico e sarcástico” (CANDIDO, 1975) narra o processo de transformação no padrão imobiliário da cidade de São Paulo a partir da perspectiva de um sem-teto, cuja “maloca” fora derrubada para dar lugar a um “edifício ártu” (arranha-céu). Trata-se de um canto resignado e dolorido que ressalta as consequências das políticas desenvolvimentistas dos anos 1950 para as camadas populares paulistanas (BASTOS, 2014). Segundo David, esse nome buscava representar a “saudade da birosca”, isto é, certa nostalgia que ele vinha sentindo da forma anterior do seu negócio. É um título que des- toa da denominação escolhida para os petiscos anteriores. Embora se refira também às dinâmicas em curso no comércio do Chapéu Mangueira, o faz em

direção contrária às versões anteriores. Se o “Favela chic”, o “Dubai carioca” e o “Ressurgência” pareciam exaltar os acontecimentos vividos, o “Saúdosa maloca” simbolizava a dimensão de sua crítica.

As circunstâncias do momento talvez tenham contribuído para a presença mais forte de um componente contraditório no discurso de David. Findado o ciclo dos megaeventos, em 2016, a política de pacificação de favelas entrou em franca derrocada (MACHADO DA SILVA, MENEZES, 2019). Segundo David, o “estado substituiu a estratégia anterior, de paz, por uma nova, de confronto”. Com episódios inesperados de tiroteio entre traficantes de drogas e policiais, a experiência da “vida sob cerco” (MACHADO DA SILVA, 2008) retomava seu curso mais comum no Chapéu Mangueira. Isso pode ter acionado outros matizes na práxis inclusiva da gastronomia de David. Um episódio ocorrido em 2017, na Assembleia Legislativa do Rio de Janeiro (Alerj), ilustra a guinada crítica que se processou em sua atuação política a partir de então.

Em uma audiência pública da Comissão de Turismo, que tratava da repentina exclusão das favelas do mapa turístico da cidade¹⁹, David iniciou sua intervenção ressaltando que, embora fosse dono de um bar premiado, não havia recebido até aquele momento qualquer reconhecimento das secretarias fluminenses de cultura e de turismo. Carregando nas mãos uma publicação da RioTur sobre o *Rock in Rio*²⁰, disse que não viu na revista nenhuma imagem

19. Em 2017, a RioTur, empresa pública de turismo na capital, excluiu as favelas do mapa oficial da cidade. Mesmo depois da consolidação do turismo em favelas, fenômeno amplamente documentado em pesquisas e textos oficiais, o argumento utilizado pela empresa para retirar as favelas do mapa foi justamente que aquela publicação teria como foco apenas os “pontos turísticos” do Rio de Janeiro. A audiência pública organizada pela Comissão de Turismo da Alerj contou com a participação de lideranças comunitárias do Santa Marta, Vidigal, Rocinha, Providência e Chapéu Mangueira, assim como com a presença de parlamentares e representantes de agências estatais. David representou o Chapéu Mangueira ao lado de Dinei, um agente de turismo, e de Beto, então presidente da Associação de Moradores. Depois do encontro nesta Comissão, a RioTur voltou atrás e reinsereu as favelas no mapa turístico da cidade. O vídeo completo da sessão está disponível em <<https://www.youtube.com/watch?v=yHIQA354KuM>>. Acesso 13/11/2020.

20. O *Rock in Rio* é um festival internacional de música que ocorre esporadicamente no Rio de Janeiro desde 1985.

de favela, embora na segunda página o cônsul dos Estados Unidos indicasse o Bar do David como sua melhor experiência na cidade. David definiu, assim, como “covardia” e “discriminação” a desclassificação das favelas como ponto turístico, em reforço ao argumento de que “desenvolvendo a favela a gente vai desenvolver a cidade, o estado”.

