

GAZETA DA CIA

UMA PUBLICAÇÃO DA COMPANHIA TRADICIONAL DE COMÉRCIO • ANO I • #01

PRODUZIDO POR
food matters
TRENDS & CONTENT

alma de boteco

POUCAS COISAS
DEFINEM TANTO
A PERSONALIDADE
DO BRASILEIRO
COMO O BOTEQUIM.
NESTA EDIÇÃO,
PRESTAMOS NOSSA
HOMENAGEM A ELE.
PUXE A CADEIRA
E VIRE A PÁGINA,
O CHOPE JÁ VEM...





Queridos amigos,

bom vê-los por aqui nessa nossa Gazeta, delicioso projetinho que agora iniciamos aqui na Cia. Tradicional. Estamos curtindo e cuidando dessa nova iniciativa bem do nosso jeito: um olho no passado, outro no futuro, cabeça e coração trabalhando com força total no presente. A Gazeta da Cia, em plena era persistentemente digital, é um tabloide “off-line” com nome e cara de ontem, ideias e assuntos de hoje e sempre, mas tratados com um novo olhar que paquera o amanhã.

Acima de tudo, esta Gazeta da Cia é um jeito novo de fazermos aquilo o que mais gostamos: contar histórias sobre como se divertir comendo e bebendo bem. Fazemos isso há mais de 20 anos... Essa é a síntese do nosso apaixonante trabalho e da jornada diária das nossas casas e equipes. Original, Pirajá, Bráz, ICI Brasserie, Lanchonete da Cidade, Astor não são apenas marcas ou lugares pra nós, são histórias que nos fazem sentido e, por isso, histórias que temos enorme prazer em contar e recontar todos os dias.

Nossas histórias são compostas e contadas por nossa gente, nossos profissionais que juntam todos os dias talento e garra para tentar fazer o seu dia um pouco mais feliz. São também feitas por sonhos e ideias que depois ganham a forma de receitas, de pratos, de coquetéis, de ambientes, de arquitetura, de festas e eventos, de cultura! É uma trabalhadeira gostosa essa nossa, de ficar pensando em como fazer esse mundo um pouco mais saboroso e divertido pra você. E chegamos à conclusão que pensamos tanto nisso e fazemos tanta coisa bonita todos os dias, que precisávamos de um veículo próprio para compartilhar com você tudo o que estamos fazendo, aprendendo e vivendo. Esse veículo é esta Gazeta da Cia, que prometemos lhe enviar a cada 3 meses sempre com um assunto que nos serve de fio condutor, mas recheado de novidades e achados de coisas superbacanas que gostaríamos que você conhecesse. Então, puxe uma cadeira, escolha sua bebida favorita e vamos começar esse papo. Tomara que você curta e ele dure muitos e muitos anos.

Ricardo Garrido,
Sócio e fundador CiaTC



GAZETA CIA é uma publicação criada em parceria por Food Matters e Cia Tradicional de Comércio. Conselho editorial: Benny Novak, Esgar Costa, Raquel Geisler e Ricardo Garrido. Concepção e edição: Rafael Tonon. Direção de arte: Kareen Sayuri Revisão: Elisia Rodrigues. Tiragem: 40.000 exemplares.

A genealogia da comida de boteco

Texto *Rafael Tonon*

Difícil falar de cozinha de boteco de uma maneira generalizada: cada um encontrou um caminho original para aplacar a fome de seus frequentadores como achou mais providente - há aqueles que só têm conservas e alguns tira-gostos, enquanto outros se esmeram na tarefa de criar receitas melhores que as de muitos restaurantes por aí.

Diz-se, aliás, que os próprios botecos começaram assim: de mercearias e vendas que serviam também umas boas doses para satisfazer seus clientes. Para umas fatias de salame, uns amendoins e outros beliscos foi um pulo - a mesma evolução das tascas portuguesas, das bottegas italianas, diga-se.

O que se sabe é isso: os botecos se alastraram pelas cidades brasileiras. Em algumas delas, como na capital mineira, há quase 30 bares por quilômetro quadrado. No Rio é difícil andar uma quadra sequer sem esbarrar com um a cada esquina e São Paulo teve que expandir sua oferta para atender a seus milhões e milhões de habitantes.

As localidades, aliás, dão cabo de ajudar na tarefa de tentar enxergar alguma familiaridade, uma identidade talvez, dos botecos e das comidas que servem. Enquanto em São Paulo a herança dos tropeiros originou uma culinária mais seca, por assim dizer, a herança portuguesa tratou de fazer da empadinha um clássico botequeiro carioca. Já em Minas, a comida é mais molhada, caldosa: rabada, dobradinha. Isso em geral, já que no mundo do boteco há pouca regra - e toda exceção.

