



GASTRONOMIA SITUADA  
E A COMIDA DE RUA NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

Mariana de Oliveira Aleixo

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-graduação em Engenharia de Produção, COPPE, da Universidade Federal do Rio de Janeiro, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Mestre em Engenharia de Produção.

Orientador: Roberto dos Santos Bartholo  
Junior

Rio de Janeiro  
Fevereiro de 2013

GASTRONOMIA SITUADA  
E A COMIDA DE RUA NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

Mariana de Oliveira Aleixo

DISSERTAÇÃO SUBMETIDA AO CORPO DOCENTE DO INSTITUTO ALBERTO LUIZ COIMBRA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA DE ENGENHARIA DA (COPPE) UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO COMO PARTE DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA A OBTENÇÃO DO GRAU DE MESTRE EM CIÊNCIAS EM ENGENHARIA DE PRODUÇÃO.

Examinada por

---

Prof. Roberto dos Santos Bartholo Junior, D.Sc.

---

Prof. Domício Proença Junior, D.Sc.

---

Profa. Mirian Ribeiro Baião, D.Sc.

RIO DE JANEIRO, RJ – BRASIL

FEVEREIRO DE 2013

Aleixo, Mariana de Oliveira

Gastronomia Situada e a Comida de Rua na Cidade do Rio de Janeiro/ Mariana de Oliveira Aleixo. - Rio de Janeiro: UFRJ/COPPE, 2013.

XII, 128 p. il.; 29,7 cm.

Orientador: Roberto dos Santos Bartholo Junior

Dissertação (mestrado) – UFRJ/ COPPE/ Programa de Engenharia de Produção, 2013.

Referências Bibliográficas: p. 123 – 128.

1. Gastronomia Situada. 2. Comida de rua. 3. Rio de Janeiro. I. Bartholo Junior, Roberto dos Santos. II. Universidade Federal do Rio de Janeiro, COPPE, Programa de Engenharia de Produção. III. Título.

Aos meus queridos avós, Eva e José, Maria e João.

## AGRADECIMENTOS

É com muita felicidade que chego ao final desta dissertação e gostaria de partilhar essa felicidade com as pessoas que, de alguma forma, ainda que não conscientes, me ajudaram nesta dura, porém compensadora, tarefa de pesquisa.

O primeiro agradecimento vai para meu orientador Bartholo. Esse é um agradecimento sincero e caloroso a você que me acolheu e que deposita sua confiança em meu trabalho. Sua generosidade e desprendimento marcaram definitivamente minha vida e, conseqüentemente, minha carreira acadêmica.

Aos meus amados pais, Rosana e Hélio, por terem apontado o caminho e sempre me incentivarem perante os desafios a fazer mais e melhor. Desculpas pelas constantes ausências nesse período de muitas alegrias, mas também de intensos trabalhos.

Aos meus amorosos irmãos Felipe, Camila e Fernanda e ao meu sobrinho Pedro pela torcida incondicional.

Às minhas queridas tias Ana e Eliana, pelo estímulo pessoal e acadêmico e as inúmeras e confortantes falas de carinho, principalmente por me levar a conhecer outras possibilidades de mim mesma.

À minha grande amiga Nádia, por fazer parte desse processo desde seu primeiro dia, por apresentar nosso orientador, pelo incentivo, pela generosidade de partilhar seus saberes e sabores e pela oportunidade de diálogo tão próximo.

Ao amigo Ed, pela imensa dedicação nos últimos dias, mas antes disso, pela nossa querida amizade e o privilégio de flunar e vagabundear com inteligência por aí.

Ao meu Rodrigo, companheiro de toda as horas, sobretudo durante as crises que seguiram esse processo. Seu carinho fez dessa árdua caminhada, mais leve e amorosa.

À disponibilidade dos entrevistados, Walter, Basílio, Ana e Cândido por permitirem contar suas histórias.

A todos os amigos do LTDS, pelo carinho e o privilégio de partilhar trabalhos, sorrisos e alegrias.

Às mulheres do Maré de Sabores/REDES deixo o meu carinho, em especial Angélica, Bruna, Conceição, Denise, Karoll, Lívia, Lucia Helena, Luzia, Michelle Gandra, Michelle Oliveira e Patrícia, Shirley, Vanessa, Verusca, amigas com quem tenho a satisfação de trabalhar e construir a nossa gastronomia.

Aos colegas e alunos do curso de gastronomia da UFRJ que de alguma maneira também estão presentes no meu trabalho.

À CAPES, pela bolsa de estudos que obtive durante o período de curso.

Enfim, a todos que, embora não possa aqui nomear, me incentivaram em diversos momentos dessa caminhada, reafirmando sempre que eu era capaz de concluí-la e que se alegram com mais esta conquista profissional e pessoal. Muito obrigada.

Resumo da Dissertação apresentada à COPPE/ UFRJ como parte dos requisitos necessários para a obtenção do grau de Mestre em Ciências (M.Sc.)

GASTRONOMIA SITUADA  
E A COMIDA DE RUA NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

Mariana de Oliveira Aleixo  
Fevereiro/ 2013

Orientador: Roberto dos Santos Bartholo Junior

Programa: Engenharia de Produção

A dissertação desenvolve o conceito de Gastronomia Situada e realiza a sua aplicação à comida de rua da cidade do Rio de Janeiro através do estudo da produção dos hábitos e dos fazeres alimentares desenvolvidos a partir do século XVIII até o século XXI, tomando como referencia a dualidade existente na sociedade do Rio de Janeiro e as contradições sociais inerentes ao processo de modernização da cidade. A Gastronomia Situada é a chave através da qual colocamos em evidencia as relações entre a cidade do Rio de Janeiro e a dimensão internacional, avaliadas por meio da análise da cultura como base da produção dos saberes alimentares. O modo de realização do trabalho optou por tomar como exemplo uma experiência singular na cidade, como representação da comida de rua, que foi o Angu do Gomes. Através do exemplo, podem-se verificar as hipóteses de que comida é cultura e que a comida de rua se expressa enquanto Gastronomia Situada porque a singularidade do Rio de Janeiro esta definida a partir das experiências e vivências que dão às ruas da cidade a expressão maior da cultura carioca.

Abstract of Dissertation presented to COPPE/UFRJ as a partial fulfillment of the requirements for the degree of Master of Science (M.Sc.)

SITUATED GASTRONOMY  
AND STREET FOOD IN THE CITY OF RIO DE JANEIRO

Mariana de Oliveira Aleixo

February/ 2013

Advisor: Roberto dos Santos Bartholo Junior

Department: Industrial Engineering

This dissertation develops the concept of Situated Gastronomy and presents its application to street food in the city of Rio de Janeiro by studying the production of food habits and related activities that were developed in the XVIII-XXI centuries, taking as reference the duality existing in Rio de Janeiro's society and the social contradictions inherent in the modernization process of this city. Situated Gastronomy is the key by which we highlight the relationship between Rio de Janeiro and the international dimension, evaluated through the analysis of culture as the basis for producing knowledge about food. This study has used the example of a unique experience in the city as a representation of street food, which was a dish called *Angu do Gomes*. In this example, we can verify the hypothesis that food is culture and that street food is expressed as Situated Gastronomy because the uniqueness of Rio de Janeiro is defined by the experiences and practices that give greater cultural expression to its streets.

## SUMÁRIO

<b>1. PRÓLOGO</b> .....	1
<b>1.1. Gastronomia Situada</b> .....	5
<b>1.2. Contextualização</b> .....	6
<b>1.3. Os fundamentos da Gastronomia Situada</b> .....	7
1.3.1. Dimensão econômica .....	9
1.3.2. Dimensão cultural.....	13
1.3.3. Dimensão social.....	14
<b>2.RIO DA CORTE E DOS ESCRAVOS</b> .....	17
<b>2.1. Cozinha e mesa: as experiências gastronômicas de uma Cidade Corte</b> .....	18
<b>2.2. A cidade dos escravos e das outras camadas sociais:a mistura da comida carioca do século XIX</b> .....	30
<b>3. ENTRE SOBRADOS E CORTIÇOS: A COMIDA DE RUA DO RIO DE JANEIRO</b> .....	49
<b>3.1. Comida de rua e a Praça XV</b> .....	53
3.1.1. Quiosques .....	55
3.1.2. Tabuleiro da baiana .....	64
<b>3.2. Confeitarias e cafés</b> .....	68
<b>3.3. Bares e botequins</b> .....	73
<b>4. ANGU DO GOMES</b> .....	81
<b>4.1. Angu e comida de rua</b> .....	82
4.1.1. Práticas de comida de rua .....	82
4.1.2. A matéria prima e sua transformação em angu .....	86
<b>4.2. O Angu do Gomes: exemplo de Gastronomia situada</b> .....	88
<b>4.3. Histórias do Angu do Gomes</b> .....	99
4.3.1. Walter, filho do Gomes: o caminho para o primeiro fio. ....	99
4.3.2. Basílio, sócio do Gomes: a segunda história. ....	105
4.3.3. Ana, grande amiga do Gomes: a terceira personagem .....	109
4.3.4. Luís Carlos Candido, funcionário do Gomes: a quarta trajetória. ....	114
4.3.5. Apreciação dos depoimentos .....	118
<b>5. EPÍLOGO</b> .....	119
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b> .....	123

## LISTA DE IMAGENS

<b>Imagem 1:</b> Um jantar à brasileira, DEBRET, 1946, Prancha 7 pp 132 – 133....	24
<b>Imagem 2:</b> Vendedoras de refrescos no largo do Paço, DEBRET, 1946, prancha 9, p.132-133.....	34
<b>Imagem 3:</b> Armazém de carne seca, DEBRET, 1946, prancha 39, pp. 212-213.....	35
<b>Imagem 4:</b> Açougue de carne de porco, DEBRET, 1946, prancha 46, pp. 253 – 253	35
<b>Imagem 5:</b> Negra tatuada vendendo cajus. DEBRET, aquarela s/ papel 1827. 15,7 x 21,5 cm.....	37
<b>Imagem 6:</b> Vendedores de aves, DEBRET, 1946, prancha 14, pp.164-165.....	37
<b>Imagem 7:</b> Vendedor de palmito e de samburás, DEBRET, 1946, prancha 17, p.164 - 165.....	38
<b>Imagem 8:</b> Vendedores de milho e carvão, DEBRET, 1946, prancha 20, pp.164 - 65 .....	38
<b>Imagem 9:</b> Vendedores de capim e leite, Debret, 1946, prancha 21, pp.164- 165 .....	39
<b>Imagem 10:</b> Transporte de café e vendedoras de café torrado, DEBRET, 1946, prancha 37, pp. 212 – 213 .....	39
<b>Imagem 11:</b> Vendedoras de pão de ló, DEBRET, 1946, prancha 41, pp 252 -253 .....	40
<b>Imagem 12:</b> Vendedoras de angu, DEBRET, 1946, prancha 35, pp.212 – 213	43
<b>Imagem 13:</b> Aluá, limões – doces e cana-de-açúcar, DEBRET: aquarela s/ papel, 1826. 15,3 x 21,2 cm .....	45
<b>Imagem 14:</b> Augusto Malta, 01.11.1911, Igreja de Santo Christo, Arquivo Geral da cidade do Rio de Janeiro .....	57
<b>Imagem 15:</b> Augusto Malta, 15.03.1909, Largo da Sé, Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro .....	59
<b>Imagem 16:</b> Augusto Malta, 16.11.1906, Quiosque, Largo de São Francisco de Paula, Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro .....	63

<b>Imagem 17:</b> Tabuleiro da Baiana na época de sua construção, arquivo do blog www.flickrriver.com, acesso em 24.01.2013 .....	64
<b>Imagem 18:</b> Interior do tabuleiro da baiana, arquivo do blog www.rioquepassou.com.br, acesso 24.01.2013.....	65
<b>Imagem19:</b> Interior da confeitaria Colombo. Arquivo museu da Colombo.....	69
<b>Imagem 20:</b> Machado de Assis na confeitaria Castelões. BELLUZZO, Rosa. Machado de Assis: Relíquias culinárias. São Paulo: UNESP, 2012, p.70.....	71
<b>Imagem 21:</b> Café Lamas, restaurante mais antigo da cidade, Arquivo Café Lamas Restaurante .....	79
<b>Imagem 22:</b> População carioca comendo nas ruas, Revista O Cruzeiro, n° 43, 23.10.1974 .....	81
<b>Imagem 23:</b> Angu, prato comum do Rio de Janeiro, Revista O Cruzeiro, n° 43, 23.10.1974, p.6490 .....	90
<b>Imagem 24:</b> Gomes levando as barraquinhas para as ruas, Revista O Cruzeiro, n° 43, 23.10.1974 .....	91
<b>Imagem 25:</b> Estrangeiros comendo angu no Rio de Janeiro, Revista O Cruzeiro, n° 43, 23.10.1974 .....	92
<b>Imagem 26:</b> A cozinha do Angu do Gomes, Arquivo Angu do Gomes, Jan.1983 .....	93
<b>Imagem 27:</b> O restaurante Angu do Gomes, Arquivo Angu do Gomes.....	94
<b>Imagem 28:</b> Cachorro-quente do GB lanches, Arquivo Angu do Gomes.....	95
<b>Imagem 29:</b> Cozinha do restaurante Angu do Gomes, Arquivo Angu do Gomes .....	96
<b>Imagem 30:</b> O novo Angu do Gomes, Arquivo Angu do Gomes.....	98
<b>Imagem 31:</b> Gomes filho nas carrocinhas, Arquivo pessoal Walter Gomes .....	100
<b>Imagem 32:</b> O logo tipo criado por Gomes, Arquivo pessoal de Walter Gomes	101
<b>Imagem 33:</b> Gomes no seu restaurante, Arquivo pessoal de Walter Gomes.....	102
<b>Imagem 34:</b> Walter Gomes, Arquivo pessoal Mariana Aleixo.....	104

<b>Imagem 35:</b> Basílio no seu restaurante, Arquivo Angu do Gomes.....	108
<b>Imagem 36:</b> Ana de Campos Alves, Arquivo pessoal Mariana Aleixo.....	110
<b>Imagem 37:</b> Receita original do Angu do Gomes, arquivo pessoal de Ana Campos .....	112
<b>Imagem 38:</b> Angu da Ana, Arquivo pessoal Mariana Aleixo.....	113
<b>Imagem 39:</b> Luiz Carlos Candido, Arquivo pessoal Mariana Aleixo.....	115

## 1. PRÓLOGO

A dissertação que segue é o resultado de um longo percurso, realizado por mim ao longo dos últimos seis anos e que combina minha trajetória pessoal com a acadêmica, o que tornou o trabalho mais denso, mas também, por que não dizer, mais agradável. Na junção dessas duas trajetórias dúvidas, achados, perdas e emoções se deram e acabaram por empurrar-me para o futuro.

Assim, esta dissertação é um espelho da minha vida e expressa boa parte dela, pois é uma indicação de tudo que fiz e quero fazer no futuro. E quando as coisas que fazemos são as que gostamos o final é sempre satisfatório.

Comecei a pensar no tema desta dissertação no ano de entrada ao Programa de Pós-graduação em Engenharia da Produção. Foram os primeiros trabalhos de curso realizados que me abriram os olhos para aquilo que estava tão perto de mim, que não percebia, mas que, em parte, já havia abordado em conversas, quando realizei o curso de extensão sobre Design e Gastronomia na PUC-Rio, onde tive contato com o debate acadêmico em torno da gastronomia carioca.

Por outro lado, minha vivência no campo da gastronomia já criara uma vontade de entender as relações entre gastronomia, cultura e cidade. Nas experiências com o fazer culinário e nas oficinas que ministrei sobre gastronomia, aparecia sempre a questão da comida de rua. Isto me fez observar com mais atenção esse fenômeno quando passei a integrar o projeto Maré de Sabores no Complexo da Maré, onde pude ver o trabalho de comida de rua mais intensamente e tentei, nas próprias oficinas, refletir sobre ele para compreender o que ele significa para a cultura carioca.

Também desenvolvi a reflexão a partir de andanças pelo centro da cidade do Rio de Janeiro, nas quais aumentei minhas questões sobre a comida de rua e, por conta de ter tido o privilégio de ver o projeto de retorno do Angu do Gomes à paisagem carioca através de um colega de graduação que era o herdeiro da marca e neto de um dos sócios da firma. Nesses contatos, tive a oportunidade de conhecer um pouco da história do Angu do Gomes e fiquei fascinada pelo que ele representou para a vida carioca, especialmente nos anos 1960 e 1970.

A partir daí, iniciei minha pesquisa sobre o Angu do Gomes, ao mesmo tempo em que continuava a tentar compreender o fenômeno da comida de rua, do qual a

história do Angu do Gomes é um exemplo. Isso me levou a transformar o Angu do Gomes no estudo de caso para esta dissertação. Esta dissertação não é uma história da alimentação na cidade do Rio de Janeiro, embora possa ser tomada como um capítulo dessa história. Não é, também, um exaustivo estudo sobre os modos de comer e do fazer culinário do Rio de Janeiro.

No fundo, a pergunta que me levou a desenvolver o trabalho é bem simples: O que é típico da cozinha carioca? A dificuldade de responder a essa pergunta levou-me ao estudo da história da cidade do Rio de Janeiro e a tentar descobrir, através dela, elementos que pudessem fazer avançar a resposta, partindo da hipótese de que comida é cultura e desse modo corresponde à pulsão que existe nas experiências humanas na cidade, ganhando as marcas daquilo que a cidade é.

O desdobramento desse primeiro caminho foi buscar associá-lo ao que já me preocupava antes, que era a comida de rua. Nesse avanço, fui compreendendo, a partir das leituras, que a cidade do Rio de Janeiro possuía um perfil urbano bem peculiar que transformava a sua vida numa vida pública, voltada para fora de casa, o que respondia, em parte, ao que era o frenético comércio de comida de rua, praticamente desde a sua fundação.

Além disso, vários cronistas lidos, especialmente João do Rio, indicavam essa experiência de rua como uma alma encantadora passível de exprimir estados da alma e criar identidades que fizeram com que eu entendesse outros fenômenos como a tradição dos bares, dos cafés e dos botequins. Ao mesmo tempo, percebi também os contrastes de uma cidade em pleno processo de modernização, acompanhando os modelos europeus representados pelas confeitarias.

Esses contrastes iam ainda mais longe. Com as leituras feitas, foi possível perceber como a cidade produzia uma cultura gastronômica dual, que nascia da própria divisão presente na cidade, onde, no período colonial, despontavam as diferenças entre os modos de comer e de fazer relacionados à cultura branca europeia e à cultura dos negros africanos aqui transformados em escravos e se tornando fundamentais no exercício e nas práticas culinárias.

Entretanto, essa dualidade não anunciava apenas dois caminhos no modo do saber gastronômico. Embora uma fosse da casa e outra da rua, elas acabavam se tocando, se misturando e se adaptando aos ingredientes existentes no Brasil. Essa região

de fronteira entre as duas culturas produziu novas formas de fazer e de comer que integram, até hoje, as tradições cariocas que dão à cidade, que mistura o localismo e o cosmopolitismo, uma marca que é exatamente a da não tipicidade alimentar. Os pratos cariocas são formas de misturas diferentes, mas que mantêm vínculos dialogais com as histórias várias que giram em torno da gastronomia.

Esse trabalho de identificação das diferenças e dos pontos comuns está apresentado no capítulo 2, que toma o angu como fio condutor e a comida de rua como cenário.

Tentei, a partir daí, verificar como essas marcas inaugurais se desenvolvem no tempo, procurando ver a cidade e seu processo de modernização relacionado ao comer e fazer culinário e, no capítulo 3, mantendo a ideia de dualidade desenvolvida no capítulo 2, estabeleci as tensões a partir do exame das formas de desenvolvimento da comida de rua.

Afinal, as ruas continuaram a ser os espaços preferidos dos cariocas e a partir de então com novidades que acarretavam modificações nos saberes e sabores como a incorporação de confeitarias, quiosques, bares, cafés, botequins e principalmente dos tabuleiros das baianas. Novamente, eram os contrastes que assinalavam a paisagem num processo crescente de trocas culturais que envolviam também, depois da Primeira Guerra Mundial, uma alteração de referências. Não era mais Paris que ditava os cânones, mas Nova York.

A entrada da cultura americana se faz antes dos anos 1950, mas só toma corpo nessa época, produzindo modificações significativas nas ruas cariocas que introduziram novas alternativas na comida de rua. Esse exame, feito no capítulo 3, levou às últimas consequências nossa hipótese de que na estruturação da comida carioca há forte presença das tradições da comida de rua.

Finalmente, no capítulo 4, voltei-me para a verificação empírica dessa trajetória através do exame da experiência do empreendimento de comida de rua conhecido como “Angu do Gomes” e, em torno de sua história, pude examinar questões que confirmam a tradição de comida de rua na cidade do Rio de Janeiro e também a possibilidade de entender como se desenvolveu a produção do angu na cidade, comparando-a com outras formas de uso do milho e acentuando a marca cosmopolita do Rio de Janeiro.

Para realizar esse exame, optei por tornar presente os discursos dos protagonistas, daqueles que estavam mais envolvidos com a criação e desenvolvimento da experiência e os colocamos em confronto para que revelassem a diversidade de percepções e como a marca Angu do Gomes se transformou num elemento de identidade carioca. Para realizar esse procedimento, tomei como referencial a proposta de metodologia qualitativa feita por Gaskell (2009) no que diz respeito à análise de entrevistas individuais.

Para realização completa da dissertação, dispus de um conjunto de teorias e conceitos que me abriu caminho para poder entender o que sugeria como questões. A partir delas, tentei construir o conceito de gastronomia situada e é exatamente por isso que incluí na dissertação uma parte mais teórica que, logo depois do prólogo, indica o percurso crítico que fiz a partir da utilização dos textos de Hassan Zaoual e da ideia de uma economia situada, a partir da teoria dos sítios do conceito de sítios simbólicos de pertencimento.

A inclusão dessa parte, fora da organização dos capítulos, teve a intenção de não aumentar o prólogo e, ao mesmo tempo, dar oportunidade aos leitores de observarem o caminho de construção de um conceito que considero importante para qualquer reflexão sobre gastronomia e como ferramenta para comparações entre modos de comer e de fazer e que me foi apresentado como possibilidade por meu orientador, o professor Roberto Bartholo.

Nesse sentido, é nessa parte que desenvolvi as críticas ao modo capitalista de produção, apresentando a gastronomia situada como alternativa e mostrando como ela já se desenvolvia intuitivamente na cidade do Rio de Janeiro através dos hábitos alimentares vinculados à comida de rua.

A utilização dessa metodologia, em minha reflexão, amplia o objetivo da dissertação, abrindo-a para comparações com outras possibilidades de sustentabilidade no Brasil.

Acho necessário, ainda, reforçar a ideia de que a possibilidade de realização desta dissertação resultou do cruzamento de minhas duas trajetórias; a pessoal, que no fundo é a profissional, e a acadêmica. Sem essa combinação, seria impossível realizar esta pesquisa. Minha experiência no projeto Maré de Sabores foi, sem dúvida, um esteio para a realização deste trabalho e também se configurou sempre como um empurrão

diante dos desânimos que enfrentei durante esses dois anos no Programa de Pós-graduação em Engenharia da Produção da UFRJ.

Espero contribuir de algum modo para o avanço da reflexão sobre a gastronomia que ainda é devedora de estudos mais afirmativos, saindo dos modismos e das explicações que dão à dimensão intuitiva o sentido mais forte da gastronomia.

Pela dificuldade do tema, decorrente da ausência de reflexões na direção que propusemos, peço que a leitura seja carinhosa e entenda os desencontros que poderão existir no conteúdo, sem que isso signifique ausência de crítica.

Por fim, meu desejo é o de que esta dissertação possa dar início, sem nenhum pedantismo, ao debate em torno da gastronomia situada. Sintam-se, nesse aspecto, introduzidos ao tema.

## **1.1. Gastronomia Situada**

Esta parte da dissertação pretende apresentar o conceito que fui construindo no processo de produção e discussão da dissertação, ao lado de meu orientador, e como resultado das leituras realizadas durante o curso: *Gastronomia Situada*.