Foi no desfecho do discurso, entretanto, que a crítica de David produziu uma ruptura na situação até então estabelecida. Inconformado que parte dos presentes fosse servida com utensílios descartáveis, ele se colocou à disposição para, em outra oportunidade, “ceder louças para que todos os representantes [de favelas], que eu considero autoridades, possam tomar água em um copo de vidro, possam tomar um cafezinho em uma xícara de louça, para que todos estejam em tom de igualdade”. Ao reivindicar o lugar de um dono de negócio que preza pela qualidade dos serviços prestados, David evidenciou não apenas a falta de “etiqueta” dos anfitriões, como também a desigualdade de tratamento reproduzida no interior de uma Casa legislativa. Constrangidos pelo comentário, os deputados Silas Bento e Rosângela Zeidan, respectivamente, presidente e vice-presidente da Comissão, informaram que o “problema” seria corrigido pela equipe de cerimonial em um próximo encontro.

A exclusão das favelas do mapa turístico do estado, revertida após aquela audiência pública, pode ser considerada um dos principais indícios de que a conjuntura político-econômica no Rio de Janeiro vinha se modificando em função da descaracterização da política de “pacificação”. Com o sugestivo título de “água no chope em áreas de UPP”, uma matéria do jornal O Globo de maio de 2017 noticiava que “bares, restaurantes e *hostels* em favelas amarga[va]m prejuízos com a crise da segurança” (LIMA, 2017, p. 07). O jornal mostrou algumas das estratégias que os comerciantes adotavam para conter o esvaziamento do negócio – de condução própria para os clientes a rodas de samba nos finais de semana, além de descontos expressivos no preço dos serviços. David é descrito no texto como alguém “divertidíssimo” e “otimista”. No trecho de sua fala destacado pela reportagem ele argumenta que “assalto e arrastão não acontecem na favela” e diz que a diminuição do público teria a ver também com a crise financeira no estado. Arremata afirmando que “não é problema da favela, mas

da cidade” e cita que “caixas eletrônicos estão sendo estourados em Ipanema”, um dos bairros mais elitizados da cidade.

É relevante notar em episódios desse tipo como David busca se movimentar no interior da “linguagem da violência urbana” (MACHADO DA SILVA, 2010). A governança criminal (LESSING, 2020), que incide sobre a vida cotidiana nas favelas, é mobilizada por ele, em alguma medida, como um ativo contra determinadas práticas violentas comuns ao “asfalto” (como o “assalto” e o “arrastão”). Trata-se de um recurso por parte de um comerciante e morador de favela que busca refazer o quadro de referências em torno do problema da segurança pública, sinalizando que a condição territorial da favela não carrega apenas desvantagens. No entanto, em oposição às expectativas de David, a força normativa que enquadra a “favela” como lócus da violência no Rio de Janeiro seguiu orientando a conduta dos agentes e a formulação de políticas públicas no estado (MACHADO DA SILVA, 2010), conforme mostraram os meses seguintes àquela declaração ao jornal.

Da “paz” ao “confronto”, do “morro” ao asfalto”

Em fevereiro de 2018, imediatamente após cenas de assaltos a turistas e foliões terem sido registradas por canais de televisão durante o carnaval no Rio de Janeiro, a presidência da República decretou intervenção federal na segurança pública do estado²¹. O então responsável pelo Comando Militar do Leste, o general do Exército Walter Braga Netto, despossou provisoriamente o governador fluminense de sua ascendência sobre as Polícias Civil e Militar, o Corpo de Bombeiros, a Secretaria de Segurança e o Sistema Penitenciário estadual. Hirata e Grillo (2019) argumentam que essa decisão extraordinária teria ocorrido em função de “pressão política exercida por entidades empresariais” (HIRATA, GRILLO, 2019, p. 09) insatisfeitas com o aumento do roubo de carga no Rio de Janeiro. Assentindo com essa hipótese, Miagusko (2018) acrescenta,

21. A Intervenção Federal na Segurança Pública do Rio de Janeiro foi decretada em 2018 pelo então Presidente da República Michel Temer. Para saber mais, veja o Decreto 9288/18. Disponível em: <https://presrepublica.jusbrasil.com.br/legislacao/545787556/decreto-9288-18>. Acesso em 09/06/2020.

no entanto, que os “efeitos circulatórios” da violência, entre os quais a descaracterização da UPP, contribuíram para fortalecer a plausibilidade da medida.

