



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA UFSC  
CENTRO DE COMUNICAÇÃO E EXPRESSÃO CCE  
DEPARTAMENTO DE JORNALISMO**

**Victor Hugo Moogen Bittencourt Motta**

**RELATÓRIO**  
*do Trabalho de Conclusão de Curso* apresentado à  
disciplina de *Projetos Experimentais*  
Ministrada pela Prof.<sup>a</sup> Gislene Silva  
No segundo semestre de 2013  
**Orientador: Prof. Fernando Crocomo**

**Florianópolis  
Novembro de 2013**

Victor Hugo Moogen Bittencourt Motta

## **Cardápio de Boteco**

Relatório do Trabalho de Conclusão de  
Curso apresentado à disciplina de  
Projetos Experimentais

**Orientador: Prof. Fernando Crocomo**

Florianópolis  
Novembro de 2013

		<b>FICHA DO TCC</b>		<b>Trabalho de Conclusão de Curso - JORNALISMO UFSC</b>	
<b>ANO</b>	2013				
<b>ALUNO</b>	Victor Hugo Moogen Bittencourt Motta				
<b>TÍTULO</b>	Cardápio de Boteco (provisório)				
<b>ORIENTADOR</b>	Fernando Crocomo				
<b>MÍDIA</b>		Impresso			
		Rádio			
	X	TV/Vídeo			
		Foto			
		Web site			
		Multimídia			
<b>CATEGORIA</b>		Pesquisa Científica			
		Produto Comunicacional			
		Produto Institucional (assessoria de imprensa)			
		Produto Jornalístico (inteiro)	<b>Local da apuração:</b>		
	X	Reportagem livro-reportagem ()	( X ) Florianópolis ( X ) Brasil ( ) Santa Catarina ( ) Internacional ( ) Região Sul País: _____		
<b>ÁREAS</b>	Cultura, variedades, gastronomia				
<b>RESUMO</b>	Culinária e gastronomia são temas recorrentes				

	<p>nos meios de comunicação, especialmente o televisivo. A maioria dos produtos, no entanto, é feita em ambientes de grandes restaurantes, cozinhas industriais ou em estúdio. A grande reportagem em vídeo resultado deste trabalho se propôs a retratar hábitos e histórias de bares e botecos brasileiros com foco na comida que é preparada e servida nesses lugares. A narrativa apresenta clientes e donos de bares de Florianópolis, Vitória, Salvador e Belém, em seu local de trabalho ou divertimento. Os frequentadores relatam seus petiscos preferidos, seus comportamentos mais costumeiros, suas motivações e histórias relacionadas a cada boteco, enquanto os proprietários – que, por vezes, são os cozinheiros – contam as histórias das receitas, dos estabelecimentos e do relacionamento com os clientes.</p>
--	---

## Sumário

<b>1. Resumo.....</b>	<b>6</b>
<b>2. Contexto.....</b>	<b>7</b>
<b>3. Justificativa do tema.....</b>	<b>10</b>
<b>4. Processo de produção.....</b>	<b>12</b>
4.1 Pré-produção.....	12
4.2 Apuração/gravações.....	12
4.3 Edição/finalização.....	16
<b>5. Recursos e equipamentos.....</b>	<b>17</b>
<b>6. Dificuldades e aprendizados.....</b>	<b>20</b>
<b>7. Agradecimentos.....</b>	<b>26</b>
<b>8. Referências.....</b>	<b>28</b>
<b>9. Anexo – Roteiro.....</b>	<b>29</b>

## 1. Resumo

Culinária e gastronomia são temas recorrentes nos 1 ; de comunicação, especialmente o televisivo. A maioria dos produtos, no entanto, é feita em ambientes de grandes restaurantes, cozinhas industriais ou em estúdio. A grande reportagem em vídeo resultado deste trabalho se propôs a retratar hábitos e histórias de bares e botecos brasileiros com foco na comida que é preparada e servida nesses lugares. A narrativa apresenta clientes e donos de bares de Florianópolis, Vitória, Salvador e Belém, em seu local de trabalho ou divertimento. Os frequentadores relatam seus petiscos preferidos, seus comportamentos mais costumeiros, suas motivações e histórias relacionadas a cada boteco, enquanto os proprietários – que, por vezes, são os cozinheiros – contam as histórias das receitas, dos estabelecimentos e do relacionamento com os clientes.

Palavras-chave: reportagem; vídeo; boteco; cardápio; culinária

## 2. Contexto

A grande reportagem em vídeo resultado deste trabalho se propôs a retratar hábitos e histórias de bares e botecos brasileiros com foco na comida que é preparada e servida nesses lugares. Para isso, tentou-se estabelecer uma narrativa que apresenta clientes e donos de bares de Florianópolis, Vitória, Salvador e Belém. Nela, os primeiros relatam seus petiscos preferidos, seus comportamentos mais costumeiros, suas motivações e histórias relacionadas a cada boteco, enquanto os proprietários – que, por vezes, são os cozinheiros – contam as histórias das receitas, dos estabelecimentos e do relacionamento com os clientes.

No vídeo, a comida de boteco, assim como a preparada em casa, foi encarada como um traço cultural que compõe um cardápio regional e popular brasileiro, inserido em toda a diversidade étnica e cultural por que passa a sociedade do país desde a colonização. Partiu-se do pressuposto estabelecido pelo Ministério da Cultura de que

A cozinha brasileira é formada pelo intercâmbio das práticas culturais de vários segmentos da população. A formação de pratos como símbolos regionais e nacionais reforça a dimensão da culinária

como representação da diversidade. “A culinária de um país é o registro de sua história e da intensidade das trocas entre diferentes culturas em um território” (BRASIL, 2007).

A culinária foi encarada, além de como um traço, como um acontecimento sócio cultural de caráter mais amplo do que o relacionado apenas à satisfação fisiológica. Tal percepção se baseia em artigos de Tenser e de Montoro, para quem “a comida é um fenômeno cultural, com conteúdos simbólicos e cognitivos que pode adquirir múltiplos significados: comida para ricos e pobres, para mulheres ou crianças, para doentes, para festividades ou luto” (TENSER apud MONTORO. 2004, p.241). Montoro complementa que “o ato de comer não representa somente a satisfação das necessidades biológicas dos humanos, mas preenche também as funções simbólicas e sociais, favorecendo o processo de socialização entre segmentos, grupos, povos e nações” (MONTORO. 2004, p.240).

O trabalho situa-se dentro do âmbito da regionalidade brasileira, que ficou latente na reportagem tanto pelos ingredientes utilizados, quanto pelos sotaques presentes, embora o conceito de delimitações regionais não tenha sido encarado com extrema rigidez. Um determinismo nesse sentido poderia implicar à reportagem a necessidade de mais uma explicação ao espectador, o que poderia



atrapalhar a compreensão da narrativa por inteiro. Por necessidade de conseguir dar sentido ao material como um todo, a regionalidade que transparece nos momentos de comidas e de receitas foi deixada de lado no momento em que foram percebidas as diferenças entre os conceitos dos espaços de bares, botecos e botequins existentes no senso comum. Para que a reportagem pudesse ter um resultado razoável, os termos bar, boteco e botequim foram tomados como sinônimos no momento da produção e da apuração.