O conceito que apresento de Gastronomia Situada se desenvolveu a partir da leitura de Hassan Zaoual e dos referenciais teóricos por ele apresentados em torno da teoria dos sítios e do seu desdobramento na forma do conceito do sítio simbólico de pertencimento da qual desdobrei o conceito de gastronomia situada, que organiza, justifica e é o fio condutor do texto.

Para tornar mais claro o que apresento diria que, em primeiro lugar, caracterizarei conceitualmente “sítio simbólico de pertencimento” a partir da abordagem de temas dissonantes das propostas tradicionais de desenvolvimento da gastronomia atual, em que são privilegiados os aspectos estéticos e econômicos.

Dentre esses temas se podem destacar as diferentes formas de relações alimentares humanas sustentadas por condutas tradicionais ligadas ao prazer, à cultura, à política, ao social, ao ambiental e ao local, presentes de forma notável na cidade do Rio de Janeiro. A crítica a essa cultura alimentar terá especial presença nesta dissertação, pois visa retratar, identificar e interpretar o modo carioca de formar sua singular gastronomia.

Por fim, tentarei mostrar o potencial da Gastronomia Situada e o modo como ela pode extrapolar o cosmopolitismo da cidade do Rio de Janeiro, replicando em complexos contextos locais brasileiros, a partir do sítio simbólico de pertencimento e do processamento de informações geradas pelos atores locais, neste caso, a população da cidade do Rio de Janeiro.

## **1.2. Contextualização**

Este enfoque sobre a gastronomia situada está baseado nos princípios teóricos de Hassan Zaoual, pensador marroquino, que foi professor de Economia e diretor do *Groupe de Recherche sur les Économies Locales-GREL*, sobre o sistema econômico vigente. Zaoual discute a questão do desenvolvimento das economias locais, a partir da teoria dos sítios apresentando uma multiplicidade de caminhos para os autores sociais organizarem e dirigirem seus próprios destinos, respeitando a sua diversidade cultural.

A teoria dos sítios, com o seu desdobramento no conceito de sítio simbólico de pertencimento, enfatiza a inconveniência de transferir mecanicamente os modelos de economia e administração de um espaço para outro, realçando que o homem deve estar referido a um sítio simbólico de pertencimento e possuir uma estrutura imaginária de arranjo econômico e social que associe as duas dimensões - diferentes das da economia de mercado, a qual é antagônica - ou seja, a teoria dos sítios visa a pluralidade dos modos de coordenação, inserindo a dádiva, a solidariedade, a reciprocidade, a cooperação, a socialização e a aprendizagem recíproca de forma abrangente (ZAOUAL, 2006).

O desdobramento disso é a análise dos sítios estimulando o repensar da situação do homem no século XXI, avaliando as ilusões presentes nos processos de desenvolvimento e de globalização econômica, cultural e civilizacional existentes no mundo em suas relações contraditórias. Daí decorre a valorização do *homo situs*, ou do homem situado, pertencente ao sítio, aos seus valores, de modo contrário a um reducionismo que valorize apenas os interesses econômicos (ZAOUAL, 2006).

A teoria de sítios objetiva combinar cultura, economia e ecologia, com ênfase na escala local e na diversidade das práticas econômicas, pois é na escala local que surgem as várias possibilidades de riqueza, geradas pelo processo de aglutinação dos fazeres

tradicionais vinculados à dimensão global (ZAOUAL, 2006).

A teoria dos sítios aponta na direção de um paradigma alternativo, de uma nova forma de perceber, interpretar, organizar e planejar, considerando fundamentalmente os valores, ritos e mitos locais.

### 1.3. Os fundamentos da Gastronomia Situada

A Gastronomia Situada sugere identificar formas e hábitos alimentares localizados, a fim de experimentar e conhecer uma cultura local a partir do seu modo singular de se relacionar com a cozinha e o preparo de alimentos, que muitas vezes são entendidos como informais, mas que, entretanto, estão presentes no cotidiano da comunidade do sítio “... a proximidade é antes de tudo um sentido e este não pode ser calculado” (ZAOUAL, apud. BARTOLHO, 2009, p. 46).

Partindo desse contexto de ideias desenvolvidas a partir da teoria dos sítios, a proposta da Gastronomia Situada repousa sobre pilares e racionalidades distintos daqueles que organizam a economia de mercado. É uma gastronomia baseada no saber local, construída em harmonia com o próprio meio e valorizadora do homem situado: **“contrariamente ao *homo oeconomicus*, fundamento de um desenvolvimento impensado, o *homo situs* impulsionou a harmonia do homem com seu meio”** (ZAOUAL, 2006, p.64 grifos do autor).

A procura por essa harmonia constitui, portanto, a base da escolha feita pela comunidade do que deva identificar sua própria gastronomia e seus próprios produtos ou métodos de cocção realizando, assim, uma união que propicia relações dialogais e cria o sítio simbólico de pertencimento.

Essa visão, no campo prático gastronômico, define-se através da participação da comunidade local em todas as fases de produção, desde a concepção, formatação de um modo ou método de preparo singular e local, passando pela organização ou escolha dos produtos disponíveis, até seu uso no cotidiano. Entretanto, essas ações só são possíveis porque há na comunidade um enraizamento cultural que disponibiliza as tradições gastronômicas. Dessa forma, a comunidade estaria assumindo a função de sujeito ativo do próprio desenvolvimento, ou seja, tornando-se protagonista.

A Gastronomia Situada se caracteriza, assim, pela participação dos cidadãos

como atores e sujeitos dos procedimentos que envolvem atos culinários. Não se trata apenas de uma questão de transferência de um pacote tecnológico, mas de um esforço de criação que articula passado e inovação, tradição e modernidade, evidenciando a ilusão de se crer em uma gastronomia como fruto da mera transposição de modelos econômicos entre diversos tempos e espaços (LATOUCHE, NOHRA & ZAOUAL, 1999).

O resultado desse movimento de integração se verifica na produção de pratos, que expressam as especialidades dos sítios e que, diferentemente dos produtos, são comuns a vários sítios. Esses pratos, em suas combinações, sinalizam para modos específicos, do saber-fazer (ZAOUAL, 2006), mostrando-se testemunhos e memória das tradições e experiências diversas dos sítios.

É esse movimento entre tradição e modernidade, associado a maior diversidade existente de ofertas de produtos, que permite a relação entre o local e o global, extrapolando essa cultura gastronômica e produzindo novas possibilidades e desdobramentos. Essa cultura sincretista mostra como os hábitos alimentares e de mesa são espaços potenciais de trocas em âmbito internacional.

A Gastronomia Situada, a partir da teoria dos sítios, decorre da produção de uma relação de pertencimento nas comunidades, mas não pretende fazer de sua cultura gastronômica um lugar melancólico, ligado ao passado. Ao contrário, o que ela objetiva é estabelecer um diálogo mais próximo e produtivo entre o presente e as experiências vividas da comunidade.

Dessa forma, entendo que se pode compreender o percurso do que se estabelece no cenário gastronômico atual da comunidade a partir dos fragmentos transmitidos por sua história e tradições.

Como decorrência desse raciocínio, posso pensar a gastronomia situada a partir de quatro dimensões que considero fundamentais, a saber: econômica, cultura, social e ecológico-ambiental. Esta última, no entanto, não será desenvolvida nesta dissertação, pois para desenvolvê-la teria que mobilizar outros referenciais e isso tornaria o trabalho mais complexo, afastando-o do meu objetivo inicial. Assim, tratarei apenas das três primeiras dimensões.

### 1.3.1. Dimensão econômica

A teoria dos sítios realiza a crítica ao modelo de padronização e uniformização que definem o desenvolvimento da indústria alimentar (ZAOUAL, 2006). Zaoual propõe uma postura crítica diante daqueles que identificam a instabilidade do mundo do trabalho na economia capitalista clássica como passível de ser resolvida pela criação de formas globais e homogêneas de desenvolvimento, isto é, da busca como alternativa da criação de um modelo em que as estruturas socioeconômicas fossem semelhantes e universais.

Um dos exemplos desse procedimento comum hoje pode ser observado através do desenvolvimento da gastronomia que, tal qual o modelo, procura a uniformização de procedimentos e a produção de modelos alimentares globais.

Esse exemplo se desdobra quando olhamos para os consumidores, uma vez que essa uniformização, na forma da globalização, produz o controle das multinacionais e das indústrias de alimentação no mercado global. Essa constatação que, até pouco tempo atrás, era apenas uma tendência que atingia parte da sociedade, por seu alto custo, hoje se estende a toda a sociedade.

Nesse contexto, e para atender o volume dos mercados, as indústrias de alimentos passam a usar novas tecnologias que cada vez mais se uniformizam com o objetivo de poder dar conta dos consumidores de baixa renda através da relação entre o aumento da quantidade de consumidores no mercado e a redução de custos dos alimentos.

Para Zaoual (2009), é preciso estabelecer críticas a essa tendência de globalização de mercados que é discrepante no sentido de eliminar as tradições e histórias das comunidades locais, pois desarticulam os laços de pertencimento nos sítios. Para ele, é o desconhecimento das diversidades e particularidades vividas e experimentadas pelos sítios simbólicos de pertencimento, além das vantagens econômicas, que levam a economia de mercado a deixar de lado a dimensão qualitativa da vida humana.

Zaoual adverte que hoje o homem é paciente de uma economia de mercado hostil e violenta:

Para evitar isso, precisamos de uma nova teoria geral e de uma abordagem flexível capaz de intervir em várias escalas e valores ao mesmo tempo. Desse ponto de vista, o conceito de sítio é flexível, podendo se adequar a múltiplas entidades espaciais e organizacionais, tais como: aldeia, tribo, comunidade multicultural, empresa, organização de qualquer tipo, profissão, ofício, cidade, bairro, região, nação etc. O essencial é que se trata de algo que reúna homens, em alguma escala, em torno de um sentido e de um sistema de crenças que os motivam e coordenam. O sítio varia em função do posto de observação e da representação implicada dos atores. É o que o torna intangível, logo, difícil de ser definido de uma vez por todas. A multiplicidade é onipresente no mundo dos sítios (ZAOUAL, 2006, p. 70).

Assim, a teoria dos sítios se apresenta como um procedimento alternativo à economia de mercado e mostra, através dos sítios simbólicos de pertencimento, a autoridade de crenças, mitos, valores e experiências vividas como elementos de extremo prestígio para o entendimento da vida humana. Dessa forma, o sítio é uma forma de resistência à dominação proposta pela economia de mercado, que imagina a globalização como a única solução.

Para Zaoual:

Os sítios amenizam os efeitos e o modo de funcionamento do mercado; assim, as leis econômicas se tornam *construções sociais* e escapam ao modelo único. Com isso, está caducando a ideia de um *mercado-mundo* governado por leis universais. Com a mundialização, um mosaico de sítios sobrevive, evolui e se estende como se fosse para lutar contra a entropia do sistema econômico dominante (ZAOUAL, 2006, p. 36, grifos do autor).

Tomando as experiências gastronômicas das comunidades, observo que os pratos locais, ligados aos produtos nativos, afirmam-se como fortes experiências dessa vivência local e isso dá a eles a condição de participarem da economia de mercado conectados às comunidades locais, sem que percam suas marcas peculiares. Esse modo de saber-fazer garante que a Gastronomia Situada participe do mercado global a partir da referência local.

O exemplo atual que posso mencionar é o do regionalismo da cozinha italiana, que a fez mais comercial e moderna que outras cozinhas clássicas, como a francesa, que se mantém presa à inflexibilidade de suas regras gastronômicas. Essa possibilidade é

garantida pela relação entre tradição e inovação que essas experiências globais produzem. O que registro, a partir daí, é que o enraizamento no sítio simbólico de pertencimento não é um obstáculo ao processo de modernização e é, no fundo, o elemento articulador da dinâmica entre o local e o global.

Entretanto, isso não me leva a dizer que os produtos regionais e territoriais tenham nascido do zero. Entendo que as diversidades locais sempre existiram. Em minha abordagem, tomar os sítios como elemento positivo é a condição para pensar a Gastronomia Situada, que só pode ser entendida como resultante da relação entre tradição e modernidade.

Na direção que proponho já existem algumas experiências que podem ser registradas como caminho para se chegar a Gastronomia Situada. O movimento *Milhas alimentares*, criado por Tim Lang, professor de Política Alimentar da City University of London, afirma que o objetivo do movimento é: “destacar as ocultas consequências ecológicas, sociais e econômicas da produção de alimentos para os consumidores de uma forma simples” (LANG, 2006, pp. 94-97).

Essas informações simplificadas favoreceriam à produção de alimentos tão próxima como possível do ponto de consumo, medindo a distância que um produto alimentar percorre desde o campo ao prato. O movimento é alimentado pelo desejo de reduzir as emissões de gases CO<sup>2</sup>, com efeito estufa.

Entretanto, isso coloca um dilema para os consumidores que é de não experimentarem o que está fora dessa milha ideal. O resultado mais concreto disso seria o isolamento, ou seja, a eliminação das trocas entre o global e o local.

O debate sobre as milhas alimentares é ampliado, em parte, por uma reação adversa aos padrões modernos de circulação de alimentos, onde se vê que mesmo aqueles produzidos localmente são transportados por longas distâncias de caminhão ou avião para serem processados, padronizados, embalados e distribuídos no mercado.

O que me interessa do movimento é a possibilidade que ele oferece de consumo de alimentos produzidos regionalmente e, com isso, diminuir as milhas alimentares e a emissão dos gases de efeito estufa. O ganho resultante está diretamente relacionado à economia de energia de produção, que envolve a utilização da água, a fertilização e a embalagem, tornando os alimentos mais eficientes energeticamente.

Desse modo, estabeleço a relação entre a teoria dos sítios simbólicos e o

movimento “milhas alimentares” através de um elemento comum que é a preocupação com a sustentabilidade. Além disso, o movimento das milhas alimentares também produz críticas ao padrão de desenvolvimento hegemônico, que estão na direção daquilo que aponte quando mostrei que a Gastronomia Situada também se coloca contra esse padrão.

Assim, a teoria dos sítios me permite desenvolver, através de sua fundamentação política e filosófica, uma crítica que faz do imperativo ético o elemento de sustentação da dinâmica produtiva em prejuízo do domínio da técnica.

Dessa reflexão, deduzo que o comportamento do *homo situs*, alicerçado na sustentabilidade, deve ser baseado na ética natural de semelhanças dialogais. Assim, devemos reconhecer o diálogo genuíno como um treinamento de sintonia assimétrica entre seres distintos e díspares, dotados de múltiplos e irregulares poderes que interferem na condição de outra pessoa.

Trato aqui da questão dialogal a partir da obra do pensador Martin Buber, que distingue as relações do tipo EU-TU das do tipo EU-ISSO e afirma a necessidade do exercício de ambas para tornar a vida humana viável.

O exercício da ética deve ser reconhecido e adotado na colisão de dois entes, no espaço e no momento em que o comportamento humano de responsabilidade faz- -se obrigatório como a condição de cumprimento do diálogo.

E, nesse exercício de caráter vivencial, deve-se estar atento aos limites estabelecidos, não através de prescrições impositivas, mas sim por meio do acatamento da vulnerabilidade e da alteridade do outro.

Com isso, entendo e posso afirmar que a sustentabilidade de iniciativas gastronômicas situadas requer o desempenho dos múltiplos atores zelosos pela potencialização ou pela retomada do exercício de responsabilidade de diálogo, ou seja, cada comunidade deverá responder o que deseja e que passos devem ser dados para desenvolver a gastronomia, ao mesmo tempo que devem elaborar uma lista de posições, concessões e os elementos inegociáveis de seu patrimônio relacional. Daí, a necessidade da comunidade de criar um espaço plural de ideias – o contraditório e o controverso – e, além disso, aceitar que fazem parte do processo a incerteza e o risco.

### 1.3.2. Dimensão cultural

A gastronomia tem como objetivo fundamental zelar pela conservação do homem, por meio da melhor alimentação possível, ou seja, a partir do momento em que se estabelece a relação entre o homem e a comida, esta passa a fazer parte do universo cultural dos homens em sociedade (SAVARIN, 1995).

Para Pierre Bourdieu (2007), o que escolhemos para ouvir, comprar, comer, vestir faz parte de uma seleção que fazemos a partir de uma organização social e do lugar que ocupamos nela. Quando dizemos que gostamos de algo de maneira a parecer que o fazemos “naturalmente”, na verdade fazemos isso porque tivemos acesso àqueles produtos, práticas e comidas e pudemos selecioná-las como coisas que apreciamos.

O gosto não é natural. Ele é naturalizado e serve como meio de distinção de uma classe em relação à outra. O gosto não é algo inato, mas adquirido nas experiências culturais vividas em sociedade, transformando-se em símbolo de poder, de identidade entre semelhantes e de exclusão dos que não pertencem a um mesmo grupo. É um código socialmente produzido capaz de identificar e diferenciar grupos.

A reflexão de Bourdieu sobre o gosto permite que eu estabeleça que as escolhas gastronômicas são construídas a partir de aparatos culturais, que passam a ser reconhecidos a partir das escolhas subjetivas, o que me leva a associar a comida à cultura: “O órgão de gosto não é a língua, mas o cérebro, um órgão culturalmente determinado, por meio do qual se aprendem e transmitem critérios de valorização” (MONTANARI, 2008, p. 95).

O gosto, assim, se apresenta como marca imaterial das culturas. Desse modo, o diálogo entre o gosto e os sítios estabelece, antes de tudo, uma dimensão invisível, um patrimônio da sociedade, apesar de ser subjetivo. O gosto nos sítios reúne as tradições experimentadas ao longo de sua história como comunidade local com os novos referenciais produzidos pelas trocas com a dimensão global.

Esse ponto para mim é central, porque verifico que essa forma de abordar o gosto relacionado com a cultura não está presente na formação de um gastrônomo no Brasil. Não há nenhum tipo de reflexão nos cursos universitários e técnicos que promova o conhecimento de sua própria cidade a partir dos seus sabores. Ao contrário,

se prefere aglomerar todas as experiências e empilhar sobre a mesa todos os modos locais possíveis em uma espécie de grande banquete global.

Ou seja, há no Brasil pouca preocupação em se relacionar os hábitos alimentares à cultura. A maior parte dos estudos busca entendê-los como representação de um modelo global, gerando padronizações que não levam em conta o local.

Para mim, o resultado mais importante desta reflexão sobre gastronomia situada é o de repensar esses símbolos, historicamente constituídos, como forma de se abrir um leque de novas possibilidades, que levem em conta os saberes e sabores das comunidades locais e em que se beneficiem e vivenciem os prazeres da mesa. Mas irei além, esta reflexão talvez permita que a relação entre gastronomia e cultura possa ganhar espaço nas universidades.

### 1.3.3. Dimensão social

Posso, a partir do que já foi exposto, dizer que no âmbito das relações sociais comuns há uma rica percepção dos valores alimentares em cada ser subjetivo, propiciada exatamente pela combinação das tradições com as experiências contemporâneas. Essas vivências mostram que a cultura de um sítio não se prende a qualquer tipo de esquematismo. Ela é dinâmica e, como tal, relaciona-se com as sensibilidades produzidas pela relação entre experiência e conhecimento da realidade. Segundo Zaoual,

Para esquematizar o funcionamento dos sítios, digamos que a crença motiva, a norma, organiza e o comportamento executa. Os aspectos fundamentais de um sítio são suas crenças e as decorrentes normas morais e sociais. Tudo isso se baseia no senso comum, em geral, implícito no sítio. Em realidade, as coisas são de natureza mais sutil. A complexidade das interações proíbe todo determinismo. (ZAOUAL, 2006, p. 48)

Os contextos sociais comuns ou situados alimentam um patrimônio de relações comunitárias que são irredutíveis às de interesse econômico ou de poder. Dessa forma, o diálogo se sustenta como um dos pilares da vida social e pretende refletir possibilidades e ferramentas que construam uma relação com a alimentação para além de seu sentido fisiológico na sociedade.

Com efeito, historicamente, a gastronomia buscou construir uma relação estética com a alimentação, transformando-se em um dos instrumentos fundamentais de distinção social. Com o que apresento aqui, pretendo construir novas formas e caminhos dialogais alimentares para as distintas camadas da sociedade brasileira, auxiliando na construção de novas experiências de vivência social e de democratização da sociedade, a partir da alimentação, tomando-a como uma das ferramentas do desenvolvimento social.

Também, do exposto, posso afirmar que a Gastronomia Situada se equaliza nas determinações da Lei de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN no que diz respeito ao direito humano à alimentação adequada e da soberania alimentar (BRASIL, 2006), a partir da sua motivação em fundir os códigos alimentares e afirmando-se a partir do conceito dos sítios. A noção de sítios atenua as diferenças sociais, já que a comida ganha uma marca local mais identificada com as experiências sociais.

Além do movimento das milhas alimentares, existe outra experiência que deve ser considerada que é o Slow Food e seus princípios de uma nova gastronomia, a partir de um plantel de ideias ligadas ao sabor – esfera sensorial – e ao saber – cultura ligada à história das comunidades e suas tradições (PETRINI, 2009).

Assim, na visão de Campos (2004), o Slow Food é um movimento hedonista, criado na Itália que alia a defesa da natureza à filosofia do prazer, sempre em busca de melhor qualidade de vida em equilíbrio com o meio ambiente, individual e socialmente. A adesão mundial aos princípios de comer com prazer se produz com a presença do movimento em 48 países, contando com cerca de 77.000 membros, sendo que metade desses se encontra na Itália.

No Brasil, o movimento desenvolve projetos pontuais como a “Arca do Paladar” (PETRINI, 2009), onde se realiza uma catalogação dos produtos ameaçados de extinção e por onde replica seu modelo conceitual específico e global em nosso país.

Cabe ressaltar que não estou dizendo que a Gastronomia Situada seja sinônimo de Slow Food, ela se diferencia pela busca de transformações qualitativas, norteadas pelo respeito aos saberes e tecnologias locais, com a intenção de preservar e valorizar a gastronomia das comunidades locais.

Nesse sentido, a flexibilidade da Gastronomia situada desfaz a intenção de se tornar referência dominante para a cultura mundial. As considerações aqui levantadas

apontam para a Gastronomia Situada como um jogo entre o local e universal.

Definido meu campo conceitual e caminho teórico, no secundocapítulo procurei observar como se funda a gastronomia carioca, levando em conta um sítio simbólico de pertencimento que é a cidade do Rio de Janeiro, tentando, através da interpretação de sua culinária, compreender como se constroem, entre o século XVI e as décadas de 1880, modos de fazer e de preparar que se apresentam como combinações singulares de diálogos entre as três manifestações presentes no chão da cidade: as culinárias portuguesa, africana e indígena.

Com isso, aciono não apenas as receitas e os alimentos, mas os gostos que reúnem, num mesmo espaço, tradições diferentes, estabelecendo uma dimensão relacional que combina tradições e inovações, especialmente numa cidade em que, mesmo elitista, teve como base de seu desenvolvimento a presença dos escravos negros.

Assim, chego, nesse capítulo, à percepção de que, dadas as condições da cidade, a comida de rua será o local onde se formam possibilidades de desenvolvimento de uma Gastronomia Situada.

No terceirocapitulo, realizo o mesmo movimento, ou seja, ir além, na percepção da presença da relação entre tradição e modernidade, mas num momento de desenvolvimento da cidade em que a tradição da comida de rua é questionada diante do processo de modernização da economia capitalista no final do século XIX e a correspondente pressão de inclusão de novos hábitos na cidade.

Minha atenção se voltou exatamente para as trocas e as resistências que daí decorrerem para verificar como se deu a relação entre inovação e tradição e como a comida de rua se comporta nesse contexto.

O quartocapítulo abre a possibilidade de ter no Angu do Gomes o exemplo de como as permanências se desenvolveram na cidade capital do Brasil e é exatamente por isso que esse capítulo se dedica a explorar a história do empreendimento e suas contradições em meio a um cenário de transformações. Essa historia é feita através do cotejo entre depoimentos dos protagonistas, buscando as verdades contidas nosseus discursos, para entender a variedade de interpretações que a realidade do empreendimento pode sugerir.