Vivemos o que os especialistas chamam de terceira onda desses estabelecimentos, com uma busca por uma cozinha mais sofisticada, quando ingredientes melhores passaram a cruzar a porta da cozinha - a segunda se caracterizou exatamente pela busca de uma regionalidade, enquanto a primeira tem a ver com a proliferação dos botequins.

Tentamos fazer uma genealogia da comida de boteco para encontrar algumas características determinantes para ela. Entre conservas e porções, dos lanches aos petiscos, dos salgados aos caldos, a mesa é sempre farta - e invariavelmente gordurosa, democrática, quase sem sutilezas. Tudo desculpa para acompanhar os bebês, que são a razão maior pra gente sentar em uma delas, certo?



DE UNIDADE OU DE PORÇÃO, ESTÃO EM TODAS: COMO TIRA-GOSTO OU PARA APLACAR A FOME, COMA UM, COMA MUITOS.

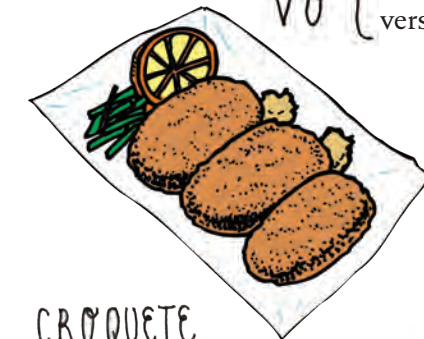


COXINHA de FRANGO

COXINHA de MANDIOCA com CARNE SECA

É mais arroz de festa dos salgados. A tradicional, com frango desfiado, foi ganhando novas versões: a de massa de mandioca e carne seca foi acolhida como legítima, sem problema, pode chegar...

BOLOVO { De origem bretã e tornado uma instituição dos pés-sujos, ressurgiu com tudo nas fritadeiras (e ganhou até versões hipsters, quem diria).



CROQUETE
Rei do botequim,
nunca perde a
majestade!

Herança dos portugueses, ganhou os botecos, principalmente os do Rio. Empada de camarão é a pura botecagem carioca!



Comida de abundância tornada porção (salve o Aconchego Carioca, que teve a ideia genial que o mundo esperava nascer).

Frituras

TUDO QUE VAI NA FRITADEIRA MAS NÃO É BOLINHO



TORRESMO

Gordura de porco imersa em gordura quente, **carne de porco no seu auge** – já temos um vencedor!!! (Ou tínhamos: o chef Jefferson Rueda pincelou goiabada sobre ele e pronto: cruzamos a estratosfera.

issa de



De mar ou (principalmente!) de rio, frito e bem sequinho – e acompanhado do indefectível molho tártaro!



Quem teve a brilhante ideia de empanar e fritar isso?

FRANGO À PASSARINHO

É um hit: **suculento por dentro e supercrocante por fora**, melhor companheiro do chope.

Conservas

É O “FAST FOOD” DOS BOTECOS: PEDIU, SERVIU! SEM FIRULA E SEM FRESCURA!



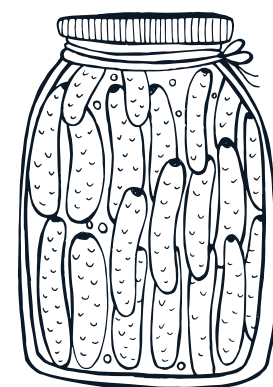
TREMOÇO

Petisco-símbolo dos **botequins** de raiz: resistiu impávido aos “gourmantismos” nos vidros sobre os balcões.



AZEITONA

Começou “tradiça”, ganhou recheios (como pimentão, alho, gorgonzola...), novas variedades e cores, mas é figurinha batida nos menus.



PE- { BETERRABA,
PI- { ERVA-DOCE,
NO { JILO, ETC...

No princípio era o pepino, depois as conservas viraram modinha e acabaram levando muitos vegetais pro pote: sorte a nossa!

Sanduíches

É ABRIR O PÃO, COLOCAR ALI UM RECHEIO E A REFEIÇÃO ESTÁ PRONTA – E QUEM NÃO DIRIA QUE ALGUNS CLÁSSICOS NASCERAM ASSIM?!



SANDUÍCHE DE PERNIL

É a apoteose do sanduíche de boteco: carne de porco fatiada dentro do pão. Pode vir queijo, cebola, salsinha... Mas a combinação já estava feita.