Sob crescente ameaça de tiroteios na favela, David inscreveu na edição 2018 do Comida di Buteco o petisco “Maritimidade” – massa folhada recheada com frutos do mar ao alho e óleo. Pela primeira vez desde 2015 o estabelecimento não ficou entre os três primeiros colocados na disputa. Embora não seja possível precisar o motivo, é provável que o risco iminente de confronto armado no entorno do bar tenha contribuído para esse resultado. A seleção do petisco também pode ter pesado negativamente. O prato escolhido não é de fácil execução, de modo que David decidiu não o manter no cardápio após o fim do concurso (o único caso do tipo até o momento).

A situação do negócio se agravou em 2019 depois da eleição do então governador fluminense Wilson Witzel (PARTIDO SOCIAL CRISTÃO). Impulsionado pela expansão da extrema-direita no país, o ex-juiz federal foi eleito em 2018, tendo como agenda política-eleitoral a supressão dos direitos civis em favelas e a militarização da vida social (GONÇALVES, 2019). A eleição de Witzel, que surpreendeu analistas de diferentes matizes ideológicos, elevou a patamares inéditos a politização da violência policial no Rio de Janeiro. O seu apoio explícito a situações de abusos e violações de direitos é certamente um dos fatores-chave por trás da intensificação do uso da força pelas polícias no estado. Segundo dados do Instituto de Segurança Pública (ISP-RJ), a média mensal das mortes por intervenção de agente do Estado subiu de 54 para 151 casos entre 2015 e 2019 (ISP, 2020). Ainda que não haja informação específica sobre isso, a evidência contextual mostra que boa parte das mortes provocadas pelas polícias no estado ocorre em favelas e territórios populares (ZALUAR, BARCELOS, 2013).

Em janeiro de 2019, eu estava no Chapéu Mangueira entrevistando o presidente da Associação de Moradores local quando uma rápida troca de tiros entre policiais da UPP e um “soldado” do tráfico de drogas que fazia a “contenção da boca de fumo” (GRILLO, 2016) feriu na barriga um turista holandês que almoçava no Bar do David. Em poucos minutos, a parte baixa do Morro estava repleta de repórteres que noticiavam o ocorrido e o nome do bar apareceu em praticamente todas as matérias sobre o assunto.

Dois ou três meses depois desse evento, a minha interlocução com David se estreitou e nós começamos a conversar de forma regular. Na primeira vez em que interagimos mais longamente, ele parecia abatido e sem esperanças com o futuro do negócio. David havia elaborado para o Comida di Buteco o petisco “Acarajé de jiló” (bolinho de jiló com queijo recheado com bacon, calabresa e carne), mas decidiu sair do concurso porque, segundo ele, em função daquela situação de insegurança, “estava decepcionado com tudo, estava sofrendo demais. Não dependia de mim e aquilo me deixava fraco”. Contou, ainda, que havia “recolocado os pratos executivos” para tentar recompor o fluxo de clientes. Quando eu perguntei o que significava ser dono de um boteco, ele respondeu que “isso aqui, na verdade, sempre será uma birosca”.