À concretização desta reportagem foi acrescentado, desde o momento do projeto de Trabalho de Conclusão de Curso, o desenrolar do projeto de extensão no qual estive envolvido ao longo do corrente ano. Tal projeto consiste de um programa de televisão chamado Fila Boia coordenado pelo Prof. Dr. Cláudio José Amante (Departamento de Odontologia da UFSC) produzido na e pela TV UFSC, com orientação do Prof. Dr. Fernando Crocomo e do cineasta e servidor técnico-administrativo da UFSC Zeca Pires. O Fila Boia é um programa com foco na culinária e na cultura popular de cidades de Santa Catarina e de outros estados do Brasil. No planejamento do programa estavam previstas gravações nas cidades de Ouro Preto, Vitória, Salvador e Belém. As viagens aconteceram entre o final do mês de julho e o começo de agosto de 2013. Por questões burocráticas, no entanto, não foi

possível gravar na cidade de Ouro Preto. Com a intenção de aproveitar a oportunidade de uma viagem por três regiões do país para produção de conteúdo comunicacional e jornalístico, resolvi, à época da elaboração do projeto de TCC, pensar em uma pauta que me possibilitasse fazer um TCC nas locações. Como as gravações do programa foram programadas e realizadas durante os dias, a pauta da comida de boteco foi pensada para ser feita no período noturno dos dias de gravação. Por isso, então, as cidades de realização da reportagem foram escolhidas.

### **3. Justificativa do tema**

É no ambiente do bar, boteco ou botequim que o cardápio popular brasileiro consegue ampliar sua representação na gastronomia. Por essa razão, este Trabalho de Conclusão de Curso realizou uma reportagem em vídeo para perceber se há e quais são as semelhanças e diferenças nos preparos culinários de botequim e a inserção destes na cozinha regional brasileira.

Culinária e gastronomia são assuntos que mexem essencialmente com os sentidos da visão e, claro, do paladar. Em termos midiáticos, por geralmente renderem imagens sedutoras, acabam sendo temas antigos e recorrentes nos meios de comunicação, especialmente os

televisivos. O paladar fica aguçado pela apresentação de receitas e ingredientes diferentes para o telespectador.

Tudo isso, no entanto, é comumente retratado em ambientes de grandes restaurantes, cozinhas industriais ou de programas de televisão onde se prepara tudo na cozinha do estúdio. Nesta grande reportagem em vídeo a intenção foi retratar, com esmero estético e visual inspirado nos programas televisivos que tem mote gastronômico, os ambientes onde se desenvolve um hábito fortemente arraigado na cultura brasileira: a ida a bares e botecos, e a alimentação que acontece nestes espaços. Tudo isso não apenas nos lugares caros e com caráter mais *gourmet*, mas também nos botequins bem populares e baratos.

A relevância do tema é justificada pela presença do costume de frequentar bares e botecos na sociedade brasileira, ou seja, pela importância dos próprios botequins na construção social do país e, paralelamente, nos hábitos alimentares do brasileiro.

A escolha pelo suporte em vídeo justificou-se pela facilidade em termos técnicos e jornalísticos adquirida com o estágio não obrigatório e o projeto de extensão, ambos desenvolvidos na TV UFSC, por um período de dois anos e meio. As atividades desenvolvidas no estágio incrementaram o interesse por concluir o curso defendendo um trabalho em mídia eletrônica.

Pensar uma pauta que envolvesse comida acabou sendo um caminho meio natural pelo envolvimento com o projeto do programa Fila Boia. Tanto é que houve um grande paralelismo em termos de abordagens às fontes nas apurações e também em ajustes técnicos de equipamentos entre as gravações do programa e da reportagem.

#### **4. Processo de produção**

##### **4.1 Pré-produção**

A pré-produção consistiu no levantamento, escolha e contato com os botecos em cada cidade. Alguns deles foram escolhidos por indicações de amigos que já moraram ou estiveram em Vitória, Salvador ou Belém e os demais foram selecionados a partir de levantamento feito pela internet, especialmente pelo site da revista Veja Comer & Beber, disponível em todas as cidades. A partir da descrição existente no portal, foram escolhidos os bares que poderiam conter mais traços típicos de cada município. A pesquisa virtual também possibilitou encontrar os contatos dos estabelecimentos, a partir dos quais foram combinadas as gravações.

##### **4.2 Apuração/gravações**

Nem tudo seguiu à risca o planejado, no entanto. Ainda na primeira cidade, Vitória, durante a gravação no

primeiro de todos os bares, o Boteco do João, estava presente o proprietário de outro boteco da cidade, cujo contato eu não havia sequer levantado. Após essa primeira gravação ficou combinada uma gravação no Bar do Ceará, que tem mais de 50 anos de história na capital capixaba e acabou por se tornar um dos mais relevantes para a reportagem.

Ainda fora do planejado, nos dois bares que estive em Vitória busquei receitas que tivessem ingredientes típicos da culinária local, baseada nos peixes e frutos do mar. Acabei gravando, porém, dois preparos com carne vermelha. Um com fígado, outro com carne de sol. É fundamentalmente neste ponto que o determinismo da regionalidade foi deixado de lado, conforme relatado anteriormente. A maior diferença entre as duas locações no Espírito Santo foram o tamanho, tanto das cozinhas, como dos salões.

Se em Vitória um bar era grande outro era pequeno, Salvador reservou às gravações a maior diferença de estilos entre os dois estabelecimentos escolhidos. O primeiro que conheci foi o Boteco, seu salão sofisticado para os padrões esperados de um boteco e sua ampla cozinha industrial. Lá, a primeira gravação foi com o *chef* da casa, que mostrou o preparo de dois petiscos que fazem parte do rodízio feito pelos garçons nas mesas.

Posteriormente, na gravação com um casal de clientes, o petisco mais destacado foi a coxinha de caranguejo. Mas não foi possível gravar o preparo da coxinha, uma vez que ela já fica pronta, congelada e é apenas frita na cozinha. No mesmo bairro, no Boteco do Piri as gravações foram em um clima parecido com as do Boteco do João em Vitória. Salão pequeno, poucas mesas, cozinha acanhada, poucos clientes e cozinheiro e proprietário sendo a mesma pessoa. Lá, infelizmente, não foi possível gravar com um cliente enquanto comia algum petisco, mas a entrevista rendeu opiniões e histórias que contribuíram bastante para a narrativa.

Em Belém o escolhido foi o bar Meu Garoto. Este foi o boteco onde as entrevistas, de certa forma, apenas tangenciaram o tema principal da pauta. O destaque lá fica mais por conta das cachaças, em especial a feita com jambu – uma hortaliça típica do Norte – do que pelos petiscos. Embora os poucos petiscos sejam preparados na pequena cozinha, o dia da gravação tinha poucos clientes e não foi possível fazer imagens do cardápio, porque ele não existe. No Meu Garoto o cardápio é verbal. Não faltaram, no entanto, referências à comida.

Florianópolis foi a última cidade onde foram feitas gravações, já meses depois da viagem pelo Brasil. O processo de pesquisa de botecos foi o mesmo e a escolhida

foi a Kibelândia, no centro da cidade. Mais uma vez fora do que o senso comum pensa como típico para a Ilha de Santa Catarina, a Kibelândia foi escolhida por comungar no mesmo espaço o ambiente descontraído e informal de boteco com a peculiaridade de um item do cardápio, nesse caso, claro, o quibe. Assim como no Boteco de Salvador, porém, também não foi possível mostrar o preparo completo dos quibes fritos, porque eles já ficam prontos antes da abertura do bar. O que deu pra mostrar foi o preparo da refeição árabe completa, que é servida com pastas, quibe cru, salada e pão sírio. Por ter sido a última gravação, a Kibelândia foi a que demandou mesmo tempo com cada entrevistado. Isso porque a essa altura a edição já estava avançada e o domínio sobre a pauta e os rumos da narrativa já estava mais consolidado.