Assim, tenho a possibilidade de mostrar a gastronomia carioca como pertencente a um sítio simbólico de pertencimento cuja base é a Gastronomia Situada.

## **2. RIO DA CORTE E DOS ESCRAVOS.**

Em 1763, o Rio de Janeiro passou a ser o principal centro das atividades da metrópole portuguesa no Brasil, isto porque o Marquês de Pombal transformou a cidade na capital da colônia. Com isso, possibilitou a concentração de todas as dimensões cosmopolitas decorrentes das experiências maiores de troca com a Europa, a África e a Ásia que passaram a se ligar ao Rio de Janeiro.

Com a transferência da Corte portuguesa para o Brasil, em 1808, o Rio de Janeiro ampliou suas funções, ganhando uma característica ainda mais cosmopolita, pois se transformou na capital do império português e passou a abrigar na cidade, antigas e novas dimensões socioculturais europeias e coloniais. Dessa combinação resultaram os traços fundamentais da cultura carioca.

Entretanto, antes de receber a função de capital, o Rio de Janeiro já acumulava experiências de cidade mercantil, fazendo do seu espaço urbano um local de trocas em vários níveis e de diferenciações sociais que mostravam um cenário repleto de dualidades. A principal delas era aquela que indicava a existência de duas cidades numa só, duas cidades que ocupavam o mesmo espaço. Uma que recepcionou os valores europeus e os combinou com aqueles da nobreza da terra, passando a ser o principal centro político e econômico do Atlântico Sul, definindo-se como Cidade-Corte. Outra, que incorporava as tradições da cidade desde sua fundação e combinava-as com as culturas indígena e africana, mantendo-se, de certa forma, à margem do circuito europeu.

Essas constatações permitem desvendar a cultura carioca. Mas, para verdadeiramente descobri-la, trabalhei com a união dos relatos de viagem, anúncios dos jornais e referências bibliográficas que colocam experiências de contato sistemáticas entre os variados segmentos que atuavam em ambas cidades e suas relações com os estrangeiros que por aqui passaram no período em que assumiu a condição de capital e corte imperial.

Assim, a gastronomia carioca e suas várias formas de manifestação, incluindo a comida de rua, foram eleitas como objeto deste capítulo, combinadas ao espaço sociocultural no qual se desenvolveram – a Cidade-Corte do Rio de Janeiro.

## **2.1. Cozinha e mesa: as exigências gastronômicas de uma cidade Corte.**

A transferência da Corte portuguesa, em 1808, trouxe para o Rio de Janeiro a família real, o governo da metrópole e transformou a cidade no maior terminal negreiro da América portuguesa e do Atlântico Sul. Com a Corte veio, sobretudo, boa parte dos aparatos administrativo e cultural portugueses. Desse modo, se intensificaram as trocas entre a colônia americana à Europa, África e Ásia.

Novos hábitos e costumes foram se associando àqueles que já marcavam a tradição da cidade. Esse movimento de ida e vinda de funcionários e outras personalidades se intensificou mesmo depois da chegada da família real ao Brasil, pois com a expansão napoleônica e a invasão de Portugal, a cidade se transformou no único refugio da liberdade monárquica no Novo Mundo.

Como nos informa Alencastro, a afirmação de liberdade transforma a cidade num novo cenário, onde se expandem os debates e as atividades cotidianas. Para Alencastro, esse novo cenário justifica a sua condição de grande centro urbano (ALENCASTRO, 1997, pp. 12 -13).

Enquanto a família real e a aristocracia nobre se adaptavam ao Novo Mundo, importantes mudanças atravessavam o cotidiano colonial. Com hábitos alimentares específicos e exigentes, decorrentes dos costumes europeus à mesa que repousavam na tradição da cozinha francesa, ficou clara a necessidade de importação de ingredientes não existentes na Colônia, pois, embora aqui existisse uma variedade enorme de ingredientes, a falta de costume nos seus usos e sua associação aos escravos impedia, de início, que fossem utilizados como substitutos dos cheiros e dos aromas europeus (CASCUDO, 2011).

Entretanto, mesmo com essas limitações, ocorreram trocas que determinaram mudanças nos hábitos alimentares, fazendo com que as relações entre as formas de fazer e de comer dos diferentes segmentos sociais se transformassem. Assim, os hábitos alimentares europeus foram transferidos para a cidade e a delicadeza passa a ser o ponto chave para a alimentação. A qualidade e a quantidade do que era posto à mesa passaram a ser apreciadas (CASCUDO, 2011).

Para Savarin, um dos pioneiros no estudo das relações entre culinária e sociabilidade à mesa e, hoje, um clássico da historiografia gastronômica, os pratos são servidos aos poucos e separados em entrada, prato principal e sobremesa. O sabor passa a se mais delicado a fim de não perturbar o paladar básico do alimento (SAVARIN, 1995).

As refeições se transformaram em um momento de sociabilidade. Outro autor que nos apresenta o cenário da Corte é Luís da Câmara Cascudo. Em seu estudo, já clássico, sobre História da alimentação no Brasil nos apresenta a cena aristocrática à mesa:

As saladas, de verduras ou com carnes, ficaram mais conhecidas no Brasil quando o príncipe-regente D. João chegou ao Rio de Janeiro e março de 1808. Seguindo à roda de quinze mil pessoas, em alta percentagem fidalga da Casa Real, representantes orgulhosos da rutilante heráldica portuguesa, ligados aos Bragança. Essa onda aristocrática, aos poucos, tomou casa, estabeleceu relações com os patrícios residentes e mantendo intercâmbio com os demais nobres recém-vindos. Comendo. Bebendo, Recebendo (CASCUDO, 2011, p. 496).

No entanto, embora ocorressem trocas de experiências culinárias, no Rio de Janeiro, a Corte manteve os hábitos parisienses no que diz respeito ao figurino de moda, às músicas, danças, serviços de cardápios e na arte em todas as suas modalidades e vícios, transformando os hábitos europeus em dominantes no Brasil (EDMUNDO, 1950).

Luís Edmundo, talvez a maior referência para os estudos da cidade do Rio de Janeiro, principalmente porque seus livros são fontes primárias para quaisquer estudos sobre a cultura carioca, nos dá uma indicação da presença desses hábitos, observando que era comum a leitura de textos gastronômicos que evidenciavam a imitação dos textos franceses como a Arte de Cozinha de Domingos Rodrigues, *Chef* de cozinha de D. Pedro II, e o Cozinheiro moderno de Lucas Rigaud, que apontam ensinamentos da culinária francesa em Portugal, e que conseqüentemente colaboraram para a formação da cozinha carioca (EDMUNDO, 1956).

Cascudo realça esse ambiente ao nos fornecer a lista do que era encontrado nas mesas da Corte a partir da necessidade de organização da alimentação dos europeus na capital, ingredientes como presuntos, paíós, chouriços, queijos do Alentejo e de

Montemor, ceiras de passas, figos e amêndoas do Algarve, sardinhas, castanhas, piladas, ameixas, passas e azeitonas (CASCUDO, 2011) desembarcaram na colônia e constituíram uma nova dimensão culinária, que combinava comida indígena e africana e da Corte, criando técnicas e modos de produção na nova terra.

Nesse momento, se intensificaram os usos dos produtos coloniais que passaram a se agregar às tradições europeias, combinações que se transformam em experiências exóticas como o a do uso de frutas, peixes e caça nas refeições, reunindo o que vinha de fora com o que aqui existia. O resultado foi a inauguração de uma culinária completamente diferente, que misturava a Europa, o Brasil e a África (CASCUDO, 2011).

Apesar da influência francesa na culinária lusitana, hábitos tradicionais foram mantidos e a falta de elegância à mesa era comum na Corte. Oferecer alimentos na alegria do convívio, comer juntos, é a mais antiga fórmula de cordialidade portuguesa. A voracidade do comer na Corte acabou por pressionar o uso mais intensivo das coisas do Brasil, uma vez que ficava cada vez mais difícil importar ingredientes e produtos na velocidade da voracidade. Isso resultou na introdução dos produtos típicos brasileiros em sua alimentação diária.

A aristocracia nobre, que tinha o privilégio de viajar, ainda continuava a imitar os serviços franceses no seu cotidiano e em seu comportamento à mesa. O serviço de aves selvagens e pássaros pequenos oferecidos nos jantares harmonizavam com a referência europeia e começavam a surgir os pratos exóticos com a utilização de cisnes, garças, cegonhas e pavões. Essas famílias nobres conheciam os códigos de distinção e de etiqueta e acumulavam objetos que as aproximavam do luxo europeu(EDMUNDO, 1956).

Com o clima tropical, receitas aqui chegadas iam se adequando a partir da disponibilidade dos ingredientes, acarretando um aumento das trocas culturais e culinárias, seja por assimilação, deturpações ou por diferentes interpretações. Luís Edmundo concorda com essa visão, mas ressalta que a cozinha da Casa Real e da aristocracia se ampliava e que, embora recebesse novas influências e aspectos, mantinha, em linhas gerais, o espírito da chamada arte francesa de cozinhar (EDMUNDO, 1956).

O sentimento de excentricidade dos ingredientes brasileiros, pouco a pouco, deixa de ser um obstáculo para o seu uso e vai ganhando espaço por conta da curiosidade e da necessidade, passando a fazer parte do cotidiano dos estrangeiros. Farinhas de mandioca, milho, feijão preto, carnes, sopas e frutas chamavam a atenção dos novos habitantes. Pratos muito condimentados com cebola, alho e com fortes especiarias também impressionavam. Silva, em seu texto sobre as relações entre a cultura europeia e a mesa brasileira menciona que a mistura desses ingredientes, a curiosidade e o desconhecimento dos produtos nacionais surpreendiam toda a Corte (SILVA, 2008).

A viajante inglesa Maria Graham, também uma fonte primária central pela acuidade com que observava a vida cotidiana da cidade, relata seu contato com os produtos da terra quando estava hospedada no Rio de Janeiro e revela o ponto de vista do estrangeiro com relação aos produtos disponíveis no Brasil:

Comecei a tomar conta da casa da terra. Encontramos verduras e aves muito boas, mas não baratas; as frutas são muito boas e baratas, a carne verde é barata, mas muito ruim; há um açougue monopolista e ninguém pode matar animais, sequer para seu próprio uso, sem pagar-lhe uma licença; conseqüentemente, não havendo concorrência, ele fornece o mercado à sua vontade. A carne é tão mal que três dias em quatro mal pode ser empregada sequer em sopa de carne. A que é fornecida no navio é tão má quanto esta. O carneiro é raro e mau. A carne de porco é muito boa e bonita. Os porcos se alimentam principalmente de mandioca e milho perto da cidade. Os mais distantes tem a vantagem da cana de açúcar. O peixe não é tão abundante como o deveria ser, em vista a quantidade que existia em toda costa, mas é muito bom. As ostras, os camarões e os caranguejos são tão bons como em toda a parte. O pão de trigo é usado no Rio é feito principalmente de farinha americana e, de um modo geral, bem bom. Nem a capitania do Rio, nem as do Norte produzem trigo, (...) O grande artigo da alimentação aqui é a farinha de mandioca. Usa-se me forma de bolo largo e fino como um requinte. Mas modo habitual de comê-la é seca. Na mesa dos ricos é usada em todos os pratos que se comem, tal comemos pão. (...) Depois da mandioca, o feijão é a comida predileta, preparado de todas as maneiras possíveis, porém mais frequente cozido com um pedacinho de carne de porco, alho, sal e pimenta (GRAHAM, 1990, pp. 196,197).

A mesa deslumbrava com grande variedade e quantidade de pratos. Cem ou cento e cinquenta diferentes iguarias formavam o insaciável banquete dos reis. Luís Edmundo é quem relata as fórmulas culinárias e os costumes da Corte à mesa:

O que se pode acusar, isso sim, é a cozinha de então, a cozinha áspera do século, pesada, tôda feita de graxas e ferozes condimentações, cozinha de artríticos, opulenta em tóxicos, quase explosiva, garantindo, não raro, das mais autênticas dispepsias. Enfim, sendo como foi, tôda a época de insólito apetite, maior era o numero de galfarros que o de gastrônomos. Comia-se copiosamente, brutalmente, como nos tempos de Roma ou nos de Philippe-le-Bom.(...) E que cuidado com a apresentação dessas comezainas! Que razão! Eram porcos inteiros, vitelas, gordos perus, patos, frango, tudo isso armado em carretas ou em vastas patenas de preço, espetaculosamente postos numa decoração de folhagem, de flores e de frutas(EDMUNDO, 1956, p. 466).

E continua, acentuando o cotidiano da família real, ao realçar o grande apetite de D. João VI, devorando as galinhas e os frangos. Seu prato favorito era ensopado de carneiro com ervilhas. Já seu neto, D. Pedro II, imperador do Brasil, tinha preferência pela canja, alimento para os paladares doentes. Para Cascudo, o rei tinha como preferência uma sopa de caldo de galinha com arroz, sal e alguns temperos que era diariamente tomada por ele até mesmo nas quintas-feiras santas quando ia ao teatro, em seu camarote imperial, entre o segundo e o terceiro ato (CASCUDO, 2011).

O cronista Luís Edmundo também faz uma comparação entre os reis portugueses por seus hábitos alimentares:

D. Manuel, enquanto esperava pelo descobrimento do Brasil, empanturrava-se, farta-se com viandas pesadas de especiarias do oriente e passa a história como um rei comilão; D. João IV comia de causar surpresa ao Embaixador Southwell; Pedro II a glória de Domingo Rodrigues, o cozinheiro que rompe, mais tarde, o século XVIII coroado como gênio, D. João V, epicurista formidando, é o homem de quem o Desembargador Brochado afirma que comia muito, não fazia exercícios e passava o dia a ouvir histórias da carochinha; Dom João VI, afinal, era aquele reizinho ventruado, palerma e amável, não contente de devorá-las à mesa, ainda as metia na algibeira para comê-los fora dela( EDMUNDO, 1956, p. 472).

A Corte e a aristocracia nobre expandiam seus processos alimentares, passando a se alimentar de mamíferos, crustáceos, moluscos, peixes, presentes na biodiversidade local e iam transformando pratos e preparações. Entre elas, o guisado português de cabidela.

Cascudo nos mostra como era o seu preparo, dizendo que em seu processo tradicional eram utilizadas partes da galinha como penas, asas, pescoço, patas, fígado, baço, coração, bofe e que teve como primeiro nome rabadela, pois era produzido com asas, pernas e patas, até chegar às mesas da Corte do Rio de Janeiro como galinha cabidela ou galinha ao molho pardo, aqui preparado com um delicioso molho ouro-cendrado, feito a partir do sangue vivo no prato fundo e adicionando vinagre, muito apreciado por D. João VI (CASCUDO, 2011).

Todas essas adaptações geraram mudanças no cotidiano da Corte, segundo Cascudo. Por exemplo, era hábito da Corte jantar às quatro horas. Cascudo nos informa que o jantar em Portugal segundo o Conde de Gobineau, observador das maneiras e hábitos de D. João VI, seu filho D. Pedro I e do neto D Pedro II era às quatro horas da tarde. Mas para se adaptar aos soberanos europeus esse horário passou para as cinco horas da tarde (CASCUDO, 2011).

As ruas do Rio de Janeiro começavam a ter algum movimento às 10 horas da manhã, quando o comércio fechava as portas e a multidão dos caixeiros corria para casa, com certa alegria, por conta da pequena refeição e de alguma visita fortuita.

A casa da Corte possuía ampla e arejada área de cozinha, onde era possível se ter um fogão a lenha fechado em forma de abobora e horizontal, com uma chapa de ferro com dois ou três orifícios para as panelas e caçarolas, grelhas e frigideiras de ferro. Talheres, cadeiras e mesas, trazidas pelos portugueses, compunham esse espaço (LUCCOCK, s/d).

A cozinha, que era área de maior circulação dos escravos, era o local de integração, onde se realizavam as trocas e os intercâmbios culturais, principalmente em dias de festas. Outro importante relato do cotidiano da cidade feito por Luccock, também um dos textos centrais como fonte primária para o estudo da cidade, nos dá ideia do que eram as cozinhas:

As cozinhas em geral possuem uma vasta chaminé aberta e um forno; o fogão tem cerca de dez pés de comprimento, cinco de largo e três de alto; o seu corpo consiste em uma sucessão de divisões de tijolo. Essas divisões têm cerca de dois pés de comprimento, podendo fazer fogo isoladamente em cada uma delas; por cima das que estão sendo usadas colocam-se tijolos ou pedras, deixando aberto os vazios de modo a que o calor possa atingir a panela, que em geral é de barro de fabricação local. Não se usam grelhas, nem trempe, nem guarda-

fogo, usa-se de uma espécie de leque feito folhas de palmeira, que supre perfeitamente o efeito de um fole. A mesa de cozinha costa de um sólido bloco de madeira, ficado numa das extremidades da cozinha tendo por cima umas poucas prateleiras. Sobre uma banquetta, adrede constituída, acham-se potes contendo, água, sempre pronta para dela se beber ou fazer outro uso qualquer; em cima deles há uma concha, feita de um coco vazio, que serve para tirar água dos potes e de copo para os escravos(LUCCOCK, s/d, p. 82).

Luccock também afirmava que os objetos de mesa eram ingleses, especialmente a louça e os cristais acomodados nas cristaleiras. Antes de utilizar tais objetos de luxo, eram usados pratos de estanho ou de um tipo de cerâmica holandesa; os copos eram portugueses, sem pé, estreitos no fundo e largos na boca. Cabaças e cocos eram usados em lugar de terrinas e xícaras. As colheres e os garfos eram de prata, mas pequenos e de modelo antigo. Cada convidado comparecia com sua própria faca, larga, pontiaguda e com cabo de prata (LUCCOCK, s/d).

Em seu livro Viagem pitoresca e histórica ao Brasil, Debret, pintor e talvez quem melhor retratou o cotidiano da cidade através de suas pranchas, nas quais é possível se ter ideia da vida carioca, evocando um jantar no Rio de Janeiro, fala em

uma resplendente pirâmide de laranjas perfumadas, logo cortadas em quatro e distribuídas a todos os convidados para acalmar a irritação da boca já cauterizada pela pimenta, Felizmente esse suco balsâmico, acrescido a cada novo alimento, refresca a mucosa, provocando a salivação e permite apreciar-se em seu devido valor a natural suculência e assado (DEBRET, 1946, p. 22).



**Imagem 1:** Um jantar à brasileira, DEBRET, 1946, Prancha 7 pp 132 – 133.

Luís Edmundo, em seu livro *Rio de Janeiro do Meu Tempo*, chama atenção para o livro *Arte de Cozinha*, do *Chef* Domingo Rodrigues, como o texto-base a partir do qual se organizava um banquete real em três cobertas, contendo as seguintes preparações:

Primeira coberta – Três pratos grandes de perdizes lardeados, guarnecidos com lombo de porco de conserva. Coelho de celada, guarnecido com paiois. Frangos assados, sobre sopas de comoeses. Perus assados, com salsa real. Pombos assados, guarnecidos com lingüiça e pão ralado. Peitos de vitela recheados com sobre fatias alabardadas. Polegares de vitela assados á francesa. Lombo assado com tordos, e galinhola sobre sopa de amêndoa.

Segunda coberta – Três pratos grandes de perdizes de peito picado, guarnecidos com salsichas. Coelho de gigote, guarnecidos de natas. Galinha de Fernão de Sousa, guarnecidos com pastelinhos de galinha, falsos, sem massa. Perus recheados, guarnecidos com mãos de porco alabardadas. Aves extraordinárias, sôbre sopa de pêros camoeses. Frangos fritos de conserva. Trouxas de carneiro e ovos, guarnecidos com lingüiça de carneiro. Pernas de porco estofadas em vinho branco com Pexirril e alcaparras, guarnecidos com achar de cabeça de porco.

Terceira coberta – três pratos grandes com três pastelões de todas as carnes. Covilhetes de folheado. Três tortas de massa tenra de presunto agro e doce. Empadas inglesas. Empadas de vitela salsichadas.

Pastelinhos de galinha, fritos. Empadas de espêto ao lombo de porco. Tortas de frutas e ovos de folhados francês. Pastelinhos de carne de dama, manjar real. Fruta de manjar branco (EDMUNDO, 1956, p. 506).

Pela representativa importância da carne na alimentação europeia, o fornecimento desse alimento na cidade do Rio de Janeiro estava extremamente interligado aos estrangeiros e viajantes da cidade. Pela má qualidade, seu uso era reservado apenas aos caldos e cozidos brasileiros. Luccock cita que o problema era decorrente das longas viagens que os animais tinham que fazer das áreas de criação até a chegada ao açougue ou matadouro.

Esse processo acarretava alto custo desses alimentos, assim como a sua pouca criação. As galinhas, assim como as carnes vermelhas, eram iguarias quase exclusivas dos convalescentes e eram criadas vivas para a produção dos ovos (LUCCOCK, s/d).

O viajante inglês Lucock foi o criador de superstições inexistentes no Brasil, ditadas pela zombaria anglicana contra os católicos e sem comprovações reais. Ele informa, por exemplo, que o carneiro era pouco procurado pelos cristãos europeus no Brasil, porque sua carne representava um símbolo cristão. Mas, na verdade, o pouco acesso a esse tipo de carne se dava por conta do elevado preço da carne de cordeiro, o que fazia com que os pratos produzidos a partir de sua carne fossem consumidos pelos segmentos da elite carioca (LUCCOCK, s/d).

Cascudo afirma que os viajantes estrangeiros mencionam o feijão como essencial e típico, um prato nacional, inseparável da farinha à mesa (CASCUDO, 2011). Os Indígenas, assim como os africanos, não cozinhavam os alimentos em conjunto, apenas feijão ou apenas milho, esses pratos sempre estavam acompanhados de misturas como carnes que seriam preparadas em outra vasilha. Não há prato mais brasileiro que o feijão preto com carne seca e farinha, prato fundamental das refeições nas classes mais abastadas e ricas.

Alguns ingredientes eram de difícil acesso, como a manteiga que vinha de Portugal, já importada da Inglaterra, fazendo com que ao chegar tivesse um aspecto vermelho e com sabor de rançosa e salgada (CASCUDO, 2011).

Cascudo (2011) registra, em seu estudo sobre a alimentação brasileira, a importância dos doces, derivada da abundância da cana-de-açúcar e dos hábitos europeus e dá atenção especial aos bolos como um dos itens importante da mesa. Para

Cascudo, na vida portuguesa, o bolo tinha uma função social imprescindível, representava a solidariedade humana e estava presente nos noivados, casamentos, aniversários, visitas de parteiras, enfermidades e em situações de convalescência. Era uma cortesia muito generosa, uma legítima delegação simbólica da doçura.

Por essas marcas, compreende-se porque as tradições boleira e doceira de Portugal se reimplantaram imediatamente no Rio de Janeiro, servindo-se dos elementos locais e reunindo-os aos recursos trazidos da Europa como a farinha de trigo, os ovos e as especiarias. A doceria portuguesa logo se aclimatou aos cheiros e sabores da cidade e passou a ser um elemento de destaque para a sua vida social, produzindo novas sensibilidades e sociabilidades (CASCUDO, 2011).

Por outro lado, determinados hábitos como o de servir-se de várias frutas ao mesmo tempo, se transformaram em tabu, mostrando como as tradições se impunham mesmo numa sociedade ainda em processo de afirmação.

As relações com os EUA tornaram-se mais vivas a partir de 1850, possibilitando a entrada de hábitos e costumes americanos no Rio de Janeiro e em todo o Brasil. Isso deu início a mudanças na forma de se referir às maneiras de mesa. Por exemplo, batizaram de “à americana” usos nacionais antigos e comuns, como o chamado “jantar à americana” que consistia no que também se chamou de “ceia volante”, onde cada um se servia à vontade e sem lugar marcado (CASCUDO, 2011).

Nas páginas do *Jornal do Commercio* observamos um anúncio curioso que amplia o escopo de usos e costumes na cidade. O anúncio comenta a utilização de gelo ao mencionar que nos navios americanos que atracavam no Rio vinha o gelo do inverno de Nova Iorque para o verão carioca. Com essa nova possibilidade, na cidade do Rio de Janeiro surgiram as primeiras sorveterias que vendiam raspadinhas de diversos sabores. O sorvete acrescentou um novo dado à sofisticação e ao cosmopolitismo da Corte (*Jornal do Commercio do Rio de Janeiro*, 1853).