Esse entendimento, em particular, divergia do que eu vinha observando ao longo do trabalho de campo. As biroskas do Chapéu Mangueira mantinham suas vendas mais ou menos estáveis a despeito de qualquer evento. Em várias ocasiões, quando o “clima” estava tenso na favela (CAVALCANTI, 2008), com risco de “invasão” ou de “incursão”, elas funcionavam com as portas fechadas e com os vizinhos passando rapidamente para levar a compra. Em conversas com moradores, aprendi que a principal mudança na economia local estava no fato de que “dinheiro de fora não tem mais”²². Antes o “dinheiro vinha de fora”, porque quem os utilizava nos negócios locais eram pessoas do “asfalto” ou do “mundo”, não os próprios vizinhos dos comerciantes. As atividades econômicas seguiam dinâmicas, mas voltadas agora para o público interno e adaptadas à nova conjuntura. Nesse sentido, diferentemente do boteco, as biroskas tinham a informalidade, a plasticidade e o improvisado como vantagens comparativas para aquele contexto. As dinâmicas territoriais das favelas no Rio de Janeiro, que outrora impulsionaram negócios mais arrojados e cosmopolitas, vinham fazendo com que a permanência do boteco se tornasse insustentável: “fico

22. Essa leitura é bastante relevante para o esforço de compreender, em um contexto de pós-pacificação, a sociabilidade e as trocas econômicas no Chapéu Mangueira, mas seu alcance precisa ser colocado em perspectiva, pois as biroskas são negócios profundamente conectados a circuitos financeiros mais extensos que o território da favela. Nesse sentido, a dualidade “dentro/fora” é incorporada aqui apenas na medida que se trata de um referencial adotado *por quem vende sobre para quem vende*.

muito triste, porque depois de criar um grande patrimônio dentro da favela, um ponto turístico e gastronômico, eu poderia ser, sei lá, visto com outros olhos, mas me sinto um pouco abandonado pelo Estado”, afirma David.

Foi diante desse cenário que ele optou, ainda em 2019, por abrir uma filial no bairro de Copacabana: “eu saía para comprar alguma coisa na rua e via bares que não tinham qualidade super cheios, e o meu, com o título de melhor bar do Brasil, ali meio vazio”. David conta que, a partir desse momento, passou a estudar alguns espaços para alugar no “asfalto”. Ao fim, escolheu um ponto bastante disputado, entre os tradicionais bares Cervantes e Galeto Sat’s, onde outros dois estabelecimentos do tipo não haviam conseguido se firmar nos últimos anos: “teve gente que me falou ‘cara, você é louco, entrar no meio de dois bares grandes’, mas grande aqui sou eu”. David segue apostando que, “se respeitar o cliente”, o bom desempenho do negócio “virá naturalmente”.

“Respeitar o cliente” para ele é manter um padrão adequado de qualidade e pautar as decisões do negócio pelo comportamento dos frequentadores. Ele conta que, poucos dias depois de abrir a nova loja, percebeu que a sua cerveja “não estava girando”. Alguns amigos iam visitá-lo no novo bar, compravam os seus petiscos para comer, mas pediam licença para beber o chope dos estabelecimentos vizinhos. Ao verificar a regularidade do gesto, David procurou responder à situação: “liguei para o diretor da *Heineken* no Brasil, que é meu amigo, e falei: eu não descii para o asfalto para assistir os outros ganharem dinheiro [...]. Quero que você mande uma chopeira para mim essa semana”.

Após a abertura da filial, Davi também fez uma parceria com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) para receber o acompanhamento de uma consultoria em “gestão de alimentos”. Ele deseja consolidar a imagem do bar como uma referência em qualidade de atendimento no Rio de Janeiro. “Isso foi muito interessante para a gente, claro, mas para eles também, que podem falar ‘a gente dá suporte para o Bar do David, será que é por isso que lá tem esse padrão de qualidade?’”. Ainda no processo de “descida para o asfalto”, David contratou por um período de três meses uma assessora de imprensa, que lhe assegurou espaço de promoção em veículos de comunicação impressos e televisivos – de pequenas notas em jornais à gravação de programas de culinárias.

O “bar de cima”, conforme passou a ser chamado o ponto original no Chapéu Mangueira, seguiu aberto e recebendo clientes, mas opera atualmente com menos funcionários e com foco em eventos fechados. O novo bar, no “asfalto”, tem as paredes preenchidas com imagens antigas de favelas. Ao final de 2019, o petisco “Acarajé de Jiló”, que não disputou o Comida di Buteco daquele ano, foi apontado pelo crítico Juarez Becoza, em sua coluna no jornal O Globo, como o “melhor petisco de botequim do ano” (BECOZA, 2019, p. 02). David tem esperança de que, “manobrando a prancha em um mar agitado”, chegue a dias mais calmos para o seu bar. Acredita que desse modo a “favela”, representada no seu negócio, seguirá falando para o “mundo”.