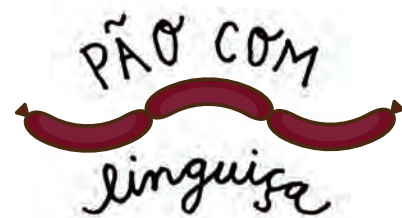
BÓCA DE ANJO



Reza a lenda que foi em Campinas que essa proeza do design botequeiro surgiu: cortar o lanche ao meio no comprimento e depois fazer cortes pequenos de modo que **cada pedaço caiba na boca do anjo. Amém!**

BURACO QUENTE

O original é feito com carne moída bem temperada: tira-se o miolo todo e completa-se o pão. As versões mais caprichadas levam carne desfiada – ou “a loka”.



Nem precisa explicar, né? Clássico dos clássicos.

Pratos

NEM SÓ DE PETISCO VIVE A VIDA DO BOTEQUEIRO: ÀS VEZES É PRECISO MAIS SUSTÂNCIA



FEIJOADA

Nosso prato mais afetivo servido no ambiente que é a extensão da nossa casa.



Está na clássica categoria “**receitas molhadas**”, junto com a dobradinha, (E ganhou versão petisco, servida com polenta frita...) É como na casa da vó: liga a frigideira, junta o arroz e tudo que sobrou. No Café Palhares, instituição belo-horizontina, vai até cachaça no clássico Kaol, o original deles.

BACALHAU

Coisa de boteco chique, dizem alguns. Mas lá está ele, vindo das tascas pro nossos botequins...



Na chapa, acebolado, com ovo estalado, coberto de molho e queijo: **filé é a quintessência do boteco.**



À PARMEGGIANA



À CAVALO



OSWALDO ARANHA

CalDOS

PARA FAZER CARINHO NO ESTÔMAGO ANTES DA COMILANÇA OU PARA BOTAR O SUJEITO DE PÉ DEPOIS DA BEBEDEIRA.



FEIJÃO

Pode ser “carioquinha”, pode ser do preto: **só não pode faltar.**

MOCOTÓ

“Uma das iguarias mais exóticas e deliciosas da vida de boteco”, como prega seu Raimundo, do Bar do Nonô, entidade de BH que serve mais de mil canecas dele por dia.



Dizem que sua origem é a Índia, de onde Vasco da Gama trouxe a receita que chegou depois ao Brasil: **é a avó das sopas**, afeto servido a colheradas.

PORÇÕES

UM PUNHADO, UM POTE, UM BOCADO: PRA COMER COM A MÃO, ENCHENDO A BOCA, DE BOCADA

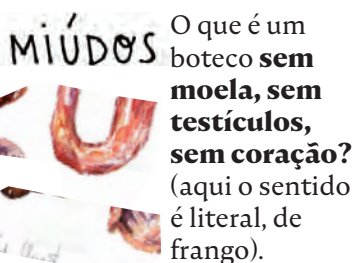


Estão na origem dos botecos – umas fatias do embutido que tiver, um pouco de limão espremido e pronto. Ganharam novos status com a evolução da charcutaria – agora chegam até em tábuas.



FILET APERITIVO

Bem refogado, o molho que acompanha é escolha do freguês.



O que é um boteco **sem moela, sem testículos, sem coração?** (aqui o sentido é literal, de frango).



PASTEL

Não é bem um salgado, nem tanto uma porção – apesar também ser servido assim. **Pastel merece uma categoria própria:** veio das feiras e foi recebido com tapete vermelho nos botequins.

"QUANDO O CARA
JÁ CHEGA PEDINDO
UM MONTE DE COISA
AO MESMO TEMPO,
JÁ SEI QUE NÃO
É DE BOTEÇO!
CALMA, MEU AMIGO,
O BOTEÇO NÃO
ESTA FECHANDO!"

WELLINGTON, DO
VALADARES (SÃO PAULO)



como conquistar seu garçom

NEM PRECISA DE MUITA
LÁBIA NÃO. UM SORRISO,
BOA EDUCAÇÃO E VOCÊ JÁ TEM
BOA CHANCE... DE SE TORNAR
UM CLIENTE BENQUISTO

Texto *Rafael Tonon*

No boteco, o garçom é o diretor, é quem dá o ritmo do atendimento, quem faz a mágica acontecer. É ele quem sabe o tempo de fazer o chope chegar à mesa sem perder a espuma, que tem (ou deveria ter!) na ponta da língua os melhores pratos de cada dia, que indica sempre as melhores porções e petiscos.

É algo que todo botequeiro de verdade tá cansado de saber, mas há aqueles clientes mais, digamos, bissextos que não estão necessariamente tão inteirados da importância do cara de gravata borboleta e suspensório que circula com destreza com aquele disco de metal na mão equilibrando tulipas e travessas como se fosse a coisa mais natural do mundo.