É muito importante ressaltar que todo o processo de gravação não teria sido possível sem o fundamental auxílio das colegas de equipe da TV UFSC Giuliane Gava, estudante de jornalismo e Vanessa Sandre, acadêmica de cinema, durante as viagens. As duas fizeram a maior parte das imagens – todas as das entrevistas –, todos os ajustes dos equipamentos de áudio e vídeo e pensaram, dentro do possível e aqui sim com alguma participação minha, os enquadramentos das entrevistas. Tudo isso me liberou para poder me ater apenas à pauta e às respostas dos

entrevistados, ou seja, meu foco ficou direcionado ao trabalho de reportagem. Também foram de vital importância a permissão para o uso dos mesmos equipamentos que foram utilizados no programa Fila Boia pelo diretor da TV UFSC, Fernando Crocomo, e pelo cineasta Zeca Pires, bem como o empenho do Prof. Dr. Cláudio José Amante para a resolução dos trâmites burocráticos do projeto de extensão e o apoio operacional de toda a equipe da TV UFSC. Sem o andamento do projeto do Fila Boia a pauta seria muito menos ampla, restringindo-se apenas a Florianópolis. Mais do que isso, sem o Fila Boia o TCC provavelmente seria outro.

#### 4.3 Edição/finalização

A edição técnica foi toda feita em computador pessoal utilizando o software Adobe Premiere Pro CS 5.5. Na maior parte do tempo não houve dificuldades no uso do programa, dada a experiência adquirida ao longo do estágio realizado na TV UFSC. Ao final da edição foi percebida uma diferença de cores bastante saliente entre as duas câmeras na gravação do Boteco do João em Vitória, o que requereu então uso avançado do Premiere, até então desconhecido de minha parte. Para isso requisitei ajuda do designer e servidor técnico-administrativo da TV UFSC Andrey Krepsky de Melo.



A finalização gráfica, de identidade visual e trilha sonora foi toda feita por mim. O momento da criação dessa parte levou bastante tempo, com a edição já em andamento. Utilizando uma das fotos feita em um dos botecos na viagem e buscando tipografias compatíveis, concebi uma vinheta de abertura e encerramento. Valendo-me da busca de imagens na internet montei o restante da parte gráfica, como as tarjas e os caracteres.

## **5. Recursos e equipamentos**

As gravações foram feitas com uma câmera Canon T3i e um tripé de alumínio, da colega Giuliane Gava, e uma Sony HVR1000, da TV UFSC. Foram utilizados dois microfones Sony de lapela sem fio, um *sun gun* de luz, duas luminárias e um tripé Mattedi, além de baterias Sony e um adaptador P2/XLR, também da TV UFSC. Para captura e armazenamento das imagens e arquivos, adquiri um cartão de memória SD SanDisk com velocidade de transferência de 30 megabytes por segundo, capaz de transferir com velocidade mais satisfatória os arquivos de imagens em resolução 1920x1080 para o computador, uma caixa de fitas mini-DV Sony e um HD externo Samsung com capacidade de 1 tera *byte*. Alguns meses antes da viagem havia adquirido um notebook Avell com

capacidade de 1 tera *byte* de HD, memória RAM de 8 giga *bytes* e placa de vídeo de 1 giga *byte* já pensando no TCC.

Os recursos para as viagens, hospedagens, estadas, deslocamentos nas cidades e ligações telefônicas foram garantidos pelo MEC ao projeto do programa Fila Boia, que foi contemplado pelo Proext/MEC/SESU de 2013. As fitas mini-DV, o HD externo e o cartão de memória foram adquiridos com recursos próprios. Somente com recursos próprios foram gastos R\$ 2545,00.

<b>Tipo</b>	<b>Descrição</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Origem</b>
<b>Equipamento</b>	Câmera Canon T3i	1	R\$ 4.449,31	Empréstimo
<b>Equipamento</b>	Tripé alumínio	1	R\$ 160,00	Empréstimo
<b>Equipamento</b>	Câmera Sony HVR 1000	1	R\$ 5.639,84	TV UFSC
<b>Equipamento</b>	Microfone Sony lapela (kit completo)	2	R\$ 5.594,50	TV UFSC
<b>Equipamento</b>	<i>Sun gun</i>	1	-----	TV UFSC

<b>Equipamento</b>	Luminária	2	R\$ 116,00	TV UFSC
<b>Equipamento</b>	Tripé Mattedi	1	R\$ 2.287,09	TV UFSC
<b>Equipamento</b>	Baterias Sony	6	R\$ 209,89	TV UFSC
<b>Equipamento</b>	Adaptador P2/XLR	1	R\$ 400,00	TV UFSC
<b>Equipamento</b>	Cartão de memória SD 30MB/S	1	R\$ 120,00	Recursos próprios
<b>Equipamento</b>	Fitas mini-DV (caixa com 5)	1	R\$ 50,00	Recursos próprios
<b>Equipamento</b>	HD Externo Samsung 1TB	1	R\$ 300,00	Recursos próprios
<b>Equipamento</b>	Notebook Avell Titanium B153	1	R\$ 2075,00	Recursos próprios
<b>Financiamento</b>	Passagens aéreas	4 <sup>1</sup>	R\$ 2550,36	Proext/MEC/SESU

<b>Financiamento</b>	Diárias	14	R\$ 3392,00	Proext/MEC/SESU
<b>Financiamento</b>	Aluguel de carro (diárias)	14	R\$ 2074,00	Proext/MEC/SESU
<b>Financiamento</b>	Ligações telefônicas (plano de minutos) <sup>2</sup>	1	R\$ 500,00	Proext/MEC/SESU
<b>Total</b>			R\$ 29.917,99 <sup>3</sup>	

<sup>1</sup> Valores consultados em novembro de 2013 para os mesmos trechos e mesmas companhias aéreas da viagem realizada entre julho e agosto de 2013, incluídas as taxas

<sup>2</sup> O valor do plano de minutos foi creditado na conta bancária da colega Vanessa Sandre para uso no programa Fila Boia, mas como o recurso não foi gasto por completo acabei utilizando para algumas ligações durante a viagem de gravação

<sup>3</sup> Valor total estimado para fins de referência, não corresponde exatamente ao gasto na viagem de produção da grande reportagem.

## 6. Dificuldades e aprendizados

Durante meu percurso na graduação tive uma predileção nos trabalhos, tanto em aulas quanto em projetos extra classe, pela prática do jornalismo informativo do ponto de vista mais estrito, o chamado *hard news*. Mesmo nas disciplinas de jornal-laboratório ou que permitiam a produção de reportagens de maior tamanho, minha preferência sempre foi por tratar com informações mais duras. A função de repórter exercida por um semestre

durante o estágio na TV UFSC em 2012 intensificou esta vontade, bem como todos os trabalhos desenvolvidos voluntariamente nos projetos de extensão Rádio Ponto UFSC e Núcleo de Rádio Jornalismo Esportivo da UFSC. É seguro dizer que, desde o início da faculdade, alimentei a vontade de ter uma carreira na reportagem, especialmente em mídia eletrônica.