A presença americana nos portos da Baía de Guanabara contribuía para agregar ao comércio exterior norte-americano maior número de produtos. Segundo Alencastro, Nathaniel Sands, uma importante casa de importação americana no Rio, publicava propagandas de máquinas de debulhar milho e fogões para cozinha, que podiam ser usados por escravos e negros livres (ALENCASTRO, 1997).

O pintor e cronista Debret, residindo no Rio de Janeiro, notou a operosidade italiana na Rua do Rosário com as casas comerciais de comestíveis europeus, mais delicadas e finas, e registra que em vez da concorrência áspera estavam unidos pela cooperação mais fraternal. Divulgaram os sorvetes - sobertto - modificados em sua forma original, transformando-os em deliciosos doces gelados. Um dos destaques na cidade era o Fracioni, uma glória nas festas cariocas, fornecedor dos doces, confeitos, gulodices no plano do *vient de paraître* (DEBRET, 1946).

Para o historiador Senna (2006), a cidade possuía sabores e cheiros diferentes e um desses era o de açúcar e indica a Confeitaria Paschoal, localizada no térreo da Rua do Ouvidor nº 128, como aquela que fabricava roscas, biscoitos, bolachinhas e bolachas para embarque na Marinha nacional, realizando grande número dos banquetes na capital e era muito conhecida pelos seus famosos serviços, realizados no Palácio Monroe para 540 talheres. Além de confeitaria, suas instalações também incluía uma padaria.

A Rua do Ouvidor era, na época, o espaço de representação das modas, incluindo as da política e nesse sentido, era a rua das batalhas políticas que, em vários momentos, como no Encilhamento, produziu grande prejuízo para a confeitaria, com mesas e cadeiras quebradas, assim como os mármores, as garrafas de bebida e os mostradores de vidro (as vitrines) (SENNA, 2006).

Em um prédio da Rua Direita nº 7 e 9, o italiano Antonio Francioni instalou uma confeitaria e café, que também era fornecedora de banquetes com preços muito módicos e tinha o maior depósito de gelo do Brasil. Famoso por fabricar sorvetes, Francioni, instalou na vasta calçada em frente ao estabelecimento, pequenas mesas e bancos, alinhados debaixo de uma grande árvore, dando o agradável aspecto de “boulevard” parisiense, muito frequentado pelo imperador do Brasil (SENNA, 2006).

Mas, apesar dos esforços de Francioni, o estabelecimento é sucessivamente vendido. Em 1875, na Rua Direita (Primeiro de Março) se estabeleceu no pavimento térreo do prédio nº7 um botequim e nos andares superiores do prédio nº5 é instalado um hotel restaurante, chamado de Hotel do Globo. O hotel era o ponto de reunião e debate da grande maioria dos assuntos que relacionados à política nacional. O endereço ficou tão famoso que os bondes da Companhia de Carris Urbanos deram ao ponto de parada a designação de Parada do Hotel Globo.

Com o passar dos anos, o famoso hotel ampliou suas acomodações para o prédio nº7, passando no térreo a se instalar um café, e no segundo pavimento o famoso salão de banquetes, local da moda, onde se realizavam os jantares políticos e onde todos os grandes negócios eram comemorados, regados a Champagne Clicot.

Foi no Hotel do Globo que se realizaram os grandes eventos da época e, por isso, era o local de preferência dos homens notáveis do tempo nas ciências, letras, diplomacia, artes e indústrias (SENNÁ, 2006).

D. Pedro II possuía o hábito de, após a missa da quinta-feira santa, ir ao Hotel Globo. Entretanto, em se tratando da qualidade dos pratos, observava-se certa monotonia internacional com raríssimas apresentações de pratos regionais, um tanto deformados para atender ao paladar dos hóspedes não habituados às peculiaridades locais (EDMUNDO, 1956).

Outro hábito da Corte envolvia o uso de muita caça assada. A presença da área de floresta próxima à Quinta da Boa Vista propiciava esse uso e acrescentava a ele o hábito da nobreza europeia de praticar a caça. Mudanças importantes na cultura gastronômica e culinária se realizam a partir do incremento da agricultura de exportação com o café, o algodão, o arroz, o tabaco e a cana (SENNÁ, 2006).

Para Alencastro (1997), a partir delas, há alterações nas relações de importação, em função dos produtos provenientes de Minas Gerais. Com a ampliação de suas atividades econômicas, incluindo a pecuária e os laticínios, Minas Gerais passou a fornecer mercadorias para o Rio de Janeiro.

Todas essas alterações incrementaram os hábitos alimentares e produziram um novo ambiente para o desenvolvimento da gastronomia carioca. Agora, as novidades nacionais e estrangeiras recebiam a aprovação da sociedade e da imprensa da Corte e eram irradiadas para o país.

De qualquer forma, a cozinha conservou seus horizontes de manutenção alimentar. A moda pode muito, mas não pode tudo quando enfrenta o reino das panelas e dos modestos fogões provincianos.

A cozinha carioca que nasce a partir da Corte é um trabalho português de aculturação compulsória, utilizando as reservas indígenas e os recursos africanos aclimatados. O alargamento da rede de interdependência das pessoas que formam a

Corte possibilitou trocas com as demais camadas sociais, transformando o costume de todos, exatamente porque as trocas se realizaram por mão dupla.

Os hábitos europeus que foram implantados tiveram que seguir um caminho oposto e se adequar ao clima e aos hábitos tradicionais do local, projetando uma cultura particular no que se refere à mesa. Essa ideia de adaptação, no entender de Malerba, apesar do mercado em franca abertura, surgiu da limitada disponibilidade de alimentos europeus que impossibilitou aos estrangeiros cristalizar e cultivar seus hábitos e foi preciso se adaptar (MALERBA, 2000).

No importante livro de Eulália Lahmeyer Lobo (1978) sobre a história do Rio de Janeiro, um estudo pioneiro e que abriu a atenção para a história da capital, são fornecidos argumentos para compreender as mudanças e adaptações na economia da cidade. Para ela, a influência estrangeira no Rio de Janeiro recanalizou os fluxos externos e os acomodou aos regionalismos em uma esfera maior, legitimamente nacional.

As atividades concentradas na cidade do Rio de Janeiro superavam a renda municipal do conjunto de cidades de qualquer uma das vinte províncias do Império, referente à renda tributária de impostos e taxas recolhidos pela Câmara. O porto fluminense apresentava-se como uma escala quase obrigatória pelos navios que cruzavam o Atlântico para os portos americanos do Pacífico.

O Rio de Janeiro constituía o ponto de encontro e de redistribuição da economia nacional. Metade do comércio exterior brasileiro passava pelo cais carioca durante o século XIX (LAHMEYER LOBO, 1978).

Singular na geografia política do Novo Mundo, o Império representou também um momento único na história brasileira. Efetivamente, o regime monárquico forjou no país, a partir do Rio de Janeiro - capital política, econômica e cultural - um padrão de comportamento que moldou o Brasil a partir do século XIX.

A Corte reunia os atributos políticos e culturais que acentuavam os contrastes da escravidão urbana no Rio de Janeiro e que, por sua vez, mostravam as dualidades entre a Cidade-Corte e a cidade-sociedade. Entretanto, como elas interagem, as trocas com o passar do século XIX vão se ampliando entre os vários segmentos sociais.

De um lado, porque havia a necessidade de ter mão de obra para os serviços que envolviam a modernização da cidade, desde os serviços da Corte e da nobreza até os

trabalhos urbanos. A particularidade da escravidão na cidade fazia com que o movimento de trocas se ampliasse e os acessos às informações aumentassem. Isso propiciou contatos mais intensos entre escravos e as camadas não nobres europeias.

A mesa da Corte é diferente da mesa da sociedade, mas como essa sociedade é extremamente estratificada e dividida, se relaciona de maneira completamente diferente e incorpora certos hábitos e costumes da mesa da Corte e também da mesa africana. Entretanto, é importante ressaltar que boa parte da manutenção desse fluxo alimentício é feita pelos escravos.

## **2.2. A cidade dos escravos e das outras camadas sociais: a mistura da comida carioca do século XIX.**

A escravidão urbana carioca se diferenciava bastante das outras formas de escravidão vigentes no Brasil, em especial aquelas ligadas ao mundo rural. Isso significa que, no caso do Rio de Janeiro, a massa de escravos circulava e, com esse movimento, tinha oportunidade de ampliar seu conhecimento sobre as outras formas de culturas aqui desenvolvidas e, ao mesmo tempo, influenciar também nos hábitos e costumes (ALENCASTRO, 1997).

Para El-Karek e Bruit (2004), além da Corte, da nobreza e da elite econômica, a cidade do Rio de Janeiro era povoada por escravos e um grande número de imigrantes que pertenciam à camada média com pouco poder aquisitivo, constituído pelos médios e pequenos burgueses brasileiros e estrangeiros, que com o desenvolvimento da cidade passaram a fazer parte como funcionários da burocracia do Estado naturalmente influenciados pelos valores europeus e hábitos e costumes importados.

Por outro lado, crescia a população livre e pobre, de homens e mulheres, brasileiros e estrangeiros que procuravam no Brasil a oportunidade de enriquecerem através da possibilidade de empregos no comércio, nos serviços e em residências, ou de realizar o sonho de possuir um pequeno negócio ou ateliê (KARASCH, 2000).

Aqui, a presença do regime escravista concorria para uma convivência intensa e bastante íntima entre os diferentes grupos sociais. A capital do país, Cidade-Corte monárquica, sede das legações diplomáticas, maior porto do território e área de forte concentração urbana de escravos, representa o palco das contradições imperiais,

funcionando como caixa de ressonância da política brasileira e produzindo com isso conflitos que têm na cidade o seu lugar privilegiado de acontecer.

Para Alencastro (1997), a principal contradição dizia respeito à convivência de um regime escravista com os valores liberais que eram afirmados na monarquia. Daí pode-se entender a dualidade que atravessa todo o Império, onde os escravos possuíam um tipo de atributo particular cuja posse e gestão exigia reiteradamente o aval da autoridade pública e a oposição senhor/escravo desdobra-se numa tensão racial que impregnava toda a sociedade.

Em estudo único sobre o cotidiano dos escravos na cidade do Rio de Janeiro, Karach (2000) realiza um balanço da importância da presença escrava na cidade, aludindo às relações de tensão. Para ela, a escravidão, combatida pelos ingleses que com a Revolução Industrial, precisava de mais mercado e era um obstáculo às pretensões civilizatórias do Estado brasileiro.

Na Colônia, era crescente o número de escravos retirados do meio urbano para atender às demandas de serviços; entre 1799 e 1821, a percentagem de cativos no município do Rio de Janeiro salta de 34,6% para 45,6% (KARASCH, 2000).

Segundo Silva (1993), o censo de 1849 mostrava que, de cada três habitantes do município do Rio de Janeiro, um havia nascido na África. Viviam na Corte 74 mil africanos escravos ou livres, fazendo do espaço urbano do Rio de Janeiro uma cidade negra.

A gastronomia cotidiana das outras camadas sociais do Rio de Janeiro não foi apenas aquela minutada nos livros de receitas divulgados no período. Os banquetes eram usados em períodos festivos ou entre as camadas mais privilegiadas. A quantidade era o grande elemento de distinção entre as classes, sendo que as mais baixas priorizavam a simplicidade e satisfação das necessidades habituais. No uso cotidiano, o carioca usava produtos de sua horta ou jardim - aqueles cultivados nos quintais - cuja preparação era realizada pelos escravos ou pelas senhoras portuguesas que já estavam acostumadas a esse serviço (EDMUNDO, 1956).

Isso significa que existe, nesse período, certa dominação desses hábitos em confronto com as outras formas culturais, abrindo caminho para um processo de troca entre a simplicidade e o cosmopolitismo na culinária carioca.

No início do século XIX, principalmente depois de 1808, com a vinda da Missão Artística Francesa, em 1816, e a curiosidade dos seus componentes, como Debret, de tentar entender o que era a terra e depois uma segunda leva importante que são os viajantes, chegando para conhecer a terra e que fazem o diagnóstico do que há no cotidiano da cidade.

Com a proibição do tráfico negreiro, um fluxo intenso de imigrantes lusitanos chega à Corte. O desenvolvimento da cidade despertou o desejo dos estrangeiros em deixar suas pátrias e embarcar para um novo mundo em busca de riquezas. Isso acarretou modificações na composição social da cidade, ao mesmo tempo que incentivou o desenvolvimento do comércio e o incremento de novos ofícios que agora eram praticados também por portugueses e franceses(EL - KAREH & BRUIT, 2004).

A dinâmica da cidade do Rio de Janeiro fez surgir uma maneira de escravidão diferente da existente no Brasil. Para Coroacy (1988), memorialista carioca e, como Luís Edmundo, fonte para a história da cidade, aqui os escravos eram urbanos, tinham um contato mais sistemático com a cultura europeia e eram usados para dar e produzir riqueza para seus senhores, sendo alugados para todos os serviços urbanos, o que se denominava de escravo de ganho ou de aluguel.

No caso da culinária houve uma grande mudança já que eles tinham contato com as casas europeias e isso significava uma redefinição daquilo que até então eram as formas de uso da mesa, dos ingredientes e dos produtos.

Karasch (2000) nos explica as diferenças entre escravos homens e mulheres. Para a autora, para estarem nas ruas, os escravos necessitavam de uma licença municipal. Essas licenças indicam que majoritariamente os escravos de ganho eram homens, devido a sua maior resistência para manter-se integralmente na atividade e também porque as mulheres eram escravas domésticas.

Karasch (2000), ainda, descreve o labor dos envolvidos na escravidão. Para ela, uma das atividades dos escravos era a venda de alimentos como frutas, verduras, aves, ovos, carne de gado, peixe, pastéis e doces de porta em porta. Esse trabalho, comum entre os negros, era realizado em tempo parcial ou integral e não havia entre eles distinção de idade ou sexo. Essas atividades eram executadas no período em que estavam livres das tarefas dos seus senhores como domingos, feriados e no horário da

noite. A partir dessa atividade se consolidou o negro de ganho, escravo ambulante que vendia alimentos ou objetos nas ruas do Rio e gravavam rendimentos aos seus senhores.

Para Debret, que acompanhou o cotidiano dos escravos na cidade através da produção de pranchas que ilustravam as cenas do comércio de rua da cidade, esse movimento dos escravos nas ruas mostrava a diversidade de mercadorias vendidas. Pode-se exemplificar através das vendedoras de refrescos na praça do Palácio.



**Imagem 2:** Vendedoras de refrescos no largo do Paço, DEBRET, 1946, prancha 9, p.132-133.

A Imagem 2, além do registro das vendas, mostra o intenso movimento no porto da praça XV. Os escravos e escravas também atuavam no comércio de carnes, como nos mostram as Imagens 3 e 4:



**Imagem 3:** Armazém de carne seca, DEBRET, 1946, prancha 39, pp. 212-213



**Imagem 4:** Açougue de carne de porco, DEBRET, 1946, prancha 46, pp. 253 - 253

No espaço doméstico privado, o uso de escravos e também de homens livres como cozinheiros e cozinheiras, desde “forno e fogão” ao trivial, era comum nas casas cariocas. O conhecimento do cozinheiro ou cozinheira não se limitava ao saber preparar os alimentos, sendo mais abrangente, envolvendo a economia doméstica e a escolha dos ingredientes segundo critérios de qualidade e de preço. Isso demonstra que, nesse período, a gastronomia ocupava um lugar secundário nas preocupações das famílias cariocas, que se contentavam com o trivial em sua alimentação cotidiana, conforme se observa no *Jornal do Comércio* (*Jornal do Commercio*, 1849).

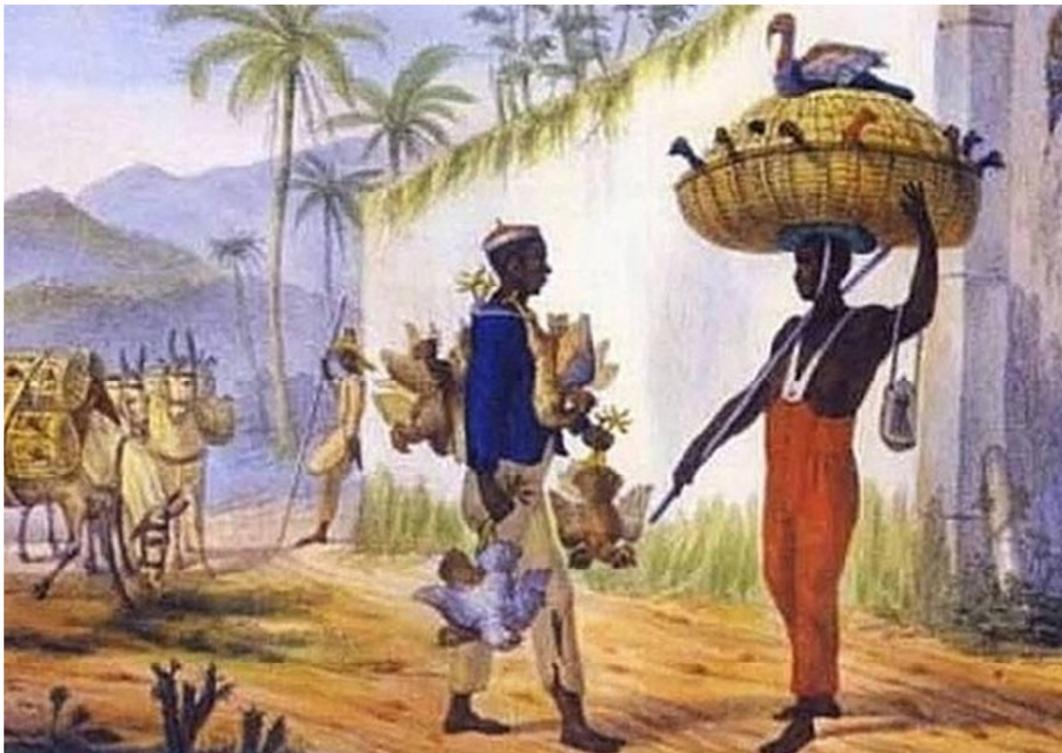
El Karek e Bruit (2004) nos dão um relato do mercado, afirmando que não eram apenas os cozinheiros ou cozinheiras que iam à Praça do Mercado ou à rua fazer compras. As quitandeiras, escravas negras que cozinhavam doces para fora, na cozinha das suas donas, vendiam quitutes de produção doméstica, que tinham suas raízes na tradição colonial açucareira e no paladar forte das perfumadas frutas tropicais, como caju, maracujá, laranja e diversas outras frutas. Havia as geleias de pitanga e tamarindo, que podiam ser adquiridas em vidros ou em “latas de quatro libras”, pelas ruas da cidade, hábito muito difundido entre os cariocas. Já a goiabada e a marmelada eram vendidas em pasta, utilizando uma forma mais sofisticada de embalagem, os enlatados a vácuo, encontrados na Rua do Cano nº41.

Debret ilustra bem o comércio de comida de rua, quando em suas pranchas ilustra as cenas do cotidiano. Neste cenário, estão presentes as vendedoras de frutas:



**Imagem 5:** Negra tatuada vendendo caju. DEBRET, aquarela s/ papel 1827. 15,7 x 21,5 cm

Além delas, também aparecem nas ruas os vendedores de aves, palmito, milho, leite e café torrado conforme as imagens a seguir:



**Imagem 6:** Vendedores de aves, DEBRET, 1946, prancha 14, pp.164-165



**Imagem 7:** Vendedor de palmito e de samburás, DEBRET, 1946, prancha 17, p.164 -165



**Imagem 8:** Vendedores de milho e carvão, DEBRET, 1946, prancha 20, pp.164 -165



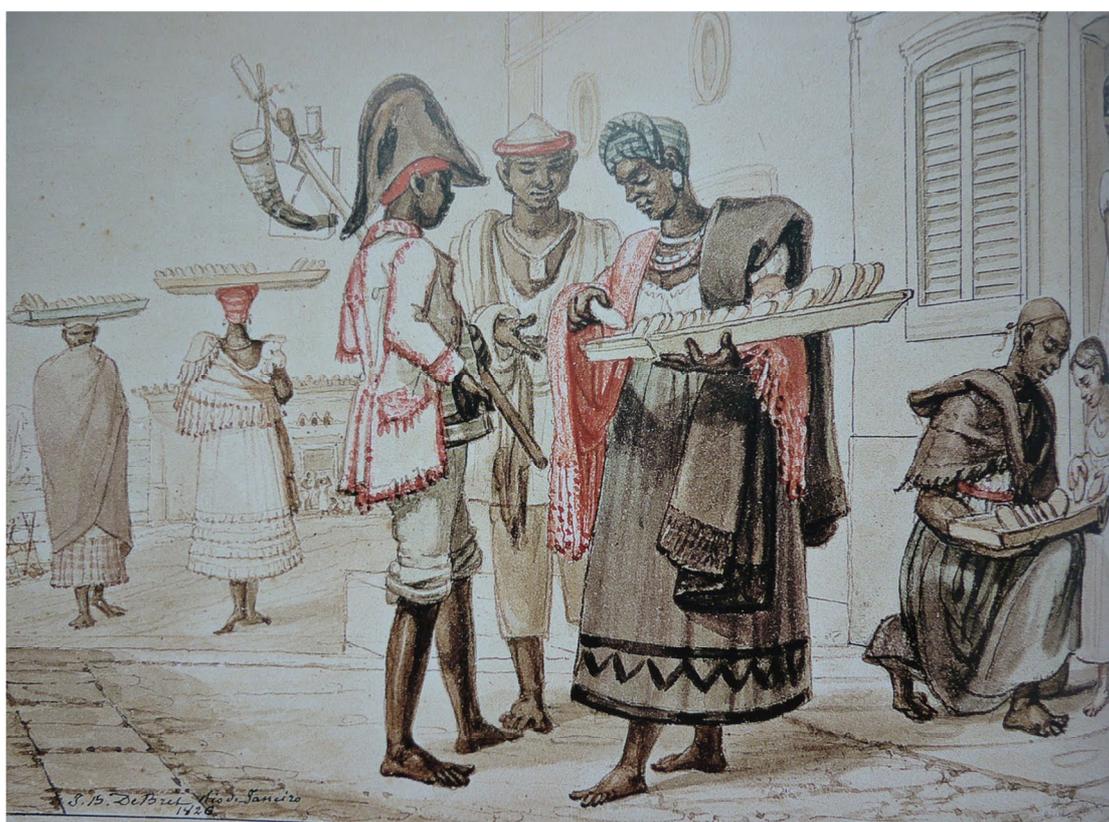
**Imagem 9:** Vendedores de capim e leite, Debret, 1946, prancha 21, pp.164- 165



**Imagem 10:** Transporte de café e vendedoras de café torrado, DEBRET, 1946, prancha 37, pp. 212 – 213

Os autores continuam indicando os modos de preparo mencionando que o preparo de doces para fora, logo deu origem a uma nova experiência, o cozinhar pratos salgados para o público do comércio, para os profissionais liberais e homens solteiros. O cozinhar para fora era uma profissão hegemonicamente feminina e que florescia na cidade pela carência de muitos serviços, passando a ser designada de “tomar comida de uma casa particular”, “dar jantar para fora” e principalmente “comer de pensão”.

Debret mostra a venda de doces nas ruas através das vendedoras de pão de ló:



**Imagem 11:** Vendedoras de pão de ló, DEBRET, 1946, prancha 41, pp 252 -253

A oferta das refeições era ao meio-dia e horário do jantar. Nos sobrados onde as donas de casa produziam a comida essa atividade era vista como uma extensão das tarefas domésticas, como no sobrado da Rua da Prainha nº156 (EL - KAREH & BRUIT, 2004).

Há uma anotação importante no texto de Debret (1946) que registra a presença de uma fábrica de balas na Rua da Ajuda, que era frequentada pelas negras revendedoras nos dias de festas e pelos pais que queriam agradar suas filhas.