O melhor jeito de aproveitar o que um boteco tem de melhor é se deixar guiar pelo garçom, atrair sua simpatia, tentar uma aproximação e, quem sabe, conquistar sua amizade. Por isso, ouvimos alguns deles pra saber o que você deve – e não deve – fazer para cativá-los. Anota as dicas e capricha na cantada. Sua experiência à mesa pode depender disso!

"SE ASSOVIAR, AÍ SIM
QUE EU FINJO QUE
NEM VI QUE O CARA
TÁ ME CHAMANDO.
ESTALAR O DEDO
TAMBÉM...
NÃO SOU CACHORRO, YÉ!"

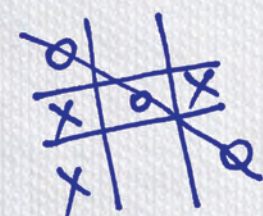
CARLÃO, DO GIOVANETTI
(CAMPINAS)

"A ÚNICA COISA
QUE O CLIENTE
NÃO PODE
FAZER NUNCA
É MALTRATAR
O GARÇOM.
DE RESTO,
ELE TEM
SEMPRE RAZÃO."

JUAN, PROPRIETÁRIO
DO CERVANTES,
NO RIO DE JANEIRO

"Pergunte e chame
o garçom pelo nome,
isso ajuda a criar uma
relação. E não fique
pedindo saideira.
Saideira precisa,
ser conquistada!"

JUCA, MAÎTRE DO ASTOR
(SÃO PAULO)



"NÃO DERRUBE
MIGALHAS
E COMIDA NO
CHÃO!
DEPOIS, SOU EU
QUE TENHO QUE
FICAR LIMPANDO..."

MARCOS,
DO BAR DO BOLÃO
(BELO HORIZONTE)

Pimenta da casa

ELA É UMA INSTITUIÇÃO DOS BONS BOTEÇOS
E UM INDICATIVO DA QUALIDADE DA COMIDA
QUE VOCÊ PODE ENCONTRAR ALI QUANDO
AVISTAR UM VIDRINHO SOBRE A MESA

Ilustração *Kareen Sayuri*

Dá pra medir a qualidade da comida de um bar pela pimenta da casa servida, dizem os botequeiros. Talvez seja esse o melhor termômetro para fervorosas descobertas gastronômicas: a cozinha que se preocupa em ter um molho decente para acompanhar seus petiscos mostra o nível de exigência no que serve.

Cada bar faz a seu jeito, criando molhos "da casa" com diferentes misturas de pimentas, temperos ou bases: vinagre, azeite e até cachaça ressaltam os sabores e preservam a mistura – embora, em muitas casas, eles não durem na mesa nem por um par de dias; e vão parar nas bolsas das senhoras, nos bolsos dos rapazes. Quem manda caprichar tanto?

No Bar do Momo, um tesouro da baixa gastronomia carioca, na Tijuca, já nem dão conta mais de contar os potinhos que somem das mesas... A receita contida neles é tão simples quanto tradicional, explica o Toninho, ou Antonio Carlos Laffargue, filho do Tonhão, que comprou o bar em 1986 e fez ali sua versão do molho que perdura até hoje. "É uma pimenta-malagueta na conserva de azeite e cachaça que leva alho e cebola e só. Simples assim", ele ensina. Talvez seja esse o segredo: a simplicidade... "Não venço comprar potinho", ele diz.

Reduto dos boêmios da madrugada paulistana, o Estadão Lanches tem mais etapas no seu processo de curtir a pimenta: tira-se o cabo das malaguetas que ficam secando de um dia pro outro. Depois, é só acrescentar o óleo e o azeite, o louro, o alho e deixar curtir por um mês, "que é pra pegar potência e ardência, né", explica o gerente Cícero Diezzi. "É a companhia mais frequente do lanche de pernil, mas acompanha bem a costela, o picadinho, o Joelho de porco...", garante ele. "Tem cliente que quase devora um pote inteiro, vixe Maria".

O chef Jefferson Rueda, à frente da A Casa do Porco Bar, no centro paulistano, gosta da Cumari do Pará, bastante aromática, e por isso resolveu adotá-la como a pimenta oficial da casa, num molho que ele faz sobre o fogo: refoga cebola e alho na panela, junta a pimenta e depois mistura sal, louro e ainda tucupi, pra dar ainda mais gosto amazônico à mistura. "O fogo ajuda a 'pasteurizar' a pimenta, que dura mais tempo. E eu bato tudo no liquidificador, que gosto mais de molho mesmo pastoso", explica ele, que também tem uma outra versão alternativa que serve no bar com dedo-de-moça e especiarias (entre elas cravo e até zimbros). "Comida de bar pede pimentinha, né", diz ele, arrastando o erre, com o seu pronunciado (e indefectível) sotaque caipira.