Como já foi mencionado, este trabalho não teria o resultado que teve não fosse o envolvimento com o projeto Fila Boia, que, de certa forma, ocorreu ao acaso. O convite veio ao final de 2012, por parte do Prof. Fernando Crocomo, após a saída de um dos bolsistas do projeto por razões acadêmicas. A produção na área de variedades e/ou cultura seria um desafio, mas desde o começo pensei que, pelas oportunidades de conhecer algo pouco feito durante a faculdade e também ir a outras regiões do país, poderia realizar o TCC a partir daí. A isso se somou a vontade de, apesar de gostar do *hard news*, exercitar a soltura, de temática e de texto, iniciada ao final de 2012 na disciplina de Redação VI.

A execução da grande reportagem ocorreu junto com a execução do programa para a TV UFSC, e as duas coisas possibilitaram uma grande ampliação do aprendizado sobre rotinas de produção audiovisual. O contato e a troca de ideias com colegas da área de cinema causou uma

abertura de olhar para além do jornalismo estrito, fazendo-me entender a importância da etapa de pré-produção, que envolveu a confecção de diversas tabelas, cálculos e planejamentos. Durante as gravações, por estar ao lado de duas colegas com afinidade e experiência em audiovisual, foi possível aprender bastante sobre fotografia, enquadramento, composição, bem como sobre o manuseio e a configuração dos equipamentos de som e imagem. Tudo isso extrapolou os conhecimentos adquiridos nas disciplinas, obrigatórias e optativas, de fotojornalismo e telejornalismo, cursadas ainda no começo do curso.

O esmero com os equipamentos deixou claro que o áudio, que teve forte atenção dedicada durante as gravações, é componente mais do que essencial a um produto televisivo. Além disso, o TCC possibilitou o aprendizado em áreas como roteiro, decupagem de grande porte, busca por trilha sonora, edição e pós-edição.

A realização deste Trabalho de Conclusão de Curso foi, certamente, uma das experiências pessoais mais marcantes da minha vida. Primeiramente a destacar está a oportunidade de conhecer capitais de três regiões brasileiras de forma independente, sem recorrer a agências, pacotes ou programações extremamente turísticas.

Uma das percepções que mais causou impacto na produção da reportagem foi a forma como, aparentemente,

a relação fonte-jornalista se transformou em pouco tempo em cada gravação. Inicialmente, tanto por telefone quanto no local, os contatos eram feitos de um futuro jornalista para uma fonte com o interesse de obter apenas as informações necessárias para a cobertura da pauta. Depois de iniciada uma gravação, a tensão e a estranheza – que de início eram potencializadas pelo cansaço de um dia todo de gravação – iam diminuindo de ambas as partes e estabelecia-se até uma espécie de laço um pouco afetivo, ainda que temporário. Não raro as sessões acabavam com uma sentada à mesa para um petisco. Algo que ainda não havia experimentado durante a graduação, talvez por ter foco no jornalismo estritamente informativo.

Dificuldades foram algumas, e não apenas técnicas. Sob esse ponto de vista, certamente o maior obstáculo foi quanto à iluminação dos ambientes. Estivemos sujeitos às condições de luz de cada salão, uma vez que o auxílio do *sun gun* nunca chegava a ser satisfatório, embora isso já fosse esperado. Como as gravações eram feitas durante o horário de funcionamento dos bares, houve receio de que o uso da iluminação artificial intimidasse os entrevistados. As luminárias foram utilizadas apenas na primeira gravação, no Boteco do João em Vitória. Também porque as entrevistas ocorreram durante o expediente dos bares o

áudio dos entrevistados ficou um pouco prejudicado pelo excesso de som ambiente.

Ainda sobre o áudio, a captação também teve um pequeno problema, que deixou algumas entrevistas com ruído. Em duas gravações (Boteco do João/Vitória e Boteco/Salvador), foram utilizadas as duas câmeras e o som foi captado na Sony HV 1000. Nas outras, o adaptador P2/XLR foi colocado diretamente na Canon T3i, o que resultou em um leve ruído permanente ao fundo.

Na realização desta grande reportagem, não houve segunda chance. Era chegar, conversar e gravar. As entrevistas foram todas gravadas com as câmeras em tripés, as imagens de cobertura não. Muitas vezes com a gravação já iniciada ocorriam, por necessidade, alguns ajustes nas câmeras, sejam de foco, enquadramento ou luz. Tudo isso fez com que algumas imagens ficassem tremidas, muitas vezes em momentos essenciais de sonoras ou em imagens de cobertura imprescindíveis. Os já citados problemas de iluminação causaram a necessidade de correção de cor na pós-edição, requisitando um uso avançado e até então desconhecido por mim do software de edição, o que foi mais uma dificuldade. E mais um aprendizado.

Do ponto de vista jornalístico, as maiores dificuldades estiveram na obtenção de algumas fontes, na construção da



narrativa da reportagem e na elaboração do roteiro. Na pré-produção os contatos foram feitos apenas com os donos dos bares, deixando para contatar clientes no momento da gravação. Isso fez com que eu ficasse um pouco à mercê da sorte de ter um cliente assíduo e com boas histórias em cada bar. Essa condição foi satisfeita apenas no Boteco do João/Vitória e no Boteco do Piri/Salvador, com maior destaque para o primeiro. Nos outros casos, as entrevistas com os frequentadores não rendeu tanto. Aí são emblemáticos os casos de Belém, em que a entrevista com o cliente não entrou na reportagem, e do Bar do Ceará em Vitória, onde foram utilizadas poucas sonoras. No Boteco de Salvador, por ser uma rede, não foi possível entrevistar o dono, mas sim o gerente. Outra entrevista que não resultou nas histórias desejadas. O fato de estar interrompendo as pessoas em um momento de alimentação e também de alívio ou descontração pode ter sido um limitador para que a entrevista durasse mais tempo ou fosse possível buscar melhores respostas.

Terminadas as gravações foi a hora de assistir, separar e selecionar todo o material. No momento da decupagem a preocupação com a capacidade de montar uma narrativa com sentido ao público aumentava, causando insegurança quanto à sustentação da pauta, à suficiência da apuração e ao resultado final. Tal preocupação foi sanada somente

após a segunda versão do pré-roteiro. Neste passo foi fundamental a orientação recebida pelo professor Fernando Crocomo, nos diversos encontros realizados durante os espaços da ocupada agenda.

Findado o trabalho, ficam os aprendizados da sua produção, somados aos de todo o período da faculdade, inclusive com as dificuldades. O que no começo não era a pauta mais desejada – que esperava que fosse chegar até mim antes do início do último ano do curso –, foi seduzindo o autor e fazendo com que a vontade de me dedicar para fazer o melhor trabalho possível fosse aumentando com o passar do tempo. Mais do que a das dificuldades, fica o aprendizado de superação das inseguranças.

## **7. Agradecimentos**

Como poucas coisas são feitas sozinho, ainda mais um curso de graduação, devo agradecimentos a todos que estiveram envolvidos neste trabalho – já citados – e em toda a trajetória ao longo da faculdade. Primeiramente a minha mãe, por personificar a palavra apoio antes e durante o ingresso no Jornalismo UFSC.

Agradeço aos professores com quem tive e com quem não tive aulas no curso. Ao longo dos semestres me envolvi, por disposição própria, em atividades e espaços que permitiram contatos e trocas com os docentes fora das

salas de aula. Tanto em ambientes sérios como nos momentos descontraídos, tentei sempre manter atenção aos assuntos e histórias de cada um, por entender que sempre poderia absorver conhecimento. Percebo que tal acúmulo possibilitou uma verdadeira construção de caráter enquanto futuro jornalista e cidadão.