Para Zeldin (1994), esse ambiente foi modificado pela reintrodução da sofisticação culinária introduzida por cozinheiros franceses que difundiram a comida francesa pelo mundo não só servindo às classes nobres ou trabalhando em hotéis dos mais simples aos mais luxuosos, como também abrindo restaurantes e pensões, a ponto da importação de cozinheiros no Brasil vir, talvez, logo em seguida a dos livros franceses.

Entretanto, El Karek e Bruit (2004) chamam atenção para a possibilidade de errarmos ao considerarmos a sofisticação culinária de origem francesa como um dado dominante na mesa carioca. Para eles, os cariocas procuravam “asseio e prontidão” a fim de atender uma clientela que não era muito exigente com higiene, nem tão pouco com a qualidade da comida servida. Os restaurantes franceses existentes na cidade possuíam pratos com longo tempo de preparo e isso contrastava com a prontidão das outras nacionalidades, mostrando como predominava a referência ao paladar e ao aseio (EL - KAREH & BRUIT, 2004).

Ainda para El Karek e Bruit (2004), essas dualidades implicavam no surgimento de novas formas de comer na rua. Os restaurantes mais simples, denominados “casas de pasto”, e o crescente número de botequins apontavam para um novo hábito de consumo dos cariocas.

O Hotel Comercial, na Rua dos Latoeiros nº23, oferecia seu “sarrabulho à portuguesa e muitos diferentes petiscos”. O Gambá do Saco do Alferes, casa de pasto localizada próxima da área portuária, oferecia todos os dias e todas as horas aseio e prontidão. Na Rua do Rosário nº52 era possível provar pastéis de Santa Clara, de carne e de nata, além dos de outras qualidades e empadas de vitela e porco. Pudins e bons bocados podiam ser comidos na confeitaria da Rua de São José nº1 C. “Boa feijoada” havia todas as terças e quintas na casa de pasto junto ao botequim da fama do café com leite (EL - KAREH & BRUIT, 2004).

Como se pode ver, era costume identificar as casas de pasto pelo endereço ou pelo nome do proprietário e passaram a representar e ditar hábitos à sociedade, como as refeições matinais, o café da manhã que passou a ser tomado bem cedo, seguido da

segunda refeição, o “almoço de garfo” no antigo horário do “jantar” ao meio dia, o jantar se deslocou para o fim da tarde e a ceia para o final da noite(EL - KAREH & BRUIT, 2004).

El Karek e Bruit (2004) concluem que os novos hábitos alimentares refletiam a nova sociedade carioca efervescente, com perceptíveis mudanças resultantes de um mercado que, com o grande desenvolvimento comercial da cidade e o aumento de sua importância como centro de exportação, oferecia muitas alternativas. Além disso, os consumidores estavam mais ocupados com os negócios e com pouco tempo para retornar às suas casas para “o jantar” do meio-dia. Consequentemente, crescia o número de casas de pasto e a procura de negros e brancos especializados para assumir o cargo de cozinheiro.

O que se nota, em geral, é que não havia na cidade uma particularização dos estabelecimentos que ofereciam alimentos no comércio local. Uma confeitaria podia vender o mesmo que se vendia em um café ou botequim, principalmente os petiscos, preferência da população carioca que comia nas ruas iluminadas a gás e comprava para levar para casa. O espaço doméstico tendia a se afeminar, enquanto o espaço público mantinha suas características masculinas(EL - KAREH & BRUIT, 2004).

Essas mudanças, entretanto, não fizeram com que os segmentos populares pudessem ter acesso a essas novidades. Nesse período da metade do século XIX, o uso fundamental na culinária na mesa dos seguimentos populares, incluindo principalmente os escravos, eram os restos das mesas da corte ou das mesas nobres, o que tem um significado muito importante, pois mostravam como as práticas nobres das caças e pratos sofisticados em forma de exagerados banquetes produziam enorme desperdício (DEBRET, 1946).

Os escravos da Corte tinham privilégios, pois se alimentavam das sobras das refeições dos nobres pela falta de métodos de conservação que permitissem o não descarte desses alimentos. Usufruíam desses alimentos que eram preparados de modo diferente, o que evidentemente levou a certa troca, um intercâmbio entre as formas tradicionais de preparos e técnicas, e aquelas que experimentavam no contato da vida da Corte.

Debret ( 1946) cita um dos mais antigos quitutes da capital do império: o angu. Iguaria generalizada no Brasil, se compõe no seu alto grau de requinte de pedaços de carne, coração, fígado, bofe, língua, amígdalas

e outras partes da cabeça à exceção do miúdo, cortados miúdos aos quais se ajuntam água, banha de porco, azeite de dendê, cor de ouro e com gosto de manteiga fresca, quiabo, legumes mucilaginoso e ligeiramente ácido, folhas de nabo, pimentão verde ou amarelo, salsa, cebola, louro, salva e tomate; o conjunto é cozido até adquirir a consistência necessária (DEBRET,1946, p.228 – 229).

Depois desse processamento, cozia-se o fubá na água, sem acrescentar sal, fazendo uma espécie de polenta grosseira. O prato elogiado por Debret é o angu de quitadeiras, encontrado nas praças nos seus tabuleiros que também vendiam frutas e legumes:



**Imagem 12:** Vendedoras de angu, DEBRET, 1946, prancha 35, pp.212 – 213

O milho podia ser utilizado de várias outras maneiras, inclusive como alimento para o gado, além de ser um prato de resistência para a mesa de escravos e homens livres pobres. O angu, entretanto, só tomou lugar na mesa carioca, como elemento de identidade, a partir da recepção que os brancos europeus fizeram dele através de uma reescrita de sua receita.

Luís Edmundo faz um registro do uso do angu:

Dessa farinha faziam os tamoios várias papas que chamavam de mingau, papas essas ligadas, não raro, ao suco de carnes e de ervas, que na cozinha brasileira de hoje tradicionalmente ainda se conserva e se conhece por pirão ou por angu (EDMUNDO, 1956, p. 475).

Assim, o angu se transformou no elemento de síntese da mistura cultural brasileira, pois reúne a cultura indígena, europeia e negra, já que possui semelhanças com o mingau europeu, a papa escrava e a maniçoba indígena. Uma das tradições que ajudou o milho a ser incorporado à mesa europeia no Brasil deriva da maneira pela qual a religião católica imaginava as virtudes da natureza, observando que todos os produtos que cresciam em direção ao céu eram bons de consumir e o milho possuía essa qualidade.

Podia-se fazer, assim, uma farinha mais apetitosa que a da mandioca, mas isso demandava algumas preparações a mais. O grão era limpo de sua película no mojico e depois era deixado de molho na água em alguidar, por três dias. Após esse primeiro preparo, era levado ao mojico que reduzia os grãos a uma espécie de pasta que passava por uma peneira grossa sobre um tacho pouco fundo, sob o qual se acendia o fogo. A pasta cozida e seca era reduzida a pó grosso que constituía a farinha pulverizada sobre alimentos. Com essa farinha fazia-se bolos, biscoitos e pães. Misturada com farinha de trigo, essa pasta produzia pães mais leves (DEBRET, 1946).

Em seu livro *Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*, Saint-Hilaire (2000), fonte primária para o estudo da cidade, afirma que a farinha de milho ou de mandioca era consumida misturada com melaço, formando uma pasta de sabor bastante agradável.

Essas formas de comer eram acompanhadas, como nos relata Debret, por uma bebida fresca para combater o calor do Rio de Janeiro, que recebeu a denominação de Aluá, vendida por vendedores de trajas limpos e elegantes, “bebida composta de água

de arroz fermentado, ligeiramente acidulada, embora açucarada” era muito conhecida nos segmentos mais populares e tornou-se, com o tempo uma bebida peculiar da cidade (DEBRET, 1946, p. 217).



**Imagem 13:** Aluá, limões – doces e cana-de-açúcar, DEBRET: aquarela s/ papel, 1826. 15,3 x 21,2 cm

No caso dos escravos do Rio de Janeiro, a circulação pela cidade possibilitou que suas experiências anteriores e a nova experiência permitissem que adaptassem sua cultura alimentar aos ingredientes disponíveis na nova terra.

Para Karasch (2000), as escravas dominavam a arte doméstica de cozinhar e eram responsáveis pela alimentação da família dos seus senhores e de todos que viviam na casa. Na cozinha das casas mais nobres podiam inventar pratos mais sofisticados com o uso de ingredientes presentes na capital, como ovos, carnes, tubérculos, amendoim, leite de coco, camarão seco, gengibre, abóbora, feijão, milho, batata-doce, berinjela, quiabo, banana e pimenta. Além disso, permitia criarem receitas a partir desses ingredientes como canja, sopa de galinha, arroz feito com presunto, farofa, mandioca torrada servida fria e misturada com legumes, moqueca e vatapá com azeite de dendê.

Como o universo de ingredientes era similar ao encontrado em seu país natal, os escravos tiveram moderadas mudanças em sua alimentação cotidiana. A vinda das baianas com seus doces e salgados para o Rio de Janeiro, decorrente do aumento das atividades da estiva do porto, foi muito representativa para a culinária carioca e logo se combinou aos pães e à pastelaria, incorporados das tradições francesas e ao bacalhau dos portugueses. Assim, os pratos cariocas eram recheados de diferentes tradições culturais, mas a culinária afro-brasileira era preservada na cidade (KARASCH, 2000).

Uma das características mais importantes do angu carioca veio da tradição europeia de comer sempre acompanhado de algum tipo de mistura, como as carnes menos nobres. Segundo Cascudo, “o milho e o feijão, cozidos misturados, foi comida de escravos no Brasil” (CASCUDO, 2011, p. 445), prato disponibilizado pelos colonizadores como alimentação.

A cozinha dos escravos estava intimamente ligada aos cultos religiosos que praticavam. Mesmo depois de aprimorarem suas técnicas urbanas mais europeizadas, mantiveram sua cultura alimentar unida à religião, o que fez com que vários pratos de outras tradições fossem também por eles sacralizados.

Cascudo afirma que os escravos estavam anexados à administração senhorial e nunca tiveram autonomia alimentar, mantinha-se abastecidos pela casa grande dos engenhos de açúcar, de café, garimpos de diamantes e na área urbana. Recebiam o alimento essencial para o dia ou a semana. Tudo convergia para os mesmos alimentos. Entretanto, a alimentação diária se ampliou, aderiu às iguarias locais e tradicionais, o que possibilitou não só a troca entre as tradições, mas certa padronização da alimentação de todos os segmentos sociais cariocas (CASCUDO, 2011).

No entender de Karasch, os

pratos mais comuns encontrados no Rio(...) eram o pirão e o angu. O primeiro era feito de farinha de mandioca, o segundo era um mingau de farinha de milho cozido com água, conhecido também de angu de fubá (KARASCH, 2000, p. 313).

Debret acrescenta:

A farinha, simplesmente moída e separada do farelo por meio de uma peneira de bambu, chama-se fubá. Fervida com água sem sal,

transforma-se em angu, principal alimento dos escravos (DEBRET, 1946, p. 178).

Nos hábitos alimentares cariocas dos segmentos populares ainda havia o uso intenso do café. Em 1851, o Dr. Antônio José de Sousa informava que “as classes pobres e os escravos fazem uso imoderado da infusão de café”, em sua investigação sobre a alimentação das classes abastadas do Rio de Janeiro. O café simples com leite era muito consumido, costume influenciado pelo chá com leite que já se bebia na Europa e conseqüentemente pela aristocracia carioca.

Essa mistura do café com o leite é um indício claro de que minha hipótese sobre as trocas no âmbito culinário se realizavam plenamente. Além disso, o café servia de estimulante para as atividades do trabalho. Antes mesmo da generalização dos cafés na cidade, os escravos já possuíam o hábito de finalizar o jantar com café puro e o chá era consumido pela aristocracia (SOUSA, 1851).

Além do café, a dieta alimentar dos habitantes da cidade do Rio de Janeiro incluía aguardente de cana que estava presente na mesa dos escravos e homens livres, pois aliviava a tristeza e fazia esquecer dos problemas (EDMUNDO, 1956).

O consumo de bolos e doces, também resultado das trocas entre as diversas tradições presentes na cidade tornaram-se quase indispensáveis ao convívio humano e o aumento do seu uso indica um crescimento da sociabilidade, mostrando como o que relatei como padronização, incluía certa cordialidade entre os habitantes das duas cidades (CASCUDO, 2011).

A partir do exposto, não se pode ter o mesmo parâmetro de análise para a cozinha artística, sofisticada dos banquetes da Corte e para a cozinha cotidiana e popular em sua normalidade estável. O que se comia em um hotel não satisfaria, etnograficamente, a alimentação do povo carioca.

A criação dos pratos com produtos baratos e típicos representou a criatividade de uma população que usa de poucos insumos nas suas preparações diárias e normais, que aproveitavam as práticas da tradição ou mesmo criavam novas, alheias ao habitual. O povo não comia galinha assada com recheios, comia as carnes mais baratas, farinha de mandioca e de milho, feijão e arroz (EDMUNDO, 1954).

Os livros de receitas não incluem os pratos populares e as refeições simples. Ficando de fora da cozinha mais sofisticada, esses pratos representam uma iguaria

legitimamente local. Estavam presentes na mesa dos estrangeiros quando estes solicitavam a apresentação de um prato nacional. Todo esse processo corrobora minha avaliação de que a ideia intuitiva de uma gastronomia situada já estava presente nessa mistura de tradições, onde o diálogo entre culturas abria caminho para alternativas de sobrevivência (EDMUNDO, 1954).

Em conclusão, é possível afirmar que a constituição de uma culinária carioca se originou nas tradições culturais dos grupos humanos que se misturaram na cidade. Com os diferentes encontros, as trocas se ampliaram e a reunião desses diferentes traços essenciais ocasionou a construção de uma alimentação peculiar.

Nesse processo de trocas houve, porém, a manutenção da singularidade de cada uma dessas culturas alimentares. O que ocorreu foi a naturalização de todas as culturas alimentares, seja por uma simples acomodação aos ingredientes locais, seja pelo intercâmbio, influências e até, em certa medida, pela imposição. Assim, na minha perspectiva, a culinária carioca sempre será mais local que importada, sempre será produto da convergência e jamais de um único elemento determinante.

### **3.ENTRE SOBRADOS E CORTIÇOS: A COMIDA DE RUA DO RIO DE JANEIRO**

O final século XIX configurou a abertura ordenada de um processo de transformações no espaço urbano carioca, advindo do processo geral de desenvolvimento da modernidade capitalista e dos ajustes dos mercados às tendências de modernização da vida urbana nas grandes capitais. Esse processo teve consequências importantes, por conta da expansão demográfica e do crescimento industrial, na organização, no funcionamento e na distribuição da sociedade carioca.

Para Rodrigues (2009), o indicador mais significativo dessas mudanças estava no crescimento do setor de serviços e no aumento das condições de acesso à riqueza a partir do surgimento do mercado de trabalho livre. Desenvolveu-se, assim, uma capital europeia no imaginário das elites cariocas. Os jornalistas, influentes na construção do ideal de viver em uma grande metrópole, usavam dos meios de comunicação do período para informar as novidades e formavam opiniões a respeito. Tudo fervia no Rio de Janeiro.

A Abolição da escravatura não condicionou mudanças no panorama urbano, a cidade já estava adaptada a esse novo tempo como foi visto no capítulo 2. A disponibilidade para o trabalho, ao lado do movimento republicano, agitou a cidade em um momento em que ela também possuía disponibilidade para recebê-lo. Uma parte da população de ex-escravos já estava inserida formal ou informalmente nos setores de serviços e obras (AZEVEDO, 2003).

Contudo, existia efetivamente um crescimento da população negra, a qual, liberta, transferiu-se para o lugar da riqueza, estabelecendo-se nos ofícios que conheciam ou que aprenderam e, também, incorporando-se às áreas industrial e comercial, especialmente no Cais do Porto, como estivadores, conforme nos informa Rodrigues (2009) ao destacar a importância de considerar no processo de desenvolvimento da cidade a permanência de áreas de sombras, na contramão do que eram os sinais de prosperidade.

Por outro lado, uma parcela significativa dessa população de ex-escravos foi buscar modos de sobrevivência em atividades que envolvessem a manutenção de determinadas tradições culinárias, adaptando-se aos novos espaços da cidade. Essa

parcela se dedicou a atender às demandas do próprio progresso urbano, fornecendo a base de sustentação da vida cotidiana da população envolvida com o progresso (AZEVEDO, 2003).

Junto com os quiosques<sup>1</sup>, esses homens e mulheres, agora livres, se dedicaram ao que chamo de “comida de rua”, levando adiante formas já comuns de desenvolvimento dessa atividade na cidade, especialmente em regiões onde vão se concentrar atividades formais de trabalho e naquelas em que surgiram novos modos de sobrevivência (RODRIGUES, 2009).

Para Rodrigues (2009), analisando ainda as contradições inerentes à nova ordem, os espaços da pobreza nas regiões centrais da cidade ou áreas em decadência decorreram da nova centralidade da cidade, dada agora pelo eixo da Avenida Central.

Nessas áreas, onde prostituição e jogo são a tônica, se concentravam boa parte daqueles que sobreviveram através da comida de rua. Ao lado disso, houve um enorme crescimento das ocupações das áreas menos nobres da cidade, ou porque existiu um aumento dos impostos sobre a terra urbana, ou porque essa população não podia arcar com as despesas de viver próximo aos centros de poder da cidade. Com isso, cresceram as ocupações das encostas e dos cortiços, locais onde as tradições se mantiveram (RODRIGUES, 2009).

Todo esse movimento altera radicalmente a vida na cidade, redefinindo posições e ocupações. Um dos sinais importantes é o surgimento das profissões livres na cidade como os tripeiros, os vendedores ambulantes, os bombeiros e os gasistas<sup>2</sup>, oriundas da necessidade de busca formas de ganho no mercado livre (Azevedo, 2003).

Isso significa que as questões que diziam respeito ao novo Brasil se concentravam no Rio de Janeiro no início do século XX. Essa exemplaridade, segundo Rodrigues (2009), se verificava porque a cidade reunia a excelência da vida política e por isso estava comprometida com as tendências e interesses daqueles que ocupavam os lugares de decisão no Estado, marcadamente o grupo ligado à economia de exportação, vinculados à produção do café e aos interesses do capital financeiro. Em consequência, a cidade se beneficiava dessa atmosfera, alargando suas dimensões cosmopolita e moderna.

---

<sup>1</sup>Espaço de oferta de comida popular nas ruas da cidade, definidos mais adiante.

<sup>2</sup>Os homens especializados no serviço de gás eram uma das novidades do novo tempo, oriundos dos contratos que a municipalidade estabeleceu com a Companhia Canadense de Gás.

A regeneração da cidade se definiu em 1903 com Pereira Passos assumindo a função de prefeito. Em 1903, foi eleito presidente da república o paulista Rodrigues Alves que escolhe para prefeito o engenheiro Pereira Passos que havia observado, de perto, as mudanças urbanas realizadas em Paris (RODRIGUES, 2009).

Nesse mesmo período, os restaurantes se abarrotavam na hora do almoço e, no horário da tarde, as confeitarias proporcionavam o refrigério ao calor tropical. Das mesas, a família burguesa carioca notava a grande obra: de um lado, pessoas elegantemente trajadas, finamente vestidas, simpaticamente uniformizadas e, de outro, com outros olhos, pessoas sobriamente vestidas e dignas de uma cidade moderna: os trabalhadores (RODRIGUES, 2009).

Diante disso, cria-se a cidade do progresso da capital-nação, que acolhia e garantia a riqueza e que reproduzia todas as imagens da modernidade parisiense, ao lado de outra, uma cidade da miséria que também acolhia e desenvolvia novas formas de vida, mas não garantia a sobrevivência (RODRIGUES, 2009).

Os impasses, aparentemente solucionados com o ideal da modernidade, continuavam concentrados no Rio de Janeiro. A civilidade do centro acentuava-se com a miséria da periferia e vice-versa. Como a “*regeneração*”<sup>3</sup> não resolveu os impasses da economia agroexportadora brasileira, as crises e os movimentos populares se sucederam, maculando constantemente a grande obra (AZEVEDO, 2003 ).

Ao mesmo tempo, essas contradições mobilizavam a criação de novos valores em oposição direta àqueles que envolviam os setores pobres e trabalhadores, sempre associados ao atraso colonial e que projetaram a ascensão de uma camada média urbana, beneficiária das contradições e organizadora da legitimidade do projeto de renovação.

O Rio de Janeiro era uma grande metrópole, avançada na sua arquitetura e renovada socialmente. A direção conservadora não sabia dar conta dos novos tempos, não se acostumava com as greves e movimentos sociais urbanos.

O cosmopolitismo, sem tradição, excluía da modernidade não os homens, mas as formas de transformá-los, ao mesmo tempo em que acentuava a dependência externa, inviabilizando a formação de um mercado interno. De um lado da Avenida Central, o Porto, a Praça Mauá, lugar de chegada e de saída dos viajantes, que mostrava a inserção

---

<sup>3</sup> Termo utilizado pela imprensa para designar, de modo geral, o processo de modernização e associá-lo a uma espécie de marco zero do Brasil moderno.

brasileira no mercado internacional. No outro extremo da Avenida, o requinte da arte e da cultura, os restaurantes chiques e a diversão para os ricos (RODRIGUES, 2009).

A população naturalmente ocupou as ruas e as praças e com elas as lojas e o comércio em geral, solicitando rapidez na oferta de mercadorias e transformando o Rio de Janeiro na capital do progresso brasileiro. Isso mudou tudo, de horários de refeições à criação de gostos mais sofisticados, atendendo à demanda do mercado europeu e aos novos padrões civilizatórios (AZEVEDO, 2003).

As reformas urbanas introduziram definitivamente o novo. Eram um novo tempo e um novo espaço combinados para fazer da cidade a grande capital do progresso. Dentre os novos hábitos destacaram-se as misturas entre tradição e inovação (RODRIGUES, 2009).

O gesto cosmopolita e elegante misturava-se, nas ruas, com a rapidez dos trabalhadores. O tempo da cidade colonial tinha ficado para trás. Novas avenidas e novos bairros iam tomando conta da cidade e dando a ela nova roupagem (EDMUNDO, 2009).

A condição de capital da república funcionava positivamente nesse momento. O processo de embelezamento da cidade não trouxe apenas bons resultados. Era necessário dar conta de uma enorme população oriunda da escravidão e só o progresso econômico garantiria isso (AZEVEDO, 2003).

Entretanto, o despreparo para as funções urbanas limitou a absorção de parte dessa população e dificultou o desenvolvimento das atividades comerciais na cidade, levando ao crescimento de saídas informais e consolidando a distinção entre duas cidades. Uma, a da riqueza, do gosto burguês, dos restaurantes e hotéis chiques e a outra, a da pobreza, que se estendia pelos morros e regiões sucateadas da cidade (AZEVEDO, 2003).

Em ambas, entretanto, as tradições permaneciam e as trocas se realizavam, por mais que não fossem mais as mesmas do período escravista. O desenvolvimento da imprensa e a possibilidade de acesso às informações transformavam as diferenças e davam a elas um sentido político, mostrando que havia um fosso entre as duas cidades, mas que também havia trocas, pois ambas ocupavam o mesmo espaço.

O crescimento das camadas médias urbanas fazia aumentar o movimento. Sendo uma cidade de serviços, desenvolveu especialmente o setor do comércio. Como

essa camada média estava envolvida culturalmente com os valores burgueses, suas solicitações de estruturas que dessem a ela ensejo de saborear os valores europeus articulava a economia e fortalecia os empregos, ao mesmo tempo que fazia avançar os lugares onde pudesse se mostrar e ser vista. Cafés, restaurantes, confeitarias cresceram na medida em que avançam os ganhos desse segmento (EDMUNDO, 2009).

Como estava na fronteira entre as duas cidades, esse segmento funciona como articulador das trocas. Originários dessa cidade da pobreza, as tradições estavam guardadas em sua memória e isso facilita o desenvolvimento de alternativas menos caras na cidade. Mantiveram-se, assim, tradições culinárias que aos poucos foram sendo absorvidas pelos novos modos de oferecer comida na cidade e entre eles estavam os quiosques como forma de comércio de comida de rua do Rio de Janeiro.