No Pirajá, o molho de pimenta da casa, também em conserva, leva azeite, vinagre e cachaça para servir como base das pimentas. No plural, sim, já que pra compor a receita há uma ardente mas equilibrada mistura de malagueta, dedo-de-moça e biquinho. "Já que é pra ter pimenta, bota logo mais que uma né, pra ter pujança", defende Fernando Bonciani, chef de cozinha da casa. Uma forma do cliente não se esquecer de uma visita, digamos, calorosa...



DIAGEO
APRESENTA

Balcão revisi- tado

NOS DESAFIAMOS
A ATUALIZAR OS
COQUETÉIS CLÁSSICOS
DOS BOTECOS. E NÃO
É QUE OS RESULTADOS
FICAM BEM BONS?!

Foto *Diego Cagnato*

Apesar de caipirinha estar no cardápio de todos os bares, nem sempre foi assim. Uma das maiores contribuições brasileiras à coquetelaria mundial era relegada aos bares mais, uhn, democráticos, por assim dizer. “Em algumas casas paulistanas, era proibido oferecer e servir caipirinha aos clientes”, afirma o bartender Kaskão Oliveira.

Outros coquetéis também sofreram para ganhar os balcões dos bares pés-limpos, como é o caso do próprio Rabo de Galo, sempre relegado aos botequins. Não que isso tenha sido motivo de preocupação: ele sempre aceitou bem seu destino humilde – até ganhar um recente revival pelas mãos de bartenders contemporâneos.

Rabo de Macaco, Maria Mole, Bomberinho... São muitos os coquetéis que fizeram sucesso nos balcões engordurados dos botequins e acabaram caindo no esquecimento na atual fase da coquetelaria. Mas não pra gente: convidamos o head bartender Fabio La Pietra, do SubAstor, para homenagear esses esquecidos e imaginar novas receitas para os clássicos de botequins: versões tinindo de novas para drinks mais, digamos, rústicos. Confira o resultado:

Monkey Tail

40ml Cognac
10ml Vermute tinto
80ml Suco da polpa do cacau

Como: copo alto com gelo
Decoração: Cacau 100% da Ilha de Combu (Pará)

O esquecido Rabo de Macaco, sempre na origem de botequins, se baseou na

dobradinha de Cognac e licor de cacau. Nesta versão, ao invés do licor, usamos o chamado “mel de cacau” (como é conhecido no sul da Bahia), ou seja, o suco extraído da polpa da fruta. Este suco tem um perfil cítrico vegetal e é um pouco cremoso, que dá textura ao coquetel... Tem as notas de cacau presentes, mas pelo perfil frutado.



O Galo Migrante

40ml Cachaça branca
25ml Vermute bianco com lúpulo
15ml Umeshu
5ml Licor de yuzu (Nigori)

Como: copo baixo com bloco de gelo ou cubo grande

Garnish: 3 gotas de azeite extravirgem de avocado Hass

Representa o ícone dos coquetéis de botequins, o Rabo de Galo. Aqui, mais floral e refrescante com vermute bianco, ao invés do tinto, e infusão de lúpulo Amarillo (floral e cítrico). O Umeshu (licor de ameixa japonesa Umeboshi) e o Licor de Yuzu, cítrico japonês muito aromático, ajudam a pensar como seria um Rabo de Galo de um bom izakaya paulistano.

Leite de Onça

40ml Cachaça
20ml Vodka com infusão de coco seco
10ml Solução de ácido láctico
40ml Leite de coco
4ml Limão

Clarificação: Colocar a mistura toda em um pote, deixar por 12 horas na geladeira. Filtrar com uma gaze ou tecido bem fino para separar o sólido do leite coalhado do líquido.

Como: Copo alto com gelo.

O clássico coquetel à base de vodka ou cachaça leva originalmente leite de coco e leite condensado, o que o deixa bem cremoso. A ideia aqui é fazer um drink mais leve, mais refrescante, mas sem perder totalmente a textura aveludada. Para isso é preciso clarificar o líquido: o limão e o ácido ajudam a coalhar a gordura do leite e separar polpa do líquido. No copo, o resultado é um drink cristalino e translúcido.

o boteco mudou

Moacyr Luz

O garçom se aproxima com uma intimidade que desconheço: “Tudo bem Momô? Eu sigo a vossa senhoria no Facebook! Vai de Aperol? Foto bacana aquela no Instagram, usou filtro?”

Continuarei mudo mesmo porque o bar inteiro brilhava com a tela dos celulares. Salão cheio, mas pouca conversa. O silêncio, quebrado pelo gol do Leicester City da Inglaterra e comemorado em punhos pelo auxiliar da cozinha, me despertou pra realidade dos fatos: o botequim mudou.