Absorção de histórias também ocorreu com as pessoas que encontrei em quatro anos nos corredores do curso e da Universidade. Agradeço, então, a todos os colegas com quem dividi aulas e reuniões, especialmente as parcerias e os parceiros da turma 2010.1, e a todos os que foram amigos para compartilhar momentos e sensações. Em especial: Rafaella Coury, Rafael Canoba, Lucas Pasqual, Isadora Mafra, Lucas Inácio, Vinicius Schmidt, Thomé Granemann, Anderson Spessatto, Leonardo Lorenzoni, Rodolfo Conceição, Gabriel Coelho, Caio Spechoto, Murici Balbinot, Tulio Kruse, Renato Botteon, Rômulo Garcia Vieira, Mateus Bandeira Vargas, Nicolas Quadro.

## 8. Referências bibliográficas

BERNARDO, A; OLIVEIRA, M; PHILIPPI, R. L. Sabor de memória (vídeo). Trabalho de conclusão de curso de jornalismo da UFSC, 1999.

BRASIL. Ministério da Cultura. **Plano Nacional de Cultura:** diretrizes gerais. Brasília, 2007. 88p.

MONTORO, Tania Siqueira. A construção da imagem da gastronomia nos cadernos de turismo. **Comunicação & Informação**, v.7, n.2, p. 240-253, jul. 2004

TENSER, Carla Márcia Rodrigues. **Uma leitura gastronômica na pesquisa acadêmica.** 2004. Monografia apresentada ao curso de Pós-graduação em Segurança Alimentar. Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília.

## 9. Anexo – Roteiro

<b>Trabalho de Conclusão de Curso</b> <b>Victor Hugo Bittencourt</b> <b>Orientação: Fernando Crocomo</b> <b>Cardápio de Boteco</b>	
<b>ÁUDIO</b>	<b>VÍDEO</b>
<b>ABERTURA</b>	<b>IMAGENS DAS CIDADES EM FIM DE TARDE E NOITE</b>
<b>TRILHA EM SAMBA, BAIXA PARA BG</b>	
<b>OFF 01</b> Fim de tarde.// O comércio ainda nem fechou e a movimentação nas cozinhas dos bares pelo Brasil já está começando.//.	<b>IMAGENS DETALHES DAS COZINHAS DOS BARES E COMIDAS</b>
<b>OFF 02</b> Em Vitória tem óleo na panela e espeto na churrasqueira.	<b>IMAGENS PANELA COM ÓLEO BAR DO JOÃO E ESPETO GIRANDO BAR DO CEARÁ</b>
<b>OFF 03</b> A frigideira já tá aquecendo em Salvador	<b>IMAGENS COZINHA BOTECO SALVADOR E FRIGIDEIRA BOTECO DO PIRÍ</b>
<b>OFF 04</b> Em Belém o caldinho já tá pronto.	<b>IMAGEM PANELA DE CALDO BAR</b>

**OFF 05**

E na ilha de Santa Catarina o quibe tá preparado pra ser frito, ou servido cru mesmo

**OFF 06**

Do sul ao norte, o cardápio já está na ponta da língua

**MEU GAROTO****IMAGENS KIBE CRU DA KIBELÂNDIA****MOMENTO CLIENTES FALANDO CARDÁPIO DECORADO**

**VITÓRIA/BAR DO JOÃO (FITA 1 - 33'37'')** - Tem a rabada no feijão manteiga

**SALVADOR/BOTECO (FITA 2 - 16'41'')** - Tem a coxinha, temos o quibe, tem o caldinho

**VITÓRIA/CEARÁ BAR (MVI\_7009 - 6'22'')** - A linhagem de pastéis e a cerveja gelada

**SALVADOR/BOTECO (FITA 2 - 17'06'')** - Caldo de feijão, caldo de sururu, caldo de polvo e de camarão

**VITÓRIA/BAR DO JOÃO (FITA 1 - 33'40'')** - Tem o fígado com jiló

**SALVADOR/PIRÍ (MVI\_8877 - 8'22'')**  
Bolinho de charque, de camarão, de bacalhau, de queijo

**VITÓRIA/BAR DO JOÃO (FITA 1 - 33'41'')** Tem o colinho de carne de porco

**SALVADOR/BOTECO (FITA 2 - 17'00'')** – As empadas de bacalhau, de camarão

**SOBE SOM TRILHA  
BAIXA PARA BG**

**OFF 07**

Antes de tudo vamos conhecer alguns botequeiros e donos de boteco.// O Guilherme trabalha numa siderúrgica multinacional em Vitória e sempre vai para o Boteco do João depois do expediente.//

**SOBE SOM TRILHA  
BAIXA PARA BG**

**OFF 08**

Em uma outra capital brasileira, Andréa e Rafael gostam de aproveitar o rodízio de petiscos da filial da rede de bares Boteco no bairro da Pituba.//

**VITÓRIA/BAR DO JOÃO (FITA 1 – 33’55’’)**

Tem o torresmo

**VINHETA “CARDÁPIO DE BOTEÇO”**

**MOMENTO GUILHERME FALA  
PORQUE GOSTA DO BAR**

(FITA 1 – 26’03’’) – Eu gosto muito do bar por causa disso, porque eu sou de Minas. Então eu encontro aqui tudo que eu tenho na minha cidade do interior. (FITA 1 – 26’45’’) – Então quando eu vim aqui eu me identifiquei por ser igual lá e praticamente desde o começo eu frequento aqui. (FITA 1 – 27’28’’) – Uns 3 anos, 4 anos pra cá eu frequento aqui quase todo dia. Só não venho na terça porque não abre.

**MOMENTO CASAL FALA SOBRE O  
RODÍZIO**

(FITA 2 – 8’24’’) – São itens que o próprio Boteco coloca à disposição dos clientes da casa. Os garçons estão sempre passando com eles pelos corredores do bar (ATÉ 8’42’’) - a gente paga só um e acaba consumindo dois. (FITA 2 – 7’51’’) – Costumamos vir aqui e geralmente é o típico de boteco mesmo. Empada, quibe, tudo petisco salgado ATÉ 8’16’’ coxinha de

## **SOBE SOM TRILHA BAIXA PARA BG**

### **OFF 09**

Perto dali, Augusto costuma frequentar o Boteco do Pirí. E o que ele mais pede é

### **OFF 10**

No centro de Floripa, Antônio, que é professor de história, relembra como conheceu a Kibelândia, o boteco onde os petiscos têm inspiração árabe

### **TRILHA EM BG OFF 11**

Voltamos à Vitória, agora no Bar do Ceará.// Lá, o Lourival inventou um dos primeiros petiscos servidos no bar fundado há 5 décadas pelo seu pai.//

caranguejo, que é um ingrediente típico aqui do litoral do nordeste.

### **MOMENTO AUGUSTO FALA SOBRE O POLVO**

(MVI\_8877 - 0'18'') – Qualquer coisa que tenha polvo, a minha preferência é polvo (ATÉ 0'31'') – o polvo é fresquinho no dia de hoje + 0'43'') – como outras coisas também, como um camarão, uma tilápia, um petisco, agora o que me faz sair de casa é vir comer um polvo aqui, quarta-feira

### **MOMENTO ANTÔNIO FALA COMO CONHECEU A KIBELÂNDIA**

### **MOMENTO LOURIVAL FALA DOS PETISCOS**

(MVI\_7012 - 3'03'') – O bar, na época do meu pai, era pescadinha. Era um filé de pescadinha que vendia muito. A gente começou a vender muito, mas o bar era pequeno. (ATÉ 3'35'') – Aí eu fiz um pastelzinho pra fornecer ao cliente enquanto esperava a pescadinha, que não voltava. (+MVI\_7012 – 3'44'') – E as pessoas voltavam no outro dia perguntando



**SOBE SOM TRILHA  
BAIXA PARA BG**

**OFF 12**

Chegando ao norte, em Belém.// No bar Meu Garoto o destaque é uma cachaça diferenciada.