### **3.1. Comida de Rua e a Praça XV**

O abastecimento de alimentos na cidade do Rio de Janeiro se realizava, em grande parte, desde o período colonial, através de um comércio informal, nas ruas e praças públicas. Conforme expus no capítulo 2.

Contudo, o comércio de alimentos nas ruas permanecia com total carência de higiene. Desde pelo menos meados do século XVII, negras e vendedores de peixe reuniam-se num pequeno e ruidoso mercado nas proximidades da Alfândega, entre a Rua do Mercado e a Praça das Marinhas. Para Vivaldo Coroacy (1988), esse local já estava oficialmente ligado à prática de trocas de mercadorias:

Em 1638, a Câmara do Rio estabeleceu que os pescadores venderiam suas mercadorias no trecho que compreendia a Praia de Nossa Senhora do Carmo até a porta do Governador, ou seja, entre a atual Praça XV e a rua da Alfândega (COROACY, 1988, p. 60).

Mais conhecido como Mercado da Praia do Peixe, era uma espécie de “feira permanente”, que crescia ao acaso, sem alinhamento definido. Com o contínuo ajuntamento de novas bancas, o vice-rei Luiz de Vasconcellos ordenou, em 1789, que as barracas de peixe fossem reconstruídas com regularidade e simetria (FARIAS, 2008).

Com efeito, a comida de rua se constituiu nesse espaço que extrapolou sistematicamente à normatização e regulamentação, como é o caso da Praça XV. Não é

à toa que os textos de época discutiam questão, mostrando como o espaço popular da Praça XV, com o Mercado Municipal e a comida de rua, ampliava o comércio de alimentos principalmente nos horários noturnos (EDMUNDO, 2009).

Luís Edmundo descreve a cena com os tipos encontrados na Praça XV e que construíram tipologias que se cruzavam com a venda de todos os tipos de comidas nas ruas:

Não esquecer que entre as carroças, também de varais ao ar, como sinal de repouso, o que o público pitorescamente conhece sob a designação de *burro-sem-rabo*. É um pequeno veículo, lembrando os do oriente, que aqui serve, no entanto, apenas para transporte de mercadorias. O homem faz-se de bucéfalo. Mete-se no vatal e puxa. Apenas não escoiceia nem relincha. Serve, por vezes, ainda para rever vocações decididas (EDMUNDO, 1961, p. 63).

Esta citação de Luís Edmundo mostra como as experiências do Mercado Municipal se relacionavam com o improvisado das ruas e como o *burro-sem-rabo* foi se modificando a partir das demandas de serviços. Primeiro, o carrinho foi usado para a venda de frutas nas ruas da cidade. Logo depois, foi apropriado pelos *tripeiros* que também circulavam pela cidade vendendo miúdos de animais e carne de terceira a preços baixos para os comerciantes e residências.

Luís Edmundo nos dá ideia da evolução desse tipo de transporte de mercadorias ao dizer que “logo depois ganhou grandes rodas altas, finas, com uma caixa de ferro ou de pau em sua superfície, transformando-se em carrocinhas” (EDMUNDO, 2009, p.64).

No Rio de Janeiro, a comida de rua ganhou dimensão inusitada, devido à extrema fragmentação da vida sociocultural. Porém, estar na rua acabou criando seu tipo, plasmando a moral dos seus habitantes, produzindo gostos, costumes, hábitos e opiniões políticas.

Como protagonistas da dinâmica desse mercado cotidiano, muitas vezes informal, para o abastecimento alimentar da cidade, os ex-escravos de predominância feminina, na tentativa de se inserirem no mercado de trabalho, procuravam alternativas semelhantes as das suas ocupações anteriores no período da escravidão, quando eram negras de ganho, como defini no capítulo anterior (EDMUNDO, 2009).

Na tentativa de prover sustento às suas famílias e aproveitando da informalidade das ruas cariocas, eles desenvolveram distintas atividades de serviço, uma delas foi a

comida de rua. Figuras marcantes na paisagem urbana da cidade, as negras mercadejavam produtos locais e portugueses de baixo custo.

Com a chegada do século XX, o Rio de Janeiro necessitava adaptar-se aos moldes de higiene, circulação e estética das cidades europeias e se aproximar da civilização. As estruturas destinadas ao comércio de alimentos não respondiam mais às demandas e nem poderiam representar o modelo para abastecimento de gêneros alimentícios no novo contexto da cidade do Rio de Janeiro, o que originou o Mercado da Praça XV nas décadas de 1830 e 1840 (SENNÁ, 2006).

A Praça XV passa a ter um papel fundamental no contexto da formação da comida de rua por esta se ligar sistematicamente ao Mercado Municipal da Praça XV, determinando tipologias e usos. Nas ruas da cidade e principalmente na Praça XV, observava-se o crescente desenvolvimento do comércio de comida popular, estabelecendo contatos sociais, criando e reforçando laços e produzindo novas sociabilidades. Essas sociabilidades não faziam parte dos códigos formais, mas estavam presentes na vida concreta do cotidiano. Esse era o espaço onde a comida se misturava de forma mais eficiente, fluindo livremente.

### 3.1.1. Quiosques

No improvisado cenário gastronômico das ruas cariocas, havia os quiosques, construções de madeira de formato hexagonal com três ou quatro metros de altura, pintados de vermelho, verde, azul ou com decorações ingênuas, com cobertura de zinco, lembrando, bem de longe, os pagodes orientais, postos em plena calçada, nos mais variados endereços (EDMUNDO, 2009).

Fruto do movimento urbano decorrente da Revolução Industrial, os quiosques surgiram primeiro em Londres e consecutivamente na Paris do século XIX, se espalhando depois pela Europa, em especial em Portugal, de onde veio a novidade. No Brasil apareceram por volta de 1872 no Rio de Janeiro quando a cidade iniciava seu processo de urbanização com algumas adaptações ao modelo francês. Em vez de vitrines, alguns possuíam venezianas, mais apropriadas para as inclemências do clima do Rio (DANELLI, 2007). Também possuíam mastros para hasteamento de bandeiras, colocadas nas festas cívicas nacionais. Outros, tinham uma bandeirola no topo, com o

nome do quiosque ou o de seu proprietário. Não tinham água encanada nem energia elétrica, o que comprometia as condições higiênicas dos produtos oferecidos, mas se multiplicaram pelas ruas da cidade. Eram lugares próprios para homens e definitivamente não eram lugares para “mulheres de família” (DANELLI, 2007).

Sua função inicial era muito parecida a dos seus congêneres europeus; vender livros, revistas, jornais e cartões postais. Mas sua função se amplia e os quiosques passam a ser lugares de vender de tudo um pouco: café, broas de milho, refresco, cachaça, pão e manteiga, livros, pedaços de bacalhau, frituras, sardinha, cigarros, fumo em corda, fotos eróticas, jornais, bilhetes de loteria, jogo do bicho e principalmente refeições rápidas (DANELLI, 2007).

Luís Edmundo faz uma bela descrição dos quiosques:

Os quiosques, comuns por suas construções de estrutura graciosa e gentil, (...) a tradição em estilo oriental, com telhados da China ou do Japão (...) improvisação achamboada e vulgar de madeira e zimbro (...), vendendo ao pé-rapado, vinhos, café, sardinha frita, côdeas de pão dormido, fumo, lascas de porco, queijo e bacalhau. (...) a ideia de comércio estreito e pobre, em que o dono caixeiro, ao mesmo tempo, e a loja não tem uma polegada de largura. (...) lembrando as dimensões de um oratório., a tendinha a moura: uma porta, um tabique, duas ou três prateleiras. Os quiosques estavam em toda a cidade do começo do século, era tradição desagradável para os cariocas, representava a miséria anterior ao período de Pereira Passos (...) ao seu redor havia círculos de lama e uma tapete de terra úmida (EDMUNDO, 2009, pp.67,68).

Moleques, adultos ou idosos, ambulantes ou não, aquele era o lugar da pausa - que até poderia ser curta devido ao desconforto, afinal todos ficavam em pé no balcão - da breve conversa, de pequenas compras, das miudezas do cotidiano dessa gente que dividia com toda a gente o espaço das ruas e que por ali circulava e experimentava os diferentes espaços, sobre diferentes aspectos, modernizados ou não (EDMUNDO, 2009).

Augusto Malta, fotógrafo oficial da prefeitura, registrou imagens dos quiosques que materializam as descrições dos quiosques:



**Imagem 14:** Augusto Malta, 01.11.1911, Igreja de Santo Cristo, Arquivo Geral da cidade do Rio de Janeiro

Nesse sentido, os quiosques afirmavam a noção de que o Rio de Janeiro era a cidade das ruas, do viver na rua como espaço de afirmação de valores e de conhecimentos. A rua era o lugar do encontro, da comunhão, como nos revela João do Rio em seu livro *A alma encantadora das ruas* (RIO, 2010). Os quiosques estavam presentes em toda a cidade e alimentam a população que estava diretamente relacionada com a modernização do Rio de Janeiro, transformando-se, desse modo, em lugares de barulho e balbúrdia:

Toda essa gente precisa comer e tomar um gole para esquecer as próprias fadigas. E a par dos já numerosos bares e botequins, surgem os quiosques, armações frágeis de madeira erguidas em plena calçada. Vendem café, cachaça, broas de milho, lascas de bacalhau, além de frituras, fumo e outras miudezas. Seus proprietários logo formam uma poderosa e truculenta confraria. Não pagam impostos e subornam fiscais, mantendo sempre a arma de fogo sob o balcão para intimidar fregueses zangados ou fiscais zelosos em excesso. A higiene é nenhuma, os insetos infestam o lugar. E, nas proximidades, os restos de comida atraem cães vadios. A sujeira dos quiosques emporcalha a cidade, transmite doenças. Mas é neles que o povo come (NOSSO SÉCULO, 1980. p.23).

João do Rio possui uma visão dos quiosques muito próxima a de Luís Edmundo:

Pelas calçadas, paradas às esquinas, à beira do quiosque, meretrizes de galho de arruda atrás da orelha e chinelinho na ponta do pé, carregadores espapaçados, rapazes de camisa de meia e calça branca bombacha com o corpo flexível dos birbantes, marinheiros, bombeiros, túnicas vermelhas e fuzileiros – uma confusão, uma mistura de cores, de tipos, de vozes, onde a luxúria crescia (RIO, 1995, p.27).

Novamente foi Augusto Malta quem revelou os quiosques como lugar de barulho e balburdia:



**Imagem 15:** Augusto Malta, 15.03.1909, Largo da Sé, Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro.

Pela descrição de imagem e texto, percebe-se que esse ambiente dos quiosques não é compatível com o sonho de civilização, associado ao progresso da cidade. As pessoas retratadas em torno dos quiosques fazem parte de uma memória da cidade que não se coaduna à proposta de modernização. Elas eram, portanto, daquele grupo que deveria ser afastado do Centro, como se estivessem absolutamente alheias à sociedade moderna. Em sua relação com o Estado, essas pessoas comuns recebiam o estigma do atraso, da subordinação e eram aqueles que devem ser objeto do sonho de eliminar da cidade as doenças e os cheiros que afastavam os estrangeiros (RODRIGUES, 2009).

Eram esses homens e mulheres comuns que foram excluídos pelo processo de sanitização, pois as reformas tendiam a ter como ponto de referência central a limpeza, acompanhada da beleza, seguindo o modelo francês de Haussmann (RODRIGUES, 2009).

Os quiosques eram monopólio do português Luiz de Freitas Vale, o Barão de Ibirocaí, que também investia em pequenos botequins no centro da cidade, e era mais conhecido como “Barão Ibiroquiosque”, em mordaz ironia em referência a esse seu ramo de negócios (EDMUNDO, 2009).

Logo depois de ter assumido a prefeitura, Pereira Passos iniciou uma campanha contra os quiosques, ordenando o levantamento de todos aqueles existentes na cidade e a mudança de local de alguns deles, seguindo a orientação geral do processo civilizatório com o objetivo de disciplinar hábitos e costumes antigos da população carioca (DANELLI, 2007).

A municipalidade produziu um conjunto de posturas urbanas que exemplificam essa atenção para o controle e disciplinarização dos hábitos e costumes. Entre essas posturas destaca-se a circular do prefeito de 3 de janeiro de 1903, na qual reprimia o uso dos trilhos das companhias de bondes pelos carrinhos de mão. Os decretos 370, 371 e 372, de 9 de janeiro do mesmo ano, proibiam que os mercadores ambulantes conduzissem vacas pelas ruas para a venda de leite e também a venda de miúdos de reses, além da de bilhetes de loteria (DANELLI, 2007).

São medidas que dão o tom da ação de Pereira Passos no âmbito do controle das ruas, afetando, de maneira direta, a circulação dos ambulantes e as tradições da cidade. Mas as medidas iam além, regulando a construção, reconstrução, acréscimos e consertos de prédios através do Decreto 391, de 10 de fevereiro de 1903 e, inda além, com o Decreto 397, de 28 de fevereiro do mesmo ano, que obrigava a pintura, caiação, consertos e limpeza de imóveis nas partes expostas ao público. Essas ações invadiam inclusive a vida privada como se pode ver através do Decreto 400, de 9 de março de 1903, que organiza o serviço de inspeção sanitária nas habitações, com o intuito de conter doenças, principalmente as epidemias de febre amarela (Jornal do Commercio, 1906).

Nas ruas, não há mais mendigos, são raros na paisagem carioca, pois também foram objeto da atenção dos atos civilizatórios do prefeito que atingiram também os cães que circulavam pela cidade. O Decreto 403, de 14 de março de 1903, dispõe sobre o recolhimento de mendigos e o de número 414, de 11 de abril do mesmo ano, organiza a matrícula e os impostos de cães, assim como a extinção dos cães vadios. Essas ações eram preparatórias para a introdução dos valores europeus na cidade, apresentados

através do Decreto 414, que apresentava o plano de sua reforma. Mas a enxurrada de decretos não parava aí. Foram também marcas do processo de modernização, o decreto 422, de 15 de maio de 1903 que determinava o uso de escarradeiras nos estabelecimentos públicos e proibia cuspir ou escarrar nos veículos de transporte de passageiros (DANELLI, 2007).

Fogueiras e fogos de artifício, como também balões nas praças e nas ruas eram proibidos pelo Decreto 430 de 08 de junho de 1903. Por último, para que tudo isso pudesse ser realizado era necessário alterar os impostos. O Decreto 432, de 10 de junho de 1903, aprova o novo regulamento para a arrecadação do imposto predial (DANELLI, 2007).

Nesse novo ambiente, de capital europeia, os quiosques apareciam como lembrança da cidade colonial, envolvida em poeira e barulho. Pressionado pelas famílias ricas e das camadas médias da cidade, Pereira Passos tentou acabar com os quiosques.

O principal argumento para tal atitude vinha de Oswaldo Cruz, então chefe da Saúde Pública e que tinha vivenciado as mudanças em Paris, especialmente no que se referia às novas tecnologias desenvolvidas pelo Instituto Pasteur, onde as antigas teorias sobre os miasmas foram substituídas por novas, ligadas ao desenvolvimento de bactérias e vírus. Assim, para ele, era fundamental a limpeza da cidade e os quiosques, ao contrário, eram produtores de sujeira e de lixo. Ao redor de alguns havia poças, ou de cusparadas ou porque “a primeira é do santo” (RIO, 2000).

Cada quiosque mostra, em torno, um tapete de terra úmida, um círculo de lama. Tudo aquilo é saliva. Antes do trago, o pé-rapado cospe. Depois, vira nas goelas o copázio e suspira um ah! Que diz satisfação, gozo, conforto. Nova cusparada. E da grossa, da boa... (EDMUNDO, apud NOSSO SÉCULO, 1980, p.22).

Mas o grande prestígio do Barão de Ibirocaí possibilitou a permanência dos quiosques nas ruas. O português dobrava todos os vereadores: os quiosqueiros eram unidos e dispunham de grande prestígio, com jornalistas a defender-lhes os interesses na imprensa. Além do mais, os segmentos mais pobres os preferiam, pois não tinham dinheiro para comer nos restaurantes ou confeitarias da elite (DANELLI, 2007).

Em novembro de 1906, alguns comerciantes aliados a estudantes da Escola Politécnica fizeram uma demonstração de força contra os quiosques, derrubando e

queimando vários deles. A citação abaixo é longa, mas merece ser lida na íntegra porque mostra, de forma clara, a tensão nas ruas do Rio de Janeiro, provocada pela síndrome do progresso que tomou conta da população, principalmente, anunciada pela imprensa como é o caso.

O Sr. José Gonçalves Machado, arrendatario de alguns kiosques nesta Capital, pretendeu prestar ante-hontem uma homenagem ao Sr. Dr. Francisco Pereira Passos, que nesse dia deixava o cargo de Prefeito do Districto Federal. Para bem realizal-a, o Sr. Machado encommendou a casa Rosenwald de ornamentar o kiosque no. 124 do largo de São Francisco de Paula.

Em ambas as encommendas, o Sr. Machado não procurou fazer economias; queria que ao seu amigo Dr. Pereira Passos, a quem deve gratidão, fosse dada significativa, brilhante e publica prova de admiração e estima. (...)Effectivamente, pela manhã, o kiosque no. 124 estava lindo e odoramente ornado, ostentando em uma das fachadas, entre flores e festões, e sob um docel de bandeiras novas que fluctuavam ao vento, o retrato do Sr. Dr. Passos.

Alguém, que não se sabe quem é, pendurou ao quadro uma lata velha, atrás da qual havia inscripções desrespeitosas em relação ao Sr. Dr. Passos. O kiosque, tão fresca e vistosamente engalanado, desde cedo attrahio a attenção publica e mais ainda quando se divulgou que aquilo era uma pilheria acintosa ao ex-prefeito.

Houve um momento, às 10 horas da manhã que duas ou três pessoas intimaram o empregado que se achava no kiosque a desmanchar a pretendida má brincadeira. O intimado, porém, que, parece, ignorava a existência da lata insinuosa, mostrou aos intimantes uma bengala e ficou tranqüilo em seu lugar.

Minutos depois, uma onda de populares, ajudados por alguns moleques, desembocou da rua do Ouvidor no largo e arremeteu contra o 124, que foi promptamente derrubado e quebrado, sendo delle arrancados as flores, os festões, as bandeiras e os retratos.

Este foi dalli a pouco encontrado pela policia na Havaneza, onde o haviam deposto os entusiastas do Dr. Passos, e levado para o cartório da 4a. Delegacia Urbana. Apenas estava reduzido a ruínas o kiosque no. 124, os quebradores correram para o de no. 13, do mesmo proprietário, e que não tinha retratos nem bandeiras. Puzeram o kiosque no chão, espatifaram-no e o reduziram a cinzas. Nessa ocasião foram tão vivas as chammas que fizeram alguém communicar signal de alarme ao corpo de bombeiros que acudio depressa, mal refeito ainda das forças empregadas na extincção do incêndio da Central.

Quando a policia da 4a. Urbana chegou no local, era tarde e não foi possível fazer cousa alguma para impedir que o fogo consumisse todo o kiosque. O mesmo que aconteceu ao Corpo de Bombeiros. Estes voltaram para o quartel e a policia limitou-se a arrecadar das ruínas do 124 duas gavetas com bilhetes de varias loterias, duas bandeiras e uma lata de folha, e das cinzas do 13 um cofre, uma lata de folha, 7\$900 em níquel, cento e poucos réis de cobre...

Depois pareceram duas carroças de limpeza Publica, que levaram

para caminho da Sapucaia aqueles restos de uma homenagem sincera, mas alterada e barbaramente compreendida. As carroças desceram a rua do Ouvidor com grande acompanhamento em que figuravam estudantes em tilburys e garotos a pé. A passeata cômica foi feita a contra-mão e em hora que não é permitido o transito de vehiculos pela rua do Ouvidor. Nenhum policial viu isso.

Em seguida a essa procissão de troça espalhou-se pela cidade, entre os arruaceiros de todas as ocasiões, o selvagem desejo de derrubar kiosques e inutilizar a propriedade alheia (...)

A ordem foi mantida durante o resto de dia e noite. O que a polícia não impedio foi que se dessem os vergonhosos prejuízos que deixamos assinalados (“Os vandalismos de hontem”. Jornal do Commercio, 17 de novembro de 1906, apud DEL BRENN, 1985, PP. 555-556).

Mais uma vez é o olhar de Augusto Malta que revela a confusão nas ruas por causa dos quiosques:

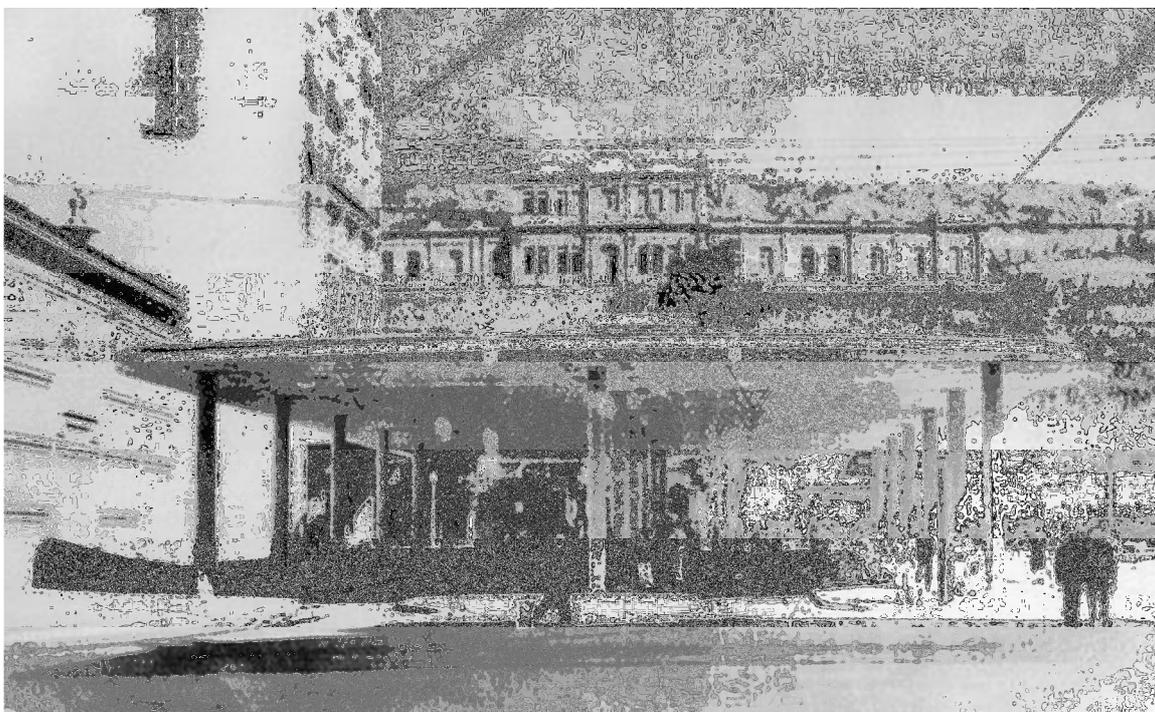


**Imagem 16:** Augusto Malta, 16.11.1906, Quiosque, Largo de São Francisco de Paula, Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro

Alguns quiosques continuaram até o fim do contrato, em 1911. Mas, nesse ano, a prefeitura, mediante concorrência, vendeu e providenciou a remoção para fora das ruas e praças do Rio de Janeiro os poucos que ainda restavam.