Considerações finais

A descrição das trajetórias de David e de seu bar procurou oferecer novas perspectivas sobre as dinâmicas de integração social experimentadas em favelas cariocas durante a política de pacificação no estado. Privilegiei o ponto de vista de um dono de negócio com o intuito de ressaltar tensões, contradições e diferenças que configuram experiências contemporâneas de desigualdade urbana no Rio de Janeiro. Tratou-se de um esforço alternativo e complementar a abordagens verticais, que narram esses processos desde uma perspectiva externa. À título de conclusão, destaco três pontos que podem ser trabalhados analiticamente a partir dos itinerários narrados.

Em primeiro lugar, as análises aqui apresentadas enfatizam que o botequim é um objeto heurístico relevante à compreensão de processos e relações sociais nas cidades. Em “O significado do botequim”, Machado da Silva (2016) argumenta que, fornecendo bases informais de integração à nova ordem socioeconômica, essa modalidade de casas de bebida representou um suporte importante para parte da classe trabalhadora brasileira na passagem para uma sociedade urbano-industrial. No presente, em suas diferentes versões (boteco, pé-sujo etc.), a vida social do bar também joga luz sobre a reestruturação produtiva no setor de serviços, o avanço da mercantilização da experiência, os casos de “gentrificação” de áreas populares etc., além de disponibilizar um campo fértil de pesquisa antropológica sobre a “economia cotidiana” e outros objetos situados.

O material analisado permite, em segundo lugar, visualizar de que maneira as políticas públicas ganham vitalidade no nível local-individual e de que modo as repercussões geradas por elas se estendem para além de seus períodos de ação. Ao construir sua imagem como um empresário de sucesso, um “espetáculo da integração das favelas à cidade” (CAVALCANTI, 2013), David em alguma medida transformou o seu bar em um artifice da pacificação. O acaso dessa política, entretanto, não encerra sua capacidade de gerar desdobramentos. Parafraseando Rizek e Paoli (2007), é importante observar as práticas políticas que emergem das ruínas da pacificação.

Por último, a narrativa apresentada neste trabalho oferece elementos para as discussões em torno da percepção dos moradores de favelas e de periferias sobre o “Estado” e o “mercado”. Trajetórias como a de David desafiam as interpretações de inclinação normativa, que costumam ver nas circunstâncias aqui narradas apenas dinâmicas de normalização e/ou de exploração do trabalho. Sem desconsiderar a existência de ambas, é relevante apreender também as frestas e as fissuras desses processos, compreendendo como novas inflexões são produzidas pela ação de grupos e indivíduos. Conforme indicam Correa e Dias (2016), o espaço da crítica não está dado a priori. Ele é “gestado” e o(a) sociólogo(a) deve ser capaz de reconstruir sua gestação, sua atualização e suas consequências (CORREA, DIAS, 2016)). Dar especial atenção às categorias mobilizadas pelos próprios atores, como procurei fazer nesse trabalho, pode revelar experiências e repertórios políticos ainda pouco explorados pela literatura acadêmica – um exercício imprescindível à renovação do conhecimento sociológico sobre o mundo popular.

Referências

- BASTOS, R. J. M. Ensaio sobre Adoniran: um estudo antropológico sobre a “Saudosa maloca”. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 29, n. 84, pp. 25-41, 2014.
- BECOZA, Juarez. Melhor petisco de botequim do ano. Pé Sujo. **O Globo**, Rio de Janeiro, 19 de dez. 2019, Rio Show, p. 02.
- BERTEAUX, Daniel. L’approche biographique: Sa validité méthodologique, ses potentialités. **Cahiers Internationaux de Sociologie**, Volume LXIX, pp. 197-225, 1980.