**TRILHA EM BG**

**OFF 13**

Mas ninguém vai encontrar a cachaça de jambu folheando o cardápio.//

**TRILHA EM BG**

**OFF 14**

Lembra do Guilherme, de Vitória?

pelo pastel. Que pastel? Eu não vendo pastel. E aí ele pegou

**MOMENTO LEO PORTO FALA DO  
CARDÁPIO ORAL E DA CACHAÇA  
DE JAMBU**

(MVI\_9973 - 8'03") – É feita a infusão. É usada a cachaça, eu uso uma cachaça de alambique. (ATÉ 8'31") – o jambu é uma hortaliça. (+MVI\_9973 – 8'42") – e devido a essa sensação do jambu, de eu achar que ia combinar com a cachaça (ATÉ 8'55") começaram a apreciar e adorar a cachaça

**MOMENTO LEO PORTO FALA DO  
CARDÁPIO VERBAL**

(MVI\_9973 - 10'4") – O cardápio é verbal (ATÉ 10'54") – olhando assim, explicando parece que é melhor (+MVI\_9973 – 11'26") – Não é só aquela coisa de colocar o cardápio ali e sai (ATÉ 11'34") – você já fala, diz que o produto é bom, que tá fresquinho (+MVI\_9973 – 11'17") – aí você já faz toda essa propaganda, já mais vontade de comer.

**MOMENTO GUILHERME FALA DA  
RELAÇÃO COM O BAR**

(FITA 1 - 26'26") – É uma cidade

Ele escolheu a cidade para viver e trabalhar./ Mas na verdade ele é mineiro, e a comida do bar faz ele lembrar da cidade natal.//

### **TRILHA EM BG OFF 15**

Nesses anos todos, ele já se tornou amigo do João, dono e cozinheiro do bar.// E eles dividem mais que histórias

chamada Inhapim (ATÉ 26'45'') – costelinha, rabada, mesmo estilo das comidas daqui (+FITA 1 – 32'55'') – A comida do boteco é muito parecida com a comida de casa (ATÉ 33'18'') – posso comer aqui todo dia que é como se eu estivesse comendo em casa, todos os pratos dele

### **MOMENTO JOÃO FALA DA INTIMIDADE COM CLIENTES**

(FITA 1 – 10'36'') – Por ser uma casa que não trabalha com cartão, e as pessoas que vêm, vêm sabendo disso (ATÉ 11'00'') – cliente que quando não vem liga justificando, que teve que viajar

### **MOMENTO GUILHERME FALA DA AMIZADE COM JOÃO**

(FITA 1 – 27'40'') – Se encontra fora daqui, tem aquela coisa de ligar, conversar (ATÉ 29'03'') – aqui é todo jeito, eu chego, entro na cozinha dele.

### **MOMENTO JOÃO FALA DE CLIENTES QUE QUEREM EXCLUSIVIDADE**

(FITA 1 – 17'20'') – Tem cliente que pela intimidade que a gente tem já sabe o que ele come, o que quer beber (+FITA 1 – 17'45'') – tem aqueles que querem sempre o mesmo copo (ATÉ 18'02'') – acha que aquilo ali é dele, ninguém pode usar. (+FITA 1 – 20'32'') – hoje não dá pra ter essa

**OFF 16**

Exclusividade a Andréa vai ter do Rafael daqui a pouco tempo.// No Boteco de Salvador eles celebram as conquistas da vida a dois.//

**OFF 17**

Falando em jantar, ainda em Salvador, no Boteco do Pirí, tem petisco que parece jantar sofisticado.//

exclusividade toda deles.

**MOMENTO CASAL FALA PORQUE FREQUENTA O BAR**

(MVI\_7867 - 12'16'') – A gente tá aqui em plena segunda-feira, mas é porque tem casamento marcado. (ATÉ 12'38'') – Quando a gente conquista alguma coisa vem comemorar, não importa o dia da semana. (+MVI\_7867 – 16'10'') – a gente pode comer quando a gente quiser, no tempo que a gente quiser, que a gente vai sair satisfeito. (+MVI\_7867 – 26'31'') – São comidas diferentes, específicas (ATÉ 26'50'') – Porque é petisco mesmo, não é jantar.

**MOMENTO AUGUSTO FALA PORQUE FREQUENTA O BAR**

(MVI\_8877 - 2'14'') – Uma das melhores cozinhas de Salvador, num bairro popular que muita gente não ia parar aqui por conta disso. (+MVI\_8877 2'35'') – Você tem aqui um preço de nordeste (ATÉ 2'42'') – com a finalização dos melhores restaurantes da cidade. (+MVI\_8877 – 4'58'') – daqui, o mais legal do boteco é que às vezes ele experimenta (ATÉ 5'13'') – o que me traz pra cá é isso aí. (+MVI\_8877 – 2'56'') – É uma cozinha de boteco com serviço de restaurante. (+MVI\_8877 – 5'40'') – Me sinto à vontade, sou bem tratado, se não tiver dinheiro o prego segura, e tá tudo

**OFF 18**

Pirí, que hoje é dono de boteco, já foi cozinheiro de restaurante chique.// Mudou de ramo por opção.//

**OFF 19**

Saindo da Bahia, voltando pro Pará...no Meu Garoto o importante é manter a qualidade dos petiscos.//

certo.

**MOMENTO PIRÍ FALA SOBRE DIFERENÇAS ENTRE BAR E RESTAURANTE**

(MVI\_8873 - 3'53'') – Essa proximidade da cozinha com o cliente (ATÉ 4'13'') – preparar os pratos junto com ela e ter uma satisfação direto com o cliente. (+MVI\_8873 – 7'07'' – Qual você gosta mais? Hoje eu aprendi com meu público mais a comida de boteco) A 7'29'' (junta os amigos, ou a família. (+MVI\_8873 – 7'40'' A 7'42'') – A comida de boteco é mais do boteco mesmo. (+MVI\_8873) – 7'59'') – De ser feito na hora, pela praticidade e pela leveza que tem.

**MOMENTO LEO PORTO FALA DOS INGREDIENTES DOS PETISCOS QUE TEM NO BAR**

(MVI\_9973 – 8'0'') – Minha cozinha ela é pequena. (+MVI\_9973 - 9'25'') – Em termos de petisco, eu não trabalho com tantas variedades. Procuro manter sempre aqueles, e manter sempre bom. (+MVI\_9973 – 9'57'') – Eu trabalho com carne de sol, eu mesmo preparo a carne de sol. (+MVI\_9974 – 0'13'') – Eu compro a carne, eu fatio ela (ATÉ 0'28'') – pra não ficar carne de sol que as pessoas dizem carne de sal. (+MVI\_9973 – 10'15'') – Tem uma linguiça defumada, que eu faço na

**TRILHA EM BG  
OFF 20**

Deu fome, né? Pra provar só indo até Belém.// Mas pra ficar ainda mais com água na boca vamos conhecer umas receitas bem gostosas de comida de boteco?// Começando pela isca de fígado do bar do João de Vitória

cachaça de jambu (ATÉ 10'27") – Sensaçãozinha na boca, meio picante. (+MVI\_9974 – 0'40") – Ela é frita na manteiga de garrafa. (+MVI\_9974 – 0'51") – Fatiada, acebolada e depois ela acompanha uma torrada. (+MVI\_9974 – 12'00") – você dá uma flambada nela, toca fogo nela e o pessoal já gosta. Sai bastante também.