### 3.1.2. Tabuleiro da baiana

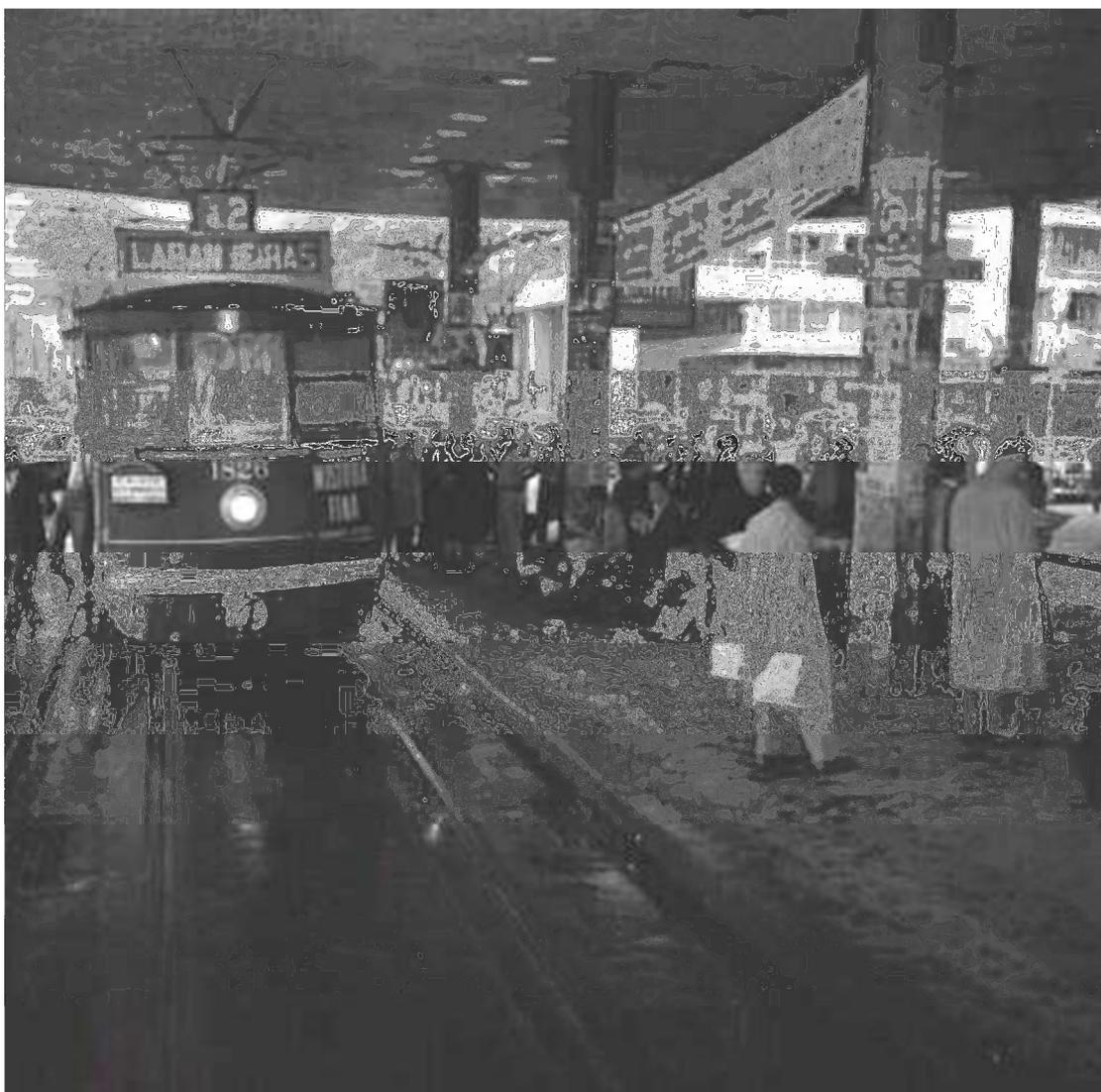
Essa denominação pode ser tomada com referência para associar tudo o que pertence à tradição da comida de rua no Rio de Janeiro. Na verdade, “Tabuleiro da Baiana” era a denominação do terminal de bondes, construindo nos anos 1930, no Largo da Carioca, antes da construção da avenida Chile.



**Imagem 17:** Tabuleiro da Baiana na época de sua construção, arquivo do blog [www.flickriver.com](http://www.flickriver.com), acesso em 24.01.2013

Além dos usuários dos bondes da Zona Sul e alguns da Zona Norte, abrigava um conjunto de pessoas que usavam os bondes para Santa Teresa. Sua construção era uma grande laje retangular que cobria exatamente o local onde os bondes faziam a volta para retomarem a viagem em direção aos seus destinos. Era o ponto final desse tipo de transporte na Cinelândia. Sua arquitetura e a presença de baianas com os seus tabuleiros

no local acabaram por definir a denominação de Tabuleiro da Baiana (RODRIGUES, 2004).



**Imagem 18:** Interior do tabuleiro da baiana, arquivo do blog [www.rioquepassou.com.br](http://www.rioquepassou.com.br), acesso 24.01.2013

Esse local era apenas um dos muitos ocupados pelas tias baianas na cidade e pode ser utilizado como mote para a descrição do comércio de comida nas ruas do Rio de Janeiro já que esses locais se transformaram em lugares de resistência para a manutenção das tradições culinárias da cidade.

Mas como essas tias baianas entraram nessa história da comida de rua? Uma pista já foi mencionada no capítulo 2 quando desenhei a cidade escravista. Durante o final do século XIX, em plena euforia modernizante, as tias baianas revelavam os

contrastes e, junto com os quiosques, mostravam certo lado sombrio do progresso da cidade. Concentravam-se numa área conhecida como “Pequena África”, que reunia os bairros da Saúde, de Santo Cristo e Gamboa, uma região onde a manutenção das tradições era um ato político e cultural que, de certo modo, garantia a sobrevivência das camadas populares.

Era nessa região que se trocavam experiências que iam da culinária à música, produzindo hábitos, valores e costumes que se vincularam definitivamente à cultura carioca. Como o Rio de Janeiro foi um grande porto negreiro, a conservação dessas tradições representava a possibilidade de compreensão das trocas entre as culturas africana e europeia.

Com a Abolição, houve um grande êxodo de negros baianos para a capital do Brasil, seja porque procuravam melhores condições de vida ou porque já existiam relações de parentesco entre eles. Com a reforma urbana de Pereira Passos, esse contingente de baianos se deslocou para a Cidade Nova, ocupando os velhos casarões da região, abandonados em função da valorização da área central e sul da cidade. Com isso, aumentaram os cortiços e o comércio de rua na cidade.

Tanto na África como no Brasil, as mulheres negras se organizavam em torno das atividades de trabalho relacionadas à produção de doces e salgados e à costura e as casas das tias baianas eram pontos de referência para a troca de informações, especialmente porque eram áreas de atividades coletivas, onde se misturavam diversos fazeres. O exemplo da casa de Tia Ciata é claro, pois o respeito por ela reunia música, culinária e religião (MOURA, 1995).

Desde do início de século XIX, as mulheres negras escravas circulavam pela cidade praticando o comércio de comida ou a venda de mercadorias ligadas à cozinha, como pode ser observado nas imagens do capítulo 2. Isso lhes deu certa liberdade de conhecer os meandros da cidade e de poder intervir no mercado de comida de rua. Para Monica Velloso:

Desde o início do século XX as tias baianas com os seus famosos tabuleiros estão presentes nos diversos pontos da cidade. Nas esquinas, praças, largos, becos, estão de trem, porta de gafeiras, elas eram presença obrigatória, já fazendo parte do cotidiano carioca. Nas festas tradicionais das igrejas, como as da Penha e da Glória, também compareciam com suas barracas de comida típica (VELLOSO, 2003, p. 104).

Para as baianas, as ruas faziam parte do seu cotidiano e se transformavam em lares. Como mulheres de atitude, as tias não se subordinavam a nada, nem mesmo à polícia. Desse modo, seus pontos reproduziam sua autoridade, eram as donas do lugar. A tradição do comércio de rua, dominados por essas mulheres, começou a ser desenvolvida pelas escravas de ganho e negras de tabuleiro. Ainda para Velloso: “No Rio de Janeiro, esse comércio, exercido pelas tias baianas, iria adquirir força inusitada, devido à alta concentração de população negra na cidade” (VELLOSO, 2003, p. 105).

Para as mulheres das camadas populares, a rua não era apenas lugar de passagem, era a sua residência, local onde trabalhavam, cozinhavam, comiam e, às vezes, dormiam:

Elas jamais estavam nas ruas como passageiras; seu destino era precisamente estar ali; deitar raízes, ganhar terreno, conhecer e fazer-se conhecida no pedaço. Era em torno das barracas e tabuleiros que trocavam confidências, receitas, conselhos, marcando encontros e gramando atividades. Também era nesse local onde se estabeleciam os contatos com pessoas de outros grupos sociais, ampliando as possibilidades de trabalho (VELLOSO, 2003, p.105).

A cidade do Rio de Janeiro podia ser observada através dos pontos das baianas. Monica Velloso relata o caso de Tia Teresa que possuía um ponto no Largo de São Francisco, lugar de encontro de políticos onde “no seu tabuleiro funcionava um ‘verdadeiro restaurante’ com cardápio específico para cada dia da semana” (VELLOSO, 2003, p.106).

Esse domínio das ruas deu às baianas um sentido especial na cidade e foi esse sentido que acabou por mantê-las pelos menos até os anos 1960. Mais cuidadosas do que os empregados dos quiosques, não deixavam que os restos de suas comidas fossem para as ruas, garantindo certa higiene, o que dificultava a repressão dos agentes de polícia. Além disso, despertavam certo sentido exótico de representantes de uma tradição negra presente na cultura brasileira.

Todo esse quadro fortalece a ideia de que os tabuleiros das baianas foram, sem dúvida, ferramentas de manutenção das tradições culinárias da cidade do Rio de Janeiro. Na verdade, foram muito mais do que isso, garantiram a preservação de uma culinária local aberta à mistura. Além disso, foram sustento da população de baixa renda durante

as décadas de 1930, 1940 e 1950. Seus quitutes alimentaram a população de operários que transitava, principalmente de madrugada, em áreas como a Central do Brasil, a Leopoldina e a Praça XV.

Por outro lado, ao manterem as receitas tradicionais, muito em função da associação de comida e religião, legaram à culinária carioca modos de preparo e mistura que garantiram a possibilidade de estabelecer uma ligação entre os dois períodos aqui tomados como referência, principalmente no que diz respeito ao preparo do angu que ganhou a denominação de “à baiana”, não porque tinha vindo como receita da Bahia, mas por ser produzido pelas baianas.

Com o aumento da população da cidade nos anos 1950, outras formas de comida de rua apareceram seguindo a direção aberta pelas tias baianas, se especializando em comidas mais rápidas, sem o ritual das tias. É nesse contexto que surgirão as carrocinhas do Angu do Gomes.

### **3.2. Confeitarias e cafés**

Esses símbolos da cidade podem ser tomados como chave para o entendimento da evolução de uma cidade moderna nos trópicos. Na frente das confeitarias e cafés, ou próximo a eles, ocorreram os principais fatos que fizeram do Rio de Janeiro uma cidade maravilhosa.

As confeitarias e os cafés foram beneficiários de um momento de apogeu da modernidade carioca, representado pela vitória da cultura moderna e definiram-se como marcos da *Belle Époque*. Esses estabelecimentos eram verdadeiras escolas onde a sociedade carioca aprendia a viver o moderno. Assim, os principais valores do progresso nasceram ou aconteceram nos seus interiores. Esse valores modernos, que vinham de dentro, do coração das confeitarias e cafés, ultrapassaram as suas portas e modificaram hábitos, costumes, gostos, modos de fazer e de comer da cidade.

É de se ressaltar que elas também não estavam apenas na produção do que construiu sua tradição de boa casa para se comer, mas no modo de organização do trabalho, no recrutamento e na disciplina interna, nas relações de sociabilidade ali construídas, com destaque especial para o cuidado no atendimento ao público. Esses cuidados com a parte interna das confeitarias e cafés e seu público fizeram deles um

espaço diversificado. Os clientes passaram a dar à casa um sentido particular como observa Brito Broca: “A ilustre clientela atraía agregados e curiosos, aos quais se acrescentavam os frequentadores do horário ‘familiar’, após o qual a confeitaria era invadida por cocotas, principalmente, francesas” (BROCA, 1967, p.38).

Esse ambiente que acomodava os gostos distintos levou as confeitarias e cafés ao ápice e à moda e com isso, nos diz Lásinha Luis Carlos, tomando o exemplo da Confeitaria Colombo, que é talvez o indicador mais típico das trocas, pois é uma confeitaria francesa criada por portugueses: “A Colombo conseguira desbancar os cafés e confeitarias da badalada Rua do Ouvidor, tendo levado para a Gonçalves Dias toda a celebração da modernidade” (LUIS CARLOS, 1970, p.44)



**Imagem19:** Interior da confeitaria Colombo. Arquivo museu da Colombo

Na profusão de novidades geradas pela modernização da cidade e por sua acomodação aos grandes movimentos internacionais, as confeitarias que vinham se desenvolvendo no Rio de Janeiro desde a segunda metade do século XIX ganham um lugar de destaque pelo que apresentam de novidades.

Mas isso só é possível porque há um movimento maior nas ruas. Os cariocas começam a tomar gosto pela cidade e a exercerem o papel de impulsionadores do

consumo de alimentos. As antigas casas de pasto vão perdendo o seu lugar e começam a surgir confeitarias, cafés e restaurantes, principalmente nos hotéis da cidade. Estes eram o refúgio das elites e dos intelectuais cariocas, sem, no entanto, deixarem de lado as camadas médias da população da cidade. Nelas, de modo diferente das leiterias que tomavam conta da cidade nas manhãs, funcionavam durante todo tempo e possuíam uma gama grande de oferta de produtos, principalmente de chás importados e de outras mercadorias.

As confeitarias eram lugares mais calmos e confortáveis que permitiam sempre descanso e tranquilidade. Sua arquitetura, por si só, já criava certa seleção daqueles que as frequentavam. Por outro lado, foram responsáveis pelo aumento da presença do elemento feminino na cidade, pois eram consideradas lugares apropriados para a pausa nas compras e mesmo, em determinadas horas, a conversa. Para Monica Velloso:

Em 1894, a maior parte da intelectualidade boêmia transferiu-se da Confeitaria Pascoal para a Colombo, fazendo do local uma espécie de residência. Emilio de Menezes instalou na rua Gonçalves Dias seu escritório de trabalho, endereço para onde era dirigida toda a sua correspondência (...) A roda da Colombo era frequentada também por políticos, altos funcionários, empresários e capitalistas, que geralmente pagavam as contas dos boêmios (VELLOSO, 1996, pp. 52 e 53).

Retomavam-se os planos estabelecidos pela Comissão de Melhoramentos para a reforma da cidade e para concretização das ideias de progresso e ordem inscritas na bandeira republicana. O movimento na cidade se ampliava. As ruas repletas de gente anunciavam um novo tempo: o tempo das confeitarias. E eram tantas que começavam a concorrer com os cafés que dominavam a cena urbana e eram os principais centros da vida noturna na cidade. Para se ter uma ideia de sua importância pode-se olhar os números. Em 1875, havia, na cidade, 139 cafés e, em 1887, nada menos do que 278. Na passagem do século XIX para o XX, muitos desses cafés, atendendo ao novo tempo, se transformaram em confeitarias, como foi o caso do Café Carceler que deu origem à confeitaria com o mesmo nome.

A vantagem das confeitarias sobre os cafés é que elas serviam o que os cafés ofereciam e iam além, associando novidades culinárias com novos ambientes que expressavam o novo tempo e que davam ao lugar um aspecto europeu, ou seja,

civilizado. Assim, as confeitarias representavam o novo, as inovações, o progresso. Por isso, elas criaram novos hábitos e novos valores, despertando a curiosidade dos habitantes da cidade capital.

Dentre aquelas que podem ser assinaladas como perfeitas representantes do novo tempo tínhamos a Confeitaria Pascoal, uma das mais antigas e poderosas da cidade. A Confeitaria Colombo, onde girava a vida cultural da cidade. A Castelões era conhecida como a confeitaria teatral, pois além de tudo que fazia parte de sua culinária, vendia ingressos para o teatro. Outra famosa era a Cavé, cujo pequeno salão abrigava constantemente o prefeito Pereira Passos e a Cailtau que fez história com o seu chope alemão, tirado de toneis e os sanduíches de galinha frita com mostarda e fiambre.



**Imagem 20:** Machado de Assis na confeitaria Castelões. BELLUZZO, Rosa. Machado de Assis: Relíquias culinárias. São Paulo: Editora da UNESP, 2012, p.70.

Os cafés possuíam uma dinâmica mais tumultuada e intensa, suas saletas não podiam ser resumidas a salas de espera, elas precisavam atender o seu imenso giro de

clientes acelerados. As características de um café brasileiro são descritas pelo autor Luís Edmundo, que mostra a confusão ao observar um café da cidade:

Cada garçom, por exemplo, lembra um malabarista oriental, quando trabalha com as suas xícaras, os seus pires e suas colheres, como se fossem plumas ou leves bolas de papel. Vem dos guichês da copa, erguido, por sobre a mão aberta, uma ruma de seis, de oito ou dez bandejas, todas elas sobrepostas, com a sua louça acamada. E a torre não oscila. Isso, porem e pouco. Notável e o despencar que ele faz dessas mesmas patenas, atiradas de roldão, em fúria, sobre as mesas, num ruído de bombardas que arrebatam, sem que delas, o menos, escapula uma simples colher. E mais notável, ainda, e o biboquetar nevrótico, apressando, que ele faz, a seguir, com as xicaras, em cambalhotas por entre os seus dedos ágeis e adestrados, na hora de as por a feição do homem da cafeteira, enquanto os pires lépidos, como doidos, rodopiam, sonoro, sobre as mesas. O choque da louça contra a louça ou contra o mármore faz-se de tal maneira que nenhuma das peças se biparte, ou racha, um lance de prodigiosa habilidade (EDMUNDO, 1961, pp. 311 e 312).

Podemos destacar o prestigiado e renomado Café do Rio, junto com o Java, reduto dos intelectuais boêmios, ou o Papagaio, mais popular. Os intelectuais cariocas ocupavam seus lugares nas confeitarias que se enchiam de todo tipo de gente, procurando as novidades vindas da Europa. Os boêmios ampliavam a noite carioca no Lamas e na Praça XV. Estudantes e funcionários públicos se acotovelavam nos cafés e nos botequins. A cidade vivia o clima de um novo tempo onde todos podiam usá-la como diversão. Fervia de novidades trazidas pelos navios que ancoravam no Rio de Janeiro. Tudo era movimento. Vivia-se uma inquietude própria de um novo tempo e de uma nova cidade, ingressávamos na *Belle Époque* quase que de maneira compulsória. As ideias novas e modernas enchiam a cidade de dúvidas e de certezas, éramos agora uma cidade pulsante, tal a velocidade com que as coisas aconteciam.

Novos modos de vestir, novos modos de andar, novos modos de comer, enfim, um movimento arrebatador numa cidade que procurava o seu futuro. Esse redemoinho de novas oportunidades dava àqueles que as desejavam o ensejo de conhecer coisas novas e de apreciar novos cheiros, sabores e gostos se inteirando, assim, das maneiras civilizadas de viver na cidade.

O movimento também provocou melhoras na infraestrutura da cidade que melhorava a qualidade e o atendimento e fazia das confeitarias um laboratório de

sabores e de cheiros, de experimentos capazes de revolucionarem a mesa carioca. E foi isso que aconteceu. O requinte na apresentação e na qualidade dos produtos fizeram das confeitarias como a Colombo referência para banquetes e casamentos, para todas as festas da cidade, desde aqueles que recepcionavam autoridades estrangeiras até os bailes do Teatro Municipal ou aniversário de autoridades.

Misturavam-se nas confeitarias e cafés, ricos empresários, literatos na ruína, membros das camadas médias decorrentes do aumento do funcionalismo público, estudantes, senhoras da alta sociedade e empregados do comércio.

Esse clima de euforia decorreu de mudanças produzidas pela própria história da cidade. Quanto maior os negócios no Centro, maior número de transeuntes, maior movimento no comércio e mais ampla necessidade de diversão. Esse era o lado da cidade rica, capaz de oferecer todo o conforto da vida moderna e garantir o progresso e a civilização. Mas, nesse mesmo lugar há outra realidade que pode ser expressa pelos bares e botequins que animam a vida e outros componentes da sociedade carioca.

### **3.3. Bares e botequins**

A ideia que se tem, ao partir da cidade capital, centro de explosão da vida moderna, é que a outra cidade, a Rio de Janeiro das tradições, era um caos. Isso fica claro quando comumente se refere ao bar ou ao botequim como um lugar onde predomina a confusão. Mas o bar e o botequim não eram um caos. As diferenças se ajustam a um código que, embora não escrito, parece estar na cabeça de todos. O respeito e o afeto se combinam na criação do espaço dos bares e botequins tão fartos de sociabilidades quanto as confeitarias. Mas esse espírito e essa alma se combinaram porque a cidade do Rio de Janeiro se transformou.

As reformas urbanas, especialmente a partir de 1903 alteraram o perfil da cidade, deixando para trás formas de sociabilidade antigas. Entretanto, parte da cultura alimentar da cidade antiga permaneceu presente no bar e no botequim. Talvez o exemplo mais interessante seja a tomada dos quiosques como ponto de referência para a dieta dos bares e botequins.

Parto aqui da constatação de que uma das marcas da cultura da cidade do Rio de Janeiro são os bares e botequins que originaram modos de realização de seus serviços,

principalmente no que tange aos processos de produção de seus produtos alimentares e também porque criaram a grande referência para o ambiente cultural e gastronômico da cidade.

Os bares e botequins estão intimamente ligados à evolução urbana e cultural da cidade. A maioria deles se concentra no Centro do Rio de Janeiro e são representantes dos vários “tempos” de desenvolvimento da urbe carioca, além de muitos estarem envolvidos diretamente com eventos e acontecimentos que marcaram a história do Rio de Janeiro em várias dimensões, especialmente a política e a social.

Os botequins e os bares cariocas são, assim, entendidos como ferramentas de singularização da cultura carioca e elementos centrais na geografia da cidade. Da mesma forma que em Paris os cafés definem a paisagem, em Londres, os pubs são a marca da cidade, na Espanha as casas de Tapas são as referências da tradição e nos países árabes as casa de chá fornecem a sociabilidade da cultura islâmica, no Rio de Janeiro são os bares e botequins que definem e dão identidade à cidade.

De certa forma, os bares e botequins estabelecem uma combinação entre café, pub, casas de tapas e casas de chá. Longe de ser imitação dos representantes europeus e árabes, o bar e o botequim se lançam sobre a rua como um café ou uma casa de tapas, ao mesmo tempo que estabelecem um espaço de intimidade como um pub ou uma casa de chá. Assim, o bar e o botequim realizam as funções de todos esses tipos de lugares de sociabilidade, incluindo os seus jogos, como a sinuca.

Para entender como os bares e botequins se transformaram em marca do Rio de Janeiro é necessário realizar um movimento de percepção da cidade e, principalmente, de suas ruas. Só foi possível aos bares e aos botequins se tornarem em marcas da cidade porque suas ruas possuem qualidades únicas e são capazes, como dizia João do Rio, de criar mitos, estórias e tragédias, revelar nomes, descobrir casos e inventar os bares (RIO, 1995).

Assim, a particularidade da cidade está na forma pela qual suas ruas se revelam. Para João do Rio, as ruas possuem alma e essa alma incide sobre a pedra e a carne do entorno, agitando e criando movimento. Agito e movimento, gosto por estar na rua, são as condições da existência do bar e do botequim porque eles funcionam como parada para aqueles que passeiam pela cidade; insinuam o lugar e o caracterizam. Criam moda, estabelecem linguagens novas, promovem composições, geram arte. O bar e o

botequim, embora sejam uma parada, não são um lugar de passagem. Entrar neles exige trato e *cabeça* porque o ambiente envolve diversidade e perigo.

Ao longo da história da cidade, os bares e botequins já foram lugares de perdição, antros de doenças e lugares do diabo. Essas denominações fizeram com que fossem perdendo o seu charme e substituídos por outros estabelecimentos, mais próximos dos cafés e aos pubs. Várias vezes eles foram culpados de crimes, de adultério, de suicídios, porque eram os lugares do álcool, dos jogos, mesmo que fosse só *porrinha*.

Mas também já sofreram concorrência das confeitarias e dos cafés da *Belle Époque* carioca e transformaram-se em primos pobres destes, ganhando o nome de “pés-sujos”. Logo eles que não eram sujos, mas que sujavam sim os pés dos primeiros fregueses, pois no início do século XX, a serragem era utilizada como instrumento de limpeza contra a gordura que se espalhava pelo recinto. Em geral, os pés-sujos sempre foram limpos e se criou para combatê-los essa imagem negativa, que afastava as pessoas.