O malandro agora quer saber quantos por cento tem de picanha no hambúrguer da casa. Meu futuro ex-amigo de infância descobre na descrição do azeite o grau de acidez: 0,3! Surpreendente! Assunto ignorado por outro camarada sentado ao lado sorrindo pra namorada virtual através do Skype, lá no Japão.

Aceno pro garçom, o meu chapa:

– Cadê o Paraíba? Tá de folga?
– Pediu demissão. Ele exige ser chamado pelo nome Ueslesmar, apelido pra ele agora é xenofobia.

Desisto do drinque. Peço café. O gaiato pergunta qual a intensidade. Os olhos tremem sob a pálpebra. No caixa, o gerente usa uma máquina da Cielo atrás da orelha, fala baixo num microfone preso à cabeça – prática zero em contas penduradas.

Eu, que sou do tempo do casco escuro, da chapinha enferrujada, passo na euforia de dois clientes provando a cerveja artesanal da casa: “Upa! IPA! Upa ipa!”

Não sei o que faço. Não encontro o cardápio, nem o quadro com os pratos do dia. Só no iPad, avisa o garçom moderninho.

– O senhor é vegano?

– Não! Sou inca venusiano!

Sem eu pedir, me oferece um objeto com aspecto não identificado do tamanho de uma cocada baiana, e me explica apressado: “Quando as luzes piscarem, eu venho lhe atender. Ou



Moacyr Luz
é músico, compositor,
sambista e botequeiro
old school.

o senhor prefere digitar o pedido pelo WhatsApp?”

Saí esbaforido sem pedir desculpas um sujeito com o nariz do George Jetson por ter pisado no seu cachorro que latiu em inglês.

PS: Quer saber por onde anda o bom rabo de galão? Cartas para a redação*.

*Nota do editor: favor enviar por e-mail, não temos mais caixa postal.

A cerveja que dá piruetas

AFINAL, QUAL É A MELHOR FORMA DE EXPLICAR A DIFERENÇA DE CHOPE E CERVEJA? TALVEZ O TÍTULO AÍ DE CIMA POSSA SER UM CAMINHO...

Texto *Heloisa Lupinacci* Ilustração *Gustavo Gialuca*

Se você já passou dos 30 anos provavelmente provou seu primeiro chope molhando o dedo na espuma. Na década de 1980, criança podia fingir que a espuma era nuvem e querer saber que gosto tinha. “É amargo”, a gente dizia, sem nem imaginar o que estava acontecendo com o amargor da cerveja do lado norte da América. E se exagerava na brincadeira – tantas molhadas de dedo no chope entre um espetinho de camarão e uma casquinha de siri na praia – ficava com a perna pesada depois do almoço.

Na minha casa, pai engenheiro e mãe cientista, nuvem não ficava à toa, a gente estudava para entender o que era. E foi assim que a espuma virou pergunta. Pai, por que às vezes é chope e às vezes é cerveja? Pro engenheiro, a diferença era simples: chope estraga, cerveja não.

A questão dormiu – veio a adolescência, período de latência em que tudo era latinha. Depois veio a faculdade, temporada de cerveja de casco no boteco, a mais barata, claro, manda mais uma. Mas um dia o dilema voltou.

1. “Chope não é pasteurizado, cerveja é.” (Nem sempre, tem cerveja não pasteurizada.)
2. “Chope sai do barril, cerveja sai da garrafa.” (É verdade.)
3. “Um anda bonito, o outro elegante.” (Opa, essa é a diferença entre o charme e o funk.)

As respostas nunca deram conta de explicar as sutilezas do gole. Não sou irresponsável de dizer que um é melhor que o outro ou vice-versa – não é por aí. Como diz a sabedoria popular, cada um é cada um. Mas não são iguais. E já perdi as contas de quantas vezes tomei o mesmo rótulo em chope e em garrafa/lata, ao mesmo tempo, só para me divertir comparando um com o outro.

É como se cerveja fosse a pessoa com quem você dorme; e chope, a pessoa com quem você acorda. É a mesma pessoa – mas todo mundo sabe que no fundo é diferente.

Um dia, sentada num daqueles bancos da varanda do Empório Alto dos Pinheiros, reduto cervejeiro paulistano, lá se vão alguns anos, perguntei para o Paulo Almeida, o dono, se ele tinha planos de reformar o bar e instalar uma câmara refrigerada. O EAP ainda não tinha uma – e estávamos bem no momento em que nenhum bar era louco de abrir sem ter uma câmara fria. Isso merece um parêntese.

Parêntese.