**MOMENTO JOÃO FAZ A RECEITA  
DA ISCA DE FÍGADO COM JILÓ**

(FITA 1 - 0'00") - Ingrediente básico é a isca de fígado (ATÉ 0'16") – e sal, só pra temperar

(VARIAÇÃO IMAGENS ABERTAS E IMAGENS DETALHE DA RECEITA EM CORTES SECOS RÁPIDOS)

(FITA 1 – 3'14") – É um prato típico do mercado central de Belo Horizonte (ATÉ 3'28") – fizemos o teste, ficou bom e colocamos no cardápio. (+FITA 1 – 4'21") – O carro-chefe desde que o bar começou continua sendo a rabada com feijão manteiga, que acompanha agrião, farofa e vinagrete. (+FITA 1 – 5'35") – Hoje eu tenho um público que dificilmente deixa de comer, muito raramente alguém que venha aqui só pra beber

**MOMENTO GUILHERME FALA DA  
ISCA DE FÍGADO COM JILÓ**

(FITA 1 – 25'57") – Eu tô comendo isca

**OFF 21**

Agora que a isca de fígado já está no nosso cardápio, vamos conhecer a cozinha da filial do Boteco de Salvador.// De lá saem os petiscos que vão para o rodízio, sob o comando do chef Vicente

**SOBE SOM TRILHA  
BAIXA PARA BG****OFF 22**

Mas de tudo o que sai da cozinha do seu Vicente, o petisco que a

de fígado (+FITA 1 – 26'12'') – Eu adoro jiló, essa aqui até vem sem porque minha namorada não come (ATÉ 26'17'') – a gente pediu de um jeito especial. (+FITA1 – 31'00'') – Tem um ano mais ou menos que tem aqui (ATÉ 31'13'') – muita gente fala, aí ele acabou criando.

**MOMENTO SEU VICENTE FAZ  
RECEITA DE CARNE DE SOL NA  
MORANGA**

(FITA 2 – 37'46'') É a carne de sol na moranga. (+FITA 2 – 37'51'') – Começa com a manteiga. (+FITA 2 – 37'54'') – Aí vem a cebola, deixa dourar. (+FITA 2 – 39'16'') – Agora nós vamos entrar com a carne de sol. (+FITA 2 – 39'32'') – Há quanto tempo o senhor cozinha aqui? Seis anos. Aqui em Salvador? Aqui em Salvador. (+FITA 2 – 40'06'') – A gente vai entrar com o jerimum cozido. (+FITA 2 – 40'24'') – Era restaurante de que que o senhor cozinhava antes? Francês, italiano. Então a diferença é grande? É, enorme. (+FITA 2 – 40'34'') – Agora entrar com um pouquinho de creme de leite, aí um pouco de leite. (+FITA 2 – 42'26'') – Parmesão, mussarela, roquefort, requeijão.

**MOMENTO CASAL FALA SOBRE A  
COXINHA DE CARANGUEJO**

(FITA 2 – 9'02'') – É uma coxinha

Andréa e o Rafael mais gostam é a coxinha de caranguejo.//

### **TRILHA EM BG OFF 23**

Lúcia trabalha há 10 anos na Kibelândia e divide com duas colegas as funções na cozinha, de onde não saem só quibes.//

### **OFF 24**

Mas o que ela vai mostrar é como se monta o prato árabe completo que é servido no centro da Florianópolis.//

tamanho grande, bem recheada (ATÉ 9'17'') – o fato de comer a coxinha de garfo e faca é legal. (+FITA 2 – 11'23'') – Pra comer um caranguejo tem que bater tanto e ali a coxinha já tem todo recheio concentrado, isso é ótimo.

### **MOMENTO CHEF SEU VICENTE FALA DA VENDA DE COXINHAS DE CARANGUEJO**

(FITA 2 – 54'08'') – A coxinha de caranguejo é tradição já do Boteco (ATÉ 54'30'') – 170, 180, 200 coxinha de caranguejo. (+FITA 2 – 54'37'') – Quarta, quinta, sexta e sábado. (+FITA 2 – 54'42'') – Pode mandar bandeja de coxinha de caranguejo, não dá nem tempo. Cinco, seis, sete, oito, nove.

### **MOMENTO LÚCIA FALA O QUE FAZ NA COZINHA DA KIBELÂNDIA**

(MVI\_9416 – 5'17'') – Eu trabalho mais é na chapa (ATÉ 5'46'') – sim, na parte da manhã

### **MOMENTO LÚCIA MONTA O PRATO ÁRABE**

(MVI\_9416 – 1'14'') – Vai a pasta de queijo, de ricota (ATÉ 4'43'') – e acompanha um pão sírio

### **MOMENTO ANTÔNIO FALA SOBRE O PRATO ÁRABE**

(MVI\_9447 – 3'41'') – Já comi várias vezes, acho uma delícia (ATÉ 4'06'') –

**TRILHA EM BG  
OFF 25**

E tem mais receita, outra vez em Vitória, no Bar do Ceará.//

Lourival quis mostrar que mesmo sendo uma cidade litorânea, na capital capixaba também dá pra criar boas opções com carne vermelha.//

aí faz jus ao nome Kibelândia

**MOMENTO LOURIVAL FALA  
PORQUE CRIOU O SOL CEARENSE**

(MVI\_7012 - 5'34'') – e aí a gente criou o sol cearense. Sol porque vem do sal, e cearense porque é do bar do Ceará (ATÉ 5'59'') – a ideia foi basicamente essa, mostrar pra Vitória que eu também tinha carne.

**MOMENTO DONA ECÍ FAZ A  
RECEITA DO SOL CEARENSE**

(MVI\_6993 - 0'13'') – O começo que eu vou montar ele é este, ó.  
(MVI\_6993 – SEQUÊNCIAS IMAGENS DETALHE DA RECEITA EM RITMO RÁPIDO)

**MOMENTO AGUILAR FALA DE  
COMER O SOL CEARENSE**

(MVI\_7009 - 0'28'') – O feijão, o esquema do feijão, ele molinho, quase como salada, bateu legal. (+MVI\_7009 - 0'38'') – Que petisco você mais pede aqui? O pastel. (+MVI\_7009 - 2'57'') – Eu continuo consumindo aquilo que eu consumia quando comecei a frequentar o bar (ATÉ 3'17'') – a pergunta é se isso aqui tá bom, tá genial. Agora depois eu vou pedir um pastel. (+MVI\_7009 - 0'40'') – Pastel de que? Ah, aqui a gente varia, tem de feijoada, de camarão.



**OFF 26**

Agora que já deu pra aprender a cozinhar, é a hora de aprender a beber.// Tem quem se proponha a ensinar em Belém, no Meu Garoto.// É um...

**TRILHA EM BG****OFF 27**

Toda essa conversa faz surgir uma dúvida: boteco é um lugar mais pra beber ou pra comer? Com a palavra, os clientes...//

**MOMENTO LEO PORTO FALA SOBRE SER DONO DE BOTEÇO E COMO SERVE AS CACHAÇAS**

(MVI\_9973 – 5'18'') – Dono e boteco que educa as pessoas a beber (ATÉ 5'41'') – não é bom pra gente, não é bom pro cliente. (+MVI\_9973 – 6'01'') – A cachaça de jambu devido ela ter essa sensação anestésica, elétrica (ATÉ 6'28'') – vai degustando a cachaça. (+MVI\_9973 – 6'46'') – Toda cachaça ela acompanha um caldinho (ATÉ 7'00'') – que alimenta legal. (+MVI\_9973 – 7'39'') – Você toma uma dose de cana e toma um copinho de caldo (ATÉ 7'50'') – apreciar a bebida de uma forma melhor. (+MVI\_9973 – 5'47'') – Eu quero vender o meu produto (ATÉ 5'55'') - relacionamento dentro do estabelecimento.