_____. **Narrativas de vida: a pesquisa e seus métodos**. Natal: EDUFRN; São Paulo: Paulus, 2010.

BLOCH, Sérgio. **Guia Gastronômico das favelas do Rio**. Rio de Janeiro: Arte Ensaio, 2012.

BOLTANSKI, Luc; THÉVENOT, Laurent. **On Justification: economies of worth**. Princeton: Princeton University Press, 2006.

BOURDIEU, Pierre. A ilusão biográfica. In: FERREIRA, Marieta de Moraes; AMADO, Janaina. **Usos e abusos da história oral**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2005.

CANDIDO, Antonio. Texto da contracapa do LP Adoniran Barbosa. **Odeon SMOFB 3877** (direção musical de José Briamonte), 1975.

CANO, Ignacio; BORGES, Doriam; RIBEIRO, Eduardo. **Os Donos do Morro: uma análise exploratória do impacto das Unidades de Polícia Pacificadora (UPPs) no Rio de Janeiro**. São Paulo: Fundo Brasileiro de Segurança Pública, 2012.

CAVALCANTI, Mariana. Troteios, legibilidade e espaço urbano: notas etnográficas de uma favela carioca. **Dilemas**, v. 1, n. 1, pp. 35-59, 2008.

_____. Do Barraco à Casa: tempo, espaço e valor(es) em uma favela consolidada. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 24, n. 69, pp. 69-80, 2009.

_____. À espera, em ruínas: Urbanismo, estética e política no Rio de Janeiro da 'PACificação'. **Dilemas**, v. 6, n. 2, pp. 191-228, 2013.

COMIDA DI BUTECO. Comida di Buteco, [s.d.]. **Números de 2019**. Disponível em: <<http://www.comidadibuteco.com.br/rio-de-janeiro/>>. Acesso em 10 de set. de 2020.

CORRÊA, Diogo Silva; DIAS, Rodrigo de Castro. A crítica e os momentos críticos: de La Justification e a guinada pragmática na Sociologia Francesa. **Mana**, Rio de Janeiro, v. 22, n. 1, pp. 67-99, 2016.

COSTA, Ana Claudia. Depois das UPPs, favelas ocupadas pelo sabor. **O Globo**, Rio de Janeiro, 10 out. 2010. Caderno Rio, p. 29.

COUTO, Maria Isabel. **UPP e UPP Social: narrativas sobre integração na cidade**. Tese [Doutorado em Sociologia]. Rio de Janeiro: IESP-UERJ, 2016.

DAS, Veena. **Critical events**: an anthropological perspective on contemporary India. Delhi: Oxford University Press, 1996.

FILHO, Azis; ALVES, Francisco. **Paraíso armado**: interpretações da violência no Rio de Janeiro. São Paulo: Editora Garçon, 2003.

FREIRE-MEDEIROS, Bianca. A favela que se vê e que se vende: reflexões e polêmicas em torno de um destino turístico. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 22, n. 65, pp. 61-72, 2007.

_____. **Gringo na Laje**: Produção, circulação e consumo da favela turística. Rio de Janeiro: FGV Editora, 2009.

_____. **Touring Poverty**. Londres/Nova York: Routledge (Advances in Sociology Series), 2013.

_____; VILAROUCA, Márcio; MENEZES, Palloma. A pobreza turística no mercado de pacificação: reflexões a partir da experiência da Favela Santa Marta. **Cadernos CRH**, v. 29, n. 78, pp. 571-586, 2016.

GOMES, Ramón Chaves. **A biosca e o boteco: trajetórias de donos de bares em uma favela pacificada no Rio de Janeiro**. Dissertação [Mestrado em Ciências Sociais]. Rio de Janeiro: UFRRJ, 2020.