Numa tarde na redação, em 2010, recebi um link de um vídeo no YouTube anunciando uma nova cerveja da Colorado que saía da fábrica e chegava ao bar sem ter passado calor. Era a primeira leva da Vixnu. Foi a primeira vez que vi no Brasil a menção a uma cadeia refrigerada, esse esforço imenso que as cervejarias e os distribuidores e donos de bar e pontos de venda fazem para garantir que a cerveja fique na temperatura adequada durante toda a sua vida até chegar a seu copo. Parecia um delírio – todo mundo tem na memória a imagem clara das pilhas de engradado de cerveja tomando sol nos bares Brasil a fora. Mas em menos de dez anos virou quase regra. As fábricas têm investido em grandes armazéns refrigerados. E seguramente desde 2016 não se abre um bar com intenção de tratar bem cerveja sem ter uma câmara pra chamar de fria. (A Cia. Tradicional de Comércio, por exemplo, até emprestou o nome para abrir um bar de chope homônimo nesse mesmo ano, tamanha a importância dela...)

A gente passou a saber quanto tempo o barril levou para sair da fábrica, chegar ao bar e ser engatado. E no ano passado a coisa ficou ainda mais séria: a gente vai tomar chope direto da fábrica nos *taprooms* de cervejarias paulistanas, que produzem num cômodo e servem no outro. É possível fazer uma festa em casa com barril de chope que foi envasado dois dias antes. Juro, é só saber o dia certo de fazer o pedido – experimente encomendar no fim de uma semana para pegar o barril no fim da semana seguinte e dar a festa no sábado. Vai ser difícil voltar pra latinha.

Fim do parêntese.

- Paulo, quando você vai colocar uma câmara fria aqui?
- Não sei. Mas não abro mão da serpentina.

E foi assim, sem prever, num fim de tarde no epicentro da cena cervejeira paulistana, que ouvi a definição definitiva de chope. “A cerveja precisa de todas aquelas piruetas para virar chope. É a mágica, aquelas cambalhotas entre o barril e o bico.”

A bebida pode ser a mesma, mas quando ela sai da serpentina chega ao copo às gargalhadas. A mesma pessoa pode ser linda sorrindo e gargalhando – e todo mundo também sabe que é diferente. São metros de serpentina que separam o tanque da cerveja que gargalha em meio às borbulhas no copo; metros de piruetas, cambalhotas, twists carpados, transformando uma coisa em outra.

Enfim, sorriso de chope brinca mais – agora limpa aí esse seu bigode de espuma, vai...

UMA QUESTÃO DE PRECISÃO

CHOPE FELIZ PRECISA DE TRATAMENTO ESPECIAL

→ Quanto mais fresco, melhor: o chope servido à noite deve chegar preferencialmente no mesmo dia: os barris são levados com agilidade e cuidado à câmara fria – tudo para que sofra minimamente com alterações de temperatura e pressão.

→ Mais do que longa, a serpentina deve ser impecavelmente limpa. E pré-resfriadores ajudam a baixar a temperatura até o ponto ideal para que o chope corra feliz em cambalhotas por elas.

→ O gelo precisa ser socado de hora em hora para o interior da chopeira até compactar-se à serpentina e garantir acabamento à temperatura.

→ O termômetro sempre é o jeito mais seguro de checar se está tudo certinho.

→ O chopeiro é o maestro, o mestre de cerimônias: controla a pressão do gás, temperatura, colarinho e o frescor.

→ Da primeira torneira sai o líquido às gargalhadas: 1 grau, pouco gás. Da segunda, o colarinho, puro creme de alegria, que preserva a temperatura e evita oxidação.

24 horas de botecagem à paulistana

UM ROTEIRO PARA APROVEITAR UM DIA INTEIRO DE BAR EM BAR, DE COPO EM COPO, DE PORÇÃO EM PORÇÃO NA CIDADE ONDE A BOTECEGEM NUNCA DORME

[08h] A Juriti A pedida é se encostar no balcão e se deliciar com um café da manhã dos campeões: a Joana D'Arc, linguíça feita sobre as labaredas. Pra beber, a batida de amendoim substitui bem o pingado. R. AMARANTE, 31 - CAMBUCI

[9h] Kintaro É um típico boteco japonês. Logo cedo a estufa é carregada: berinjela no missô, costelinha, kimchi... Não saia sem provar a coxinha da Dona Líria, uma das melhores da cidade – e uísque japonês, pra despertar. R. THOMAZ GONZAGA, 57 - LIBERDADE

[11h] Bar Léo Foi ali que ganhou fama o canapé, o minissanduíche de pão preto aberto para comer de porção: o de copa com gorgonzola é um clássico. As canecas de cerveja que dão o clima alemão convidam ao chope gelado. Prost! R. AURORA, 100 - SANTA EFIGÊNIA