**MOMENTO CLIENTES FALAM SE PREFEREM COMER OU BEBER NO BOTEÇO**

(GUILHERME/BAR DO JOÃO/FITA 1 - 30'11'') – Hoje eu vim pra comer e a bebida acompanhar (ATÉ 30'40'') – Finais de semana eu venho mais pra beber e o petisco bem acompanhando

(CASAL/BOTEÇO SALVADOR/FITA2 - 14'20'') – Eu acho que é mais pra beber (ATÉ 14'30'') – então acaba acompanhando uma coisa com a outra. (+FITA 2 – 25'40'') – A gente vem pensando no chopp, depois é que a

**TRILHA EM BG  
OFF 28**

Depois de comer e beber é hora de ir pra casa.// Com a nova Lei Seca as coisas mudaram um pouco, tanto para os visitantes quanto para os anfitriões dos botecos.//

gente pede o petisco.

(ANTÔNIO/KIBELÂNDIA/FLORIANÓPOLIS/MVI\_9447 - 4'24'') – Acho que os dois, né (ATÉ 4'35'') – eu acho que tem as duas coisas, né

(AUGUSTO/BOTECO DO PIRÍ/MVI\_8877 - 3'37'') – Tem dia que eu venho aqui só comer (ATÉ 3'51'') – tem dia que peço o jantar daqui e vou pra casa, encomendo venho buscar

**MOMENTO DONOS E CLIENTES DE BARES FALAM SOBRE A LEI SECA**

(Bar do João/FITA 1 - 15'36'') – Com a instituição da Lei Seca nós tivemos uma queda muito grande de movimento. Isso aí foi pra todo mundo, não foi só aqui não

(Ceará Bar/MVI\_7009 - 3'39'') – Em relação a Lei Seca tenho a dizer o seguinte (ATÉ 3'58'') – uma blitz, aí a facada é grande. (+MVI\_7009 – 4'12'') – Aí quando eu chego perto de casa eu compro um latão e levo pra casa.

(Meu Garoto/MVI\_9973 - 4'25'') – As pessoas estão mais preocupadas com isso, e realmente é importante. (+MVI\_9973 – 4'36'') – Muita gente que vem e sai trocando as pernas (ATÉ 4'51'') – já chama um táxi e a pessoa já

**SOBE SOM TRILHA  
BAIXA PARA BG**

**OFF 29**

Tem cliente que frequenta bar há tanto tempo que passa a conhecer o dono, os funcionários...

vai de táxi.

(Boteco/FITA 2 - 13'37'') – A gente acaba preferindo botecos mais perto de casa (ATÉ 13'49'') – as blitz da Lei Seca mesmo. (+FITA 2 - 13'58'') – Agora mesmo o carro tá na garagem (ATÉ 14'08'') – Esse é um ótimo fator que traz a gente aqui.

(Boteco do Pirí/MVI\_8872 – 11'31'') – Mudou pra melhor, porque agora o pessoal do bairro não sai, fica. (+ MVI\_8873 – 0'03'') – Fica no próprio bairro, aí vem pra aqui, pro Boteco do Pirí (ATÉ 0'26'') – visitantes da Pituba que sobem pra comer aqui.

(Boteco do Pirí/MVI\_8877 - 4'42'') – Continuo vindo, mas eu não bebo e vou dirigir não. Se eu tô bebendo eu não dirijo não.

**MOMENTO DONOS DE BARES  
CONTAM HISTÓRIA DOS BARES E  
CLIENTES CONTAM HISTÓRIAS  
QUE VIVERAM NOS BARES**

(AGUILAR/CEARÁ BAR/MVI\_7009 - 2'32'') – o pessoal da cozinha nem tanto, porque é uma pauleira lá dentro não tem como bater papo, mas já conheci garçons aqui que hoje tem o próprio negócio.

<p><b>OFF 30</b> Tem quem já teve que pagar a conta quase sozinho...</p> <p><b>OFF 31</b> E é tudo na base da informalidade</p> <p><b>OFF 32</b> E da intimidade também</p>	<p>(LOURIVAL/CEARÁ BAR/MVI_7012 - 9'41'') – Eu tenho clientes aqui que frequentam há 50 anos (ATÉ 10'16'') – casais que se conheceram aqui e pedem pra eu ser padrinho de casamento.</p> <p>(ANTÔNIO/KIBELÂNDIA/FLORIANÓPOLIS/MVI9447 – 7'35'') – Sentamos na mesa, era de tarde, mais cedo do que hoje (ATÉ 8'41'') – pagamos, mandamos ele embora e continuamos a beber, porque eu não estava pagando por nenhum espetáculo. Aliás ele não deu nenhum.</p> <p>(PIRÍ/BOTECO DO PIRÍ/MVI_8874 - 5'42'') Pirí foi assim, eu vim do interior de Piritiba, uma cidade no interior da Bahia (ATÉ 6'34'') – e marca hoje do meu barzinho, que é chamado Boteco do Pirí</p> <p>(AUGUSTO/BOTECO DO PIRÍ/MVI_8877 – 6'31'') – A gente veio tem umas duas ou três semanas com um casal de amigos nossos (ATÉ 6'58'') – ele agora tá com caipirinha no cardápio. (+MVI_8877 – 5'53'') – Já vi a cozinha, já varri, já fiz de tudo que você pode imaginar aí. (+MVI_8877 – 5'59'') – Já fechei várias vezes, já abri também. Já fechei e já abri.</p> <p>(GUILHERME/BAR DO JOÃO/FITA 1 - 31'54'') – Já fiquei até fechar (ATÉ</p>
---	--

<p><b>TRILHA EM BG</b> <b>OFF 33</b> Conclusão: bar não dá prazer só pra quem frequenta...pra quem trabalha também.//</p> <p><b>SOBRE SOM TRILHA</b></p> <p><b>BAIXA PARA BG</b></p>	<p>32'10'') – já tomei banho aqui bêbado também</p> <p>(JOÃO/BAR DO JOÃO/FITA 1 - 18'21'') – a expectativa que você cria dentro de você na hora que você está preparando (ATÉ 19'02'') – você escuta vários assuntos diferentes, é muito agradável.</p> <p>(LOURIVAL/CEARÁ BAR/MVI_7012 – 10'17'') – Então, na verdade, eu digo que isso aqui é uma história. E não se faz uma história de um dia pro outro (ATÉ 10'38'') – olha o futuro do bar aqui. A gente passa, a entidade fica.</p> <p><b>CLIFE FINAL - IMAGENS DAS FACHADAS/NOMES DOS BARES E DOS PETISCOS DA REPORTAGEM</b></p> <p><b>VINHETA “CARDÁPIO DE BOTEÇO” CRÉDITOS FINAIS (CENAS “MAKING OF”)</b> (MVI_7012 – 0'06'') – Lourival fazendo espuma no copo de cerveja</p> <p>(MVI_8874 – 2'25'') – Pirí conversa com cliente sobre jogo do Vitória e do Bahia</p>
--	--