GONÇALVES, Rafael Soares. As eleições de 2018 no Estado do Rio de Janeiro: crônicas de um desastre político. **IdeAs [En ligne]**, 13, 2019. Disponível em: <<http://journals.openedition.org/ideas/5443>>. Acesso em 11 de nov. de 2020

GRILLO, Carolina Christoph. Frontières tacites. Confrontations et accords dans les favelas de Rio de Janeiro, **Confins**, n. 28, 2016. Disponível em: <<http://journals.openedition.org/confins/11246>>. Acesso em 15 de ago. de 2020.

GUIMARÃES, Cleo. Saiba como foi a Festa do Prêmio Rio Show de Gastronomia, no Porto. **O Globo**, 05 de nov. de 2016. Coluna Gente Boa. Disponível em: <<https://blogs.oglobo.globo.com/gente-boa/post/saiba-como-foi-festa-do-premio-rio-show-de-gastronomia-no-porto.html>>. Acesso em: 22 de dez. de 2020.

HIRATA, Daniel Veloso; GRILLO, Carolina Christoph. **Roubos, proteção patrimonial e letalidade no Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro: Fundação Heinrich Böll, 2019.

ISP – Instituto de Segurança Pública. Secretaria de Estado de Segurança Pública.

Estatísticas de segurança: série histórica mensal por município desde 2014. Disponível em: <<https://www.ispdados.rj.gov.br:4432/>>. Acesso em: 20 de out. de 2020.

LA ROCQUE, Eduarda. Rumo ao fim da Cidade Partida. **Artigos IPP**, s/n, p. 1-3, s/d. Disponível em: <<http://www.rio.rj.gov.br/documents/91329/7f548206-1f79-43dc-950a-a51d1c5ce7f0>>. Acesso em: 07 de jun. 2020.

LEITE, Marcia da Silva Pereira. Las “ciudades” de la ciudad de Rio de Janeiro: reestructación urbana en el contexto de los “grandes eventos”. **Proposta**, ano 36, n. 125, pp.20-23, 2012.

LESSING, Benjamin. Conceptualizing Criminal Governance. **Perspectives on Politics**, OnlineFirst, July 2020.

LIMA, Ludmilla. **Água no chope em áreas de UPP**. **O Globo**, Rio de Janeiro, 01 de maio de 2017. Rio, p. 07.

LOPES, Nei; SIMAS, Luiz Antonio. **Dicionário da história social do samba**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2015.

MACHADO DA SILVA, Luiz Antonio. **Vida sob cerco:** violência e rotinas nas favelas do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro: FAPERJ/Nova Fronteira, 2008.

_____. Violência urbana, segurança pública e favelas - o caso do Rio de Janeiro atual. **Caderno CRH**, v. 23, pp. 283-300, 2010.

_____. O Significado do Botequim. In: _____. **Fazendo a cidade:** trabalho, moradia e vida local entre as camadas populares urbanas. Rio de Janeiro: Mórula, 2016 [1969], pp. 48-69.

MACHADO DA SILVA, Luiz Antonio. **O mundo popular:** trabalho e condições de vida. Rio de Janeiro: Papeis Selvagens, 2018.

_____; LEITE, Marcia Pereira. Continuidades e mudanças em favelas ‘pacificadas’: Apresentação ao dossiê Unidades de Polícia Pacificadora-Cevis. **Dilemas**, v. 7, n. 4, pp. 607-610, 2014.

_____; MENEZES, Palloma Valle. (Des)continuidades na experiência de “vida sob cerco” e na “sociabilidade violenta”. **Novos Estudos CEBRAP**, v. 38, n. 03, pp. 529-551, 2019.

MAGALHÃES, Alexandre. A “lógica da intervenção” e a questão da circulação: as remoções de favelas como forma de gerir o espaço urbano no Rio de Janeiro dos Jogos Olímpicos. **Tempo Social**, v. 31, n. 2, pp. 221-242, 2019.

MENEZES, Palloma; CORRÊA, Diogo. From Disarmament to Rearmament: Elements for a Sociology of Critique of the Pacification Police Unit Program. **Vibrant**, v. 14, n. 3, 2017. Disponível em <http://www.vibrant.org.br/palloma-menezes-diogo-correa-from-disarmament-to-rearmament-elements-for-a-sociology-of-critique-of-the-pacification-police-unit-program/>.