[12h30] Giba's Bar Em plena Mooca, quem comanda a comida é a mulher do próprio Giba, cozinheira de mão cheia. O acento italiano aparece no nhoque caseiro com molho de tomate e polpetta, pedida obrigatória. O sanduíche de lagarto é imperdível. R. VISCONDE DE LAGUNA, 139 - MOOCA

[14h] Ugues Comida boa, cerveja gelada e garçons "pura simpatia". Tem alguns dos PFs mais caprichados da cidade, pratos típicos de botequim: bife ao ponto, feijoada e estrogonofe. E o preço é ainda mais camarada que os atendentes. R. MARQUÊS DE ITU, 1018 - SANTA CECÍLIA

[15h] Bar do Plínio Os peixes vêm do Pantanal e do Amazonas, muitas vezes pescados pelo próprio Plínio. Dá pra degustar aruanã, tambaqui e tucunaré frescos – é bom chegar logo que abre as portas. Não perca o torresmo de peixe! R. BERNARDINO FANGANIELLO, 458 - CASA VERDE

[16h30] Bar do Luiz Fernandes Tem os melhores salgados e bolinhos da cidade: fritura sequinha, recheios sempre recompensadores. Dona Idalina é mestra. Peça quantos conseguir: de carne, mandioquinha, couve e feijoada, de carne moída e berinjela... R. AUGUSTO TOLLE, 610 - SANTANA

[17h30] Valadares Quando a tarde cai, fica apinhado. Não demore a chegar e já pedir uma porção de batata com serragem (farinha de mandioca com colorau) e outra de testículo de boi à milanesa. R. FAUSTOLO, 463 - LAPA

[19h] Original É casa do chope tradicional perfeito (e multipremiado), das coxinhas famosas e de cardápio caprichado. Mas sobretudo um lugar pra petiscar: do platô de boteco às palitagens (filé à parmegiana, calabresa, mignon acebolado...). R. GRAÚNA, 137 - MOEMA

[20h30] Bar do Giba O pastel fez a sua fama e outros petiscos e acepipes chegaram com o passar dos anos. Não há menu: os especiais do dia são cantados à mesa pelos garçons. A carne de sol chapeada com mandioca e o bolinho de bacalhau são boas pedidas. AVENIDA MOACI, 574 - MOEMA

[21h30] Bar do Luiz Nozoie Uma passada nesse autêntico boteco antes de fechar: os espetos de peixe e os pastéis de carne (que mais parecem risoles) são mandatórios. E a cerveja está sempre trincando – o nikkei Nozoie as coloca em um samburá mergulhado em água com sal e muito gelo. AV. DO CURSINO, 1210 - SAÚDE

[22h30] Pirajá É o mais carioca dos botecos paulistanos: na varanda, no chope, na cachaça, na boa empada, na petiscaria fina e até no novo Virado à Carioca (uma versão atualizada do Virado paulistano). Quase dá pra sentir a maresia dali... AV. BRG. FÁRIA LIMA, 64 - PINHEIROS

[23h30] Bar da Dona Onça Tem alma de bar: reúne boêmios, intelectuais e travestis com a naturalidade que só o Centro pode prover. E ainda ajudou a elevar a comida de boteco a um novo patamar: croquetes e coxinhas, canapés e, claro, pratos típicos desse universo feitos com primor. ED. COPAN - AV. IPIRANGA, 200 - CENTRO

[01h00] Boca de Ouro É a hora que os bancos desocupam para provar o melhor da coquetelaria botequeira. Mas não espere firulas – os drinks são bem executados e só, como devem ser: rabo de galo, negroni, Macunaíma (cachaça, Fernet e limão). Vá de torresmo ou bolovo. R. CÔNEGO EUGÊNIO LEITE, 1121 - PINHEIROS

[02h00] Boi na Brasa Não é propriamente um botequim, mas na madrugada faz às vezes de um bom bar. Ótima bisteca. De madrugada, chope na caneca de metal e linguíça de pernil esbaldam os boêmios. R. MARQUÊS DE ITU, 188 - VILA BUARQUE

[03h30] Famoso Bar do Justo Na Zona Norte, fica longe da afetação das áreas mais disputadas da cidade. Come-se cestinha de pernil com requeijão. A mesa de petiscos também salva até com barriga de porco pururucada. R. ALFERES MAGALHÃES, 25/29 - SANTANA

[05h] Estadão Não é só porque é um dos únicos 24h da cidade, o Estadão é um patrimônio. Se você está ali pelo pernil, fuja do lanche: peça no prato, pra comer em lascas. E a boa omelete já serve de café da manhã. VIADUTO NOVE DE JULHO, 193 - CENTRO