MIAGUSKO, Edson. Esperando a UPP: Circulação, violência e mercado político na Baixada Fluminense. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 31, n. 91, pp. 1-15, 2016.

_____. A pacificação vista da Baixada Fluminense: violência, mercado político e militarização. In: LEITE, Márcia; ROCHA, Lia de Mattos; FARIAS, Juliana; CARVALHO, Monique (orgs.). **Militarização no Rio de Janeiro: da pacificação à intervenção**. Rio de Janeiro: Mórula Editorial, 2018, pp. 161-178.

MINTZ, Sidney W. Encontrando Taso, me descobrindo. **Dados**, v. 27, n. 1, pp. 45-58, 1984.

NERI, Marcelo. **A nova classe média: o lado brilhante da base da pirâmide**. Rio de Janeiro: Saraiva, 2011.

NOVAES, Patricia Ramos. **A gentrificação periférica na cidade do Rio de Janeiro: um estudo sobre as favelas Babilônia, Chapéu Mangueira, Vidigal e Santa Marta**. Tese [Doutorado em Planejamento Urbano e Regional]. Rio de Janeiro: UFRJ, 2018.

O GLOBO, Jornal. Gastronomia nas UPPs. **O Globo**, Rio de Janeiro, 26 de ago. de 2011. Cultura, p. 13.

RANGEL, Felipe. **A empresarização do comércio popular em São Paulo: trabalho, empreendedorismo e formalização excludente**. Tese [Doutorado em Sociologia]. São Carlos: Universidade Federal de São Carlos, 2019.

RIFKIN, Jeremy. **A era do acesso: a transição de mercados convencionais para networks e o nascimento de uma nova economia**. São Paulo: Makron Books, 2001.

RIZEK, Cibele; PAOLI, Maria Célia. “Depois do desmanche”. In: OLIVEIRA, Francisco

- de; RIZEK, Cibele. **A era da indeterminação**. São Paulo: Boitempo, 2007, pp. 7-11.
- RODRIGUES, Daniel Soares Rumbelsperger. **A configuração da informalidade nas margens do Estado**: um estudo sobre a trajetória de comerciantes em favelas “pacificadas”. Tese [Doutorado em Sociologia]. Rio de Janeiro: IESP-UERJ, 2018.
- SANTOS, Joaquim Ferreira dos. A vez do botequim de comunidade. **O Globo**, Rio de Janeiro, 07 de jun. de 2011. Segundo Caderno, p. 05.
- SIMMEL. Georg. **Sociologia**. Evaristo de Moraes Filho (Org). São Paulo: Ática, 1983.
- SOBRAL, Marcella. Melhor Buteco do Brasil é carioca e de comunidade. **O Globo**, Rio de Janeiro, 06 de jul. de 2016. Blog Saideira. Disponível em: <<https://blogs.oglobo.globo.com/saideira/post/melhor-buteco-do-brasil-e-carioca-e-de-comunidade.html>>. Acesso em: 22 de dez. de 2020.
- THIAGO DE MELLO, Pedro Paulo. **Pendura essa, a complexa etiqueta na relação de reciprocidade em um botequim do Rio de Janeiro**. Dissertação [Mestrado em Antropologia Social]. Niterói: UFF, 2003.
- URANI, André; GIAMBIAGI, Fabio. **Rio**: a hora da virada. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.
- VALLADARES, Licia do Prado. **A invenção da favela**: do mito de origem a favela. com. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2005.
- VENTURA, Zuenir. **Cidade partida**. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.
- ZALUAR, Alba; BARCELLOS, Christovam. Mortes prematuras e conflito armado pelo domínio das favelas no Rio de Janeiro. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 28, n. 81, pp. 17-31, 2013.

Recebido: 30/11/2020

Aceito: 22/02/2021