Esses estabelecimentos são, no Rio de Janeiro, sucessores das bodegas portuguesas e das casas de pasto, até mesmo dos armazéns que com o crescimento dos supermercados acabaram por se transformar em referência para a bebida e o tira-gosto. O próprio nome “tira-gosto” já diz tudo, é feito mesmo para tirar o gosto da bebida.

Assim, como parada, os botequins e os bares foram aumentando a sua visibilidade, viraram referência para alguém perdido, local de informação da área e, ao mesmo tempo, marca do bairro, da região, do lugar. Se as ruas tinham almas, eles criaram outras que interagiam com as almas das ruas, mas que tinham personalidades singulares. Nesse sentido, os bares e os botequins não podem ser considerados, analisados ou discutidos a partir da sua forma.

E como compreender a alma de um bar ou botequim? Há vários manuais que tentar desvendar essa alma, alguns buscando nas comidas o caminho, outros nas bebidas, outros ainda na arquitetura. Difícil conseguir, porque a alma não está aparente, ela deve ser desencavada para que se possa descobrir. Isso porque ela foi criada como muito gosto e carinho e sempre dialogando. Essa alma sempre dialogou com a rua e com quem entrava no recinto, recebendo os fregueses nas suas individualidades,

reconhecendo os seus problemas e as suas alegrias, os seus casos amorosos, as suas posições políticas, os seus gostos, mas, acima de tudo, os seus prazeres.

Para realizar isso, entretanto, essas almas usavam cúmplices conscientes ou não do que estavam fazendo: os garçons, os proprietários, as cozinheiras, os lavadores de pratos, os ajudantes de cozinha e de salão, as mesas, as cadeiras e os balcões e se incluíam nessa relação as toalhas, os guardanapos e os quadros de santos, as pinturas de parede e outras tantas coisas que se apresentam num bar e num botequim.

Essa cumplicidade era a raiz do negócio, levava ao sucesso porque, por definição, deixavam o freguês à vontade, traduziam os seus prazeres, faziam-no se sentir em casa, transformando o estabelecimento em complemento da sua casa.

Essa alma atraía freguesia, podia tornar o estabelecimento famoso, com isso, a clientela aumentava e o estabelecimento virava moda. O que pode ocorrer é que nesse momento avassalador, as almas dos bares e botequins, construídas com carinho e arte, recebiam socos e pontapés, perdendo a sua graça. “Perder a graça” significava mudar de dono, perder freguesia, aumentar de tamanho, virar cadeia, transformar-se em rede. Foi o que aconteceu com os bares e os botequins do Rio de Janeiro. É evidente que podemos associar a isso a violência urbana, o loteamento político da cidade que geraram como alternativa o shopping que recria os bares, as ruas, as regiões do Rio.

Como reconhecer um bar ou um botequim? Tentemos responder. Começo pela cozinha e nela combinemos as cozinheiras com os pratos que os caracterizam. Em primeiro lugar, não há um cardápio fixo, ele se movimenta em função da combinação entre fregueses, proprietários e funcionários. Em segundo lugar os bares e botequins cariocas podem ser identificados à modernização arquitetônica. Por outro lado, sua sustentação se relaciona a permanência de técnicas de produção e cocção tradicionais. Por serem resistentes à multiplicação e ampliação, seus pratos tendem a representar a memória alimentar dos seus donos. A experiência e a cultura gastronômica do dono são uma dessas marcas comuns. Os donos dos bares e botequins cariocas são geralmente portugueses e suas diferenciações culinárias se definem a partir da sua região ou cidade portuguesa de origem. Assim, embora os cozinheiros de bares e botequins produzam os pratos do cardápio, quem os define são os donos. E quem identifica qual o prato que irá representar a identidade daquele bar ou botequim é o freguês.

Outra característica importante dos bares e botequins cariocas, é que os funcionários e os donos possuem uma relação mais próxima e íntima, e por isso permanecem anos no mesmo restaurante. Um dos exemplos desse ambiente provém do reduzido número de funcionários: a cozinheira faz o papel de compradora, o garçom organiza o estoque. Desse modo, os funcionários possuem múltiplas funções. Isso confere uma lógica particular aos bares e botequins que os faz representantes da ideia de que são espaços democráticos que eliminam as diferenças e distinções de toda a ordem e nos quais o clima se define por relações afetuosas.

Tradição, descontração, encontros e desencontros são as marcas do grande dos bares e botequins cariocas. Eles acabam tornando-se o símbolo do carioca, do seu jeito e da sua maneira de ser. Isso fez com que os bares e os botequins atraíssem criatividade, se transformam em escritório de poetas, escritores ou compositores. Os bares e botequins são pontos de encontros, centros de decisões, espaços de diversão, descontração e criação, mantendo sempre a ideia de que o bar e o botequim é o diálogo das diferenças.

O historiador e cronista Luís Edmundo, ao observar a gênese dos bares e dos botequins, refere-se às casas de petiscos como aquelas que originaram esses estabelecimentos, que mantiveram a tradição da comida popular portuguesa:

Na Praça Quinze, os restaurantes concorridos pelos comerciantes, dão origem a lojetas que mercam de tudo, minúsculas casas de vender, das quais em plena calçada, homens discutem, experimentam chapéus de palha, é comercializam suínos, legumes, frutas, galináceos, ervas e peixes. As famosas casas de vender petisqueiras à maneira lusa como caldo verde, caldeiradas de arraia, bacalhau assado na brasa e a tripa a moda do Porto (EDMUNDO, 2009 p.250).

Dando continuidade ao seu exame das origens, se refere às baianas que também tiveram uma grande importância na constituição dessa base comum dos bares e dos botequins, refletindo o desenvolvimento das experiências expressas na comida carioca: “E a maneira das nossas baianas, que produziam iguarias de nossa terra como angu, vatapá, moqueca, caruru e sopa de tartaruga” (EDMUNDO, 2009, p.61).

Para a constituição da tradição carioca dos bares também contribuiu de maneira significativa o crescimento do uso da cerveja, substituindo por vezes o vinho português e até, por outras, se combinado com ele. A entrada da indústria da cerveja quebrou o monopólio que os lusitanos tinham do vinho e criou um modo de beber mais adequando

ao clima carioca, como nos diz Luís Edmundo: “A indústria da cerveja, cria a novidade de um tipo de bebida adaptada ao nosso clima e vende-la, atribuíam-lhe a tentativa nacional de criar bares e brasseries” (EDMUNDO, 2009, p.251).

As palavras do cronista da cidade alertam para a necessidade de considerar a cerveja como elemento essencial na constituição dos bares e dos botequins, especialmente por sua condição de amenizar o calor tropical. Mas o que acabou acontecendo, como tudo no Rio, foi uma junção, uma acomodação, uma combinação. Os antigos hábitos de certa forma permaneceram e a cerveja também. Então, tudo começava com um aperitivo que quase sempre era um vinho do Porto ou outra bebida “quente”, incluindo a cachaça “para abrir o apetite”. Hoje aperitivo significa comida que abre a refeição, ou comida para quem não quer enfrentar a refeição, em se tratando de bar ou de botequim. Os bares e os botequins vieram nessa estrada, aprimorando os botecos e expandindo a marca do carioca como alguém que gosta da rua.

Luís Edmundo também contribuindo para o reconhecimento dessa história dos bares e dos botequins do Rio, assinala a relação entre a casa e o bar:

A casa desconfortável dos cariocas tinha seu interior abafado, assim ao anoitecer buscavam-se as janelas ou as calçadas das ruas como ambiente mais fresco. Em geral só as mulheres e as crianças se recolhiam ao anoitecer. Os homens iam em busca dos bares para reuniões de convívio e beber muito. (...) Ir ao bar é buscar o conforto que não podia encontrar na morada triste e vazia de qualquer conforto” (EDMUNDO, 2009, p.250 ).

O horário de funcionamento dos bares e dos botequins também representa uma marca carioca. O Lamas do Largo do Machado era um exemplo. Ficava aberto para a população especial da madrugada, tinha seu público habitual, os políticos e estudantes que iam jogar bilhar e discutir futebol, corridas de cavalos, remo e outros esportes.



**Imagem 21:** Café Lamas, restaurante mais antigo da cidade, Arquivo Café Lamas Restaurante.

O encontro ia pela madrugada e o tom de voz, com o tempo, aumentava. Os garçons conhecidos de todos buscavam atender aos gritos dos mais exigentes observados pelo dono atrás da caixa registradora, formavam um time e a camaradagem imperava (COUTO, 1960).

Assim, reforçando os argumentos desenvolvidos, nos bares e botequins temos o fenômeno do encontro e de uma culinária singular e ambos preservam e renovam uma cultura tipicamente carioca: “Ninguém come bem, sem a convergência de ambiente tranquilo, bom humor e a alegria pela reunião com os amigos. Mas o calamitoso *self-service*, da consumação de pé, ajudaram a matar os velhos júbilos do humorismo carioca” (CASCUDO, 2008, p.293).

Como conclusão, os bares e os botequins, embora não sejam comida de rua, nasceram das tradições dessa forma de apresentação de alimentos. Para mim, essa é a direção que pode ajudar na percepção de que esses bares e botequins podem ser incluídos naquilo que defini como gastronomia situada, já que apresentam uma ambiência capaz de produzir ideias novas através de mecanismos dialogais. Nesse sentido, os bares e botequins são sítios simbólicos de pertencimento e são uma das formas de identidade da tradição carioca da comida de rua.

#### 4. ANGU DO GOMES

O que denominamos “Angu do Gomes” era um empreendimento gastronômico realizado como comida de rua. Eram carrocinhas colocadas em vários bairros da cidade, a partir da década de 1960, que vendiam um angu com miúdos de boi e de porco de alta qualidade.



**Imagem 21:** População carioca comendo nas ruas, Revista O Cruzeiro, nº 43, 23.10.1974

O prato criou uma identidade alimentar, pois possuía preço justo e alimentava nas madrugadas cariocas um público que saía tarde de seus afazeres diários; funcionários públicos, bancários, universitários e elementos de vários outros segmentos do mundo do trabalho. Além disso, como as carrocinhas mantinha-se nos mesmos lugares, elas se tornaram referência para encontros. Com o tempo, as carrocinhas foram fazendo parte da paisagem carioca e todos conheciam o Angu do Gomes.

Os programas de televisão que apresentavam quadros cômicos usaram muito a referência ao Angu do Gomes e a imprensa em geral transformou o nome da firma que produzia o prato em lugar comum na cidade, garantindo a sua presença no imaginário da época como marca cultural e gastronômica do Rio de Janeiro. A referência ao Angu do Gomes se tornou tão comum que suscitava a curiosidade daqueles que eram de fora da cidade.

O preço justo atraía a freguesia principalmente em época de crise econômica e de inflação alta, como foram os anos 1950 e 1960. Isso transformou o Angu do Gomes num prato democrático que podia ser comido por todos e alimentou um gosto especial e um sabor particular na comida de rua carioca. O fim das carrocinhas no cenário da cidade deixou muitas lembranças e grandes histórias e estórias de diversos personagens de uma época do Rio de Janeiro.

#### **4.1. Angu e comida de rua**

No capítulo 2 apresentei, a partir de Jean Batiste Debret, as primeiras impressões da comida de rua na cidade colonial. O pintor ilustrou e retratou os mercados, as ruas e as variadas formas de vender comida, assim como os açougues e demais quitandas que fervilhavam na cidade. A partir do autor, posso estabelecer a relação entre a comida de rua e a tradição do angu na cidade do Rio de Janeiro.

##### 4.1.1 – Práticas de comida de rua

Comer na rua significa comer ao ar livre, muitas vezes em pé, sentado em locais improvisados ou em um banco de praça, utilizando-se de materiais plásticos, isopores ou papel como instrumentos de contato com o alimento. Quem se alimenta da comida de rua, de uma forma também prazerosa, entende que é um momento de saborear comida de qualidade com preço justo (BROUCH, 2010).

Os pratos característicos da culinária do Rio de Janeiro se estabeleceram inicialmente na rua, onde se dá o encontro de todas as camadas sociais. Por isso, não temos um prato que caracterize a comida carioca. A variedade de pratos cria uma forma prazerosa de saciar a fome e, ao mesmo tempo, conhecer a diversidade de ofertas da

comida carioca. As práticas culinárias, desde o final do século XVIII, movimentam o comércio de comida de rua do Rio de Janeiro com a produção de vários tipos de pratos apresentados nos tabuleiros e cestos das quitandeiras e dos quitandeiros, como legumes, frutas, doces, angus, pasteis, empadas entre outros, como referenciados no capítulo 2 (EDMUNDO, 2009).

Em 1840, houve uma modificação nesse cenário. Após a revolta dos Malês, com a vinda de baianos para o Rio, estes passaram a se ocupar também do comércio de comida de rua, acrescentando aos tabuleiros pratos baianos, usando os ingredientes dos cestos cariocas (REIS, 2003). Essa combinação entre negros baianos e cariocas modificou a culinária da cidade e introduziu novas formas de processamento dos ingredientes e o angu passou a fazer parte de dieta alimentar geral dos seguimentos populares da cidade.

A partir da década de 1850, os tabuleiros passaram a ter nos quiosques concorrentes no comércio de comida de rua. Com eles, se acrescentam novos itens à dieta alimentar das camadas populares como pão com manteiga, café, cachaça, pedaços de bacalhau, linguiça, ovos cozidos, entre outros, como já mencionado no capítulo 3.

Essas práticas de comércio de rua conviveram, na cena carioca, com os novos modos de oferta de alimentação como os cafés, bares, confeitarias e botequins até 1911. A partir daí, o comércio ambulante ganhou formas específicas, estando mais relacionado às maneiras de sobrevivência das populações pobres do que expressando tradições culinárias da cidade (EDMUNDO, 2009).

A rua foi reocupada por ambulantes a partir de 1920, por dificuldades oriundas do fim da Primeira Guerra Mundial e, nesse novo formato, a comida de rua se apresenta mais diversificada, atendendo principalmente aos setores de trabalhadores noturnos e as redações de jornais. O destaque desse período foram os tabuleiros das baianas que se apresentavam como alternativas no comércio de comida de rua, oferecendo vários pratos que já faziam parte das tradições cariocas. Mas esse momento também apresentava o início da decadência do comércio ambulante de comida de rua que se verificou por conta da pressão da legislação vinculada ao controle sanitário, mesmo as baianas que se tornaram referência para a cidade foram objeto da ação repressiva nas ruas (EDMUNDO, 2009).

O desenvolvimento da comida de rua carioca se modificou na década de 1950 com a consolidação dos referenciais americanos na cidade, marcada pela abertura do Falkenburg Sorvetes Ltda, em 1951, que vendia sorvetes de baunilha, fabricados em máquinas e por receitas trazidas dos Estados Unidos por Robert Falkenburg (LAMÔNICA, 2012).

Um ano depois, em 1952, Falkenburg fundou a primeira loja da futura cadeia Bob's, localizada em Copacabana, na Rua Domingos Ferreira, ainda hoje aberta e mantendo a marca. A escolha de Copacabana é interessante, pois mostra como a modernidade dos anos 1950 dava ao bairro a condição de representante desse novo momento da cidade. Nessa primeira loja, foram lançados no Brasil o *hot dog*, o hambúrguer, os *sundaes* e os *milk-shakes* (LAMÔNICA, 2012).

A partir daí, multiplicaram-se também os vendedores ambulantes de hambúrgueres e de *hot dogs* comuns na comida de rua americana, mesmo que ainda sofressem a repressão dos poderes públicos. Entretanto, a comparação deve ficar nesse período, pois posteriormente a comida de rua americana evolui em outro formato com os *food carts*, tradicionais carrinhos estacionados em um mesmo ponto e os atuais *food trucks*, caminhões que estacionam em locais diferenciados a cada dia e que oferecem estrutura e cardápio mais sofisticados.

As tradições da comida de rua retornaram ao comércio ambulante paralelamente ao desenvolvimento, criação e popularização de alternativas de divulgação para marcas como o sorvete Kibon, o Mate gelado e o Biscoito Globo que veem a praia como um novo local de escoamento da comida de rua. Essa retomada, no entanto, envolveu mudanças que tiraram os ambulantes da condição de trabalhadores informais, pois passou a ser necessário licença para atuar na rua. Evidentemente, muitos continuaram a fazer o comércio de rua mesmo sem ter licença.

A comida de rua consegue, até hoje, captar todas as influências que brotam na cosmopolita cidade e amplia-se a partir disso. Como exemplos, temos o pastel e sua dupla história de chegada e origem em nosso país. Quanto à sua chegada, aconteceu por vias europeias, a partir de receitas da Idade Média. Os pastéis eram feitos de massa recheada e levados ao forno, mas sua cocção se modificou em Portugal. Rodrigues, em seu livro *Arte de Cozinha* cita, na terceira parte da obra, cardápios portugueses onde a presença do pastel é comum (RODRIGUES, 1765).

A outra entrada do pastel no Brasil é por via dos imigrantes chineses, como derivação do tradicional rolinho primavera, e dos imigrantes japoneses, por via do *gyosa*. O fato curioso é que, durante a Segunda Guerra Mundial, os japoneses abriram pastelarias no Brasil com o intuito de se passarem por chineses, livrando-se, dessa forma, da discriminação que havia na época em razão da aliança entre alemães, italianos e japoneses, das chamadas “forças do eixo” (FAUSTO, 2009). De todo modo, nesse processo, os pastéis tiveram sua receita adaptada para poderem utilizar os ingredientes disponíveis no país.

Para Moraes Silva, autor do Dicionário da Língua Portuguesa, escrito em 1877, o pastel é definido da seguinte maneira: “Vasosinho de pasta de massa, cheio de nata, fruta, doce ou picado de carne, coberto ou descoberto, posto em forma de lata e cozido no forno” (MORAES SILVA, 1877, p.168.).

Hoje, os grandes vendedores de pastéis são os coreanos que ocuparam os espaços dos chineses nas feiras livres onde, na maioria das vezes, comem-se os pastéis acompanhados pelo caldo de cana.

Outro dos exemplos da comida de rua carioca é a empada que possui uma história de chegada em nosso país que se confunde com a do pastel. Segundo Moraes Silva, a empada é uma espécie “de pastel de massa que contem dentro carne ou peixe. A massa é sovada e mais grossa que a dos pasteis” (MORAES SILVA, 1877, p.667). No capítulo XX do livro *Arte de Cozinha* de Rodrigues, o autor contempla as receitas de empadas com diferentes recreios e as apresenta como prato que faz parte dos banquetes portugueses (RODRIGUES, 1765). Hoje, nas ruas, as empadas se popularizaram principalmente nas praias cariocas com recheios salgados e também doces. No recheio, o carioca insiste em procurar a azeitona e o camarão da empada.

Na comida de rua do Rio de Janeiro de hoje estão onipresentes o “cachorro-quentes” e o “X-tudo”, conhecidos como “podrão”, pela possibilidade de integrar muitos ingredientes em um mesmo sanduíche e também por ter sua denominação associada ao processo higienista que a cidade passou no fim do século XX, onde a rua se constituiu com um lugar de desordem.

O processo de desenvolvimento da comida de rua seguiu o movimento geral da sociedade, marcado por tensões econômicas e políticas que geraram desemprego e inflação e transformaram as ruas em alternativas de sobrevivência para a população

mais pobre que se envolveu diretamente com o comércio informal. Nesse contexto, o comércio ambulante de comida de rua ganhou força e se expandiu pela cidade, concorrendo com sua informalidade e gerando tensões com os estabelecimentos comerciais formais que pagavam impostos.

Com o crescimento do mercado gastronômico e sua popularização, a comida de rua ganhou denominações como “boa e barata” e “baixa gastronomia” expressões negativas com intuito de associá-la a uma comida popular bem diferente da alta gastronomia e sua relação estética com a alimentação. Desse modo, “baixa gastronomia” e “alta gastronomia” passaram a ser denominações que estabelecem distinções sociais.

#### 4.1.2 - A matéria prima e sua transformação em angu

O milho, ingrediente americano levado para a Europa por Colombo, estava presente na alimentação indígena brasileira, mas não se constituía em elemento determinante como a mandioca, favorita dos nativos do Brasil (CASCUDO, 2011). Os índios utilizavam o milho na fabricação de uma bebida fermentada com o nome de *chicha* denominação atribuída pelos guaranis brasileiros. Pela condição nômade dos tupis-guaranis, o milho era visto como importante, por sua possibilidade de cultivo rápido e sem exigência de grandes técnicas de manejo (SILVA, 2005).

O milho, a batata e a pimenta foram os três ingredientes de origem americana que mais penetraram no continente europeu (CASCUDO, 2011). Mas com a vinda de ingredientes como arroz e farinha de trigo para a América, passou a ocupar um lugar subalterno na alimentação brasileira (CASCUDO, 2011).

H. Jacob descreve a descoberta do ingrediente na América:

Uma gramínea mais alta do que qualquer outro cereal, que dava em espigas maciças e que tinha longas folhas para se proteger dos raios solares. Era o milho. No dia 5 de novembro de 1492, Colombo assinala pela primeira vez a descoberta. Menciona-o no seu diário, dizendo que é muito saboroso e que as gentes destas paragens alimentam-se dele (JACOB, 2003, p. 305).

No período sinalizado pelo autor, o ingrediente é levado para a Europa e passa a ser usado em preparações que até então utilizavam o trigo-mouro que também é

chamado de polenta cinza. O trigo mouro veio do nordeste da Europa e se espalhou no século XVI até chegar ao norte da Itália.

A polenta produzida com milho americano possuía a coloração amarelo-clara. Em função do cereal escolhido para a fabricação, a coloração da polenta se modificava e ainda hoje é diferenciada entre polenta branca e polenta amarela. O milho brasileiro levado ao continente europeu chega ao norte da Itália entre 1530 e 1540 e foi chamado de milhete graúdo:

Os italianos do norte tem há muito tempo o hábito de comer polenta: polenta branca, feita de milhete na Idade Média, depois polenta cinza, de trigo – mouro na renascença e por fim polenta amarela, de milho, que fez desaparecer as anteriores (FLANDRIN, J-L; MONTANARI, 1998. p. 590).

O milho não causou impacto na dieta europeia, a não ser no norte da Itália, onde a polenta se tornou prato importante. Os índios do Brasil secavam o milho e pilavam em farinha grossa, técnica utilizada para conservação do cereal. O ingrediente processado gerava pratos como o mingau e o angu, consumidos pelos índios e negros no país. Já os nossos colonos consumiam o ingrediente de modo secundário. Novas técnicas de conservação, como o caso do moinho de vento no nordeste brasileiro, resultaram no processamento do milho e na produção da farinha de fubá, vista por nossos colonos como produto pouco sadio e, por isso, destinado a animais e escravos (SILVA, 2005).

No começo do século XIX, no Brasil, a cidade de São Paulo iniciou seu processo de expansão. Com ele, houve a necessidade de trazer imigrantes europeus que desembarcam no porto do Rio de Janeiro e passaram a compartilhar suas experiências urbanas e culinárias nas cidades brasileiras em processo de desenvolvimento. Os imigrantes italianos, comumente vindos do Veneto, norte da Itália, estabelecem-se na cidade de São Paulo em busca de riqueza. Com essas trocas culturais, São Paulo foi a cidade onde se estabeleceu, em 1881, o primeiro restaurante italiano, o Carlino, com pratos do norte da Itália. Em 1902, foi aberto o sofisticado restaurante Brasserie Paulista, com cozinha também do norte da Itália, comandado pelo milanês Vittorio Fasano (PUTZ, 2004).

No Rio de Janeiro, o mingau de milho se estabelece como prato das camadas populares e era servido como comida de rua pelas quitadeiras de angu retratadas por

pranchas de Debret, em 1834, como na Imagem 11. O angu foi, para Debret, o alimento central das camadas populares da cidade, propiciando convívio, provisão e segurança. Isso permite que se observe que os ex-escravos empreenderam o início de uma gastronomia situada, criando uma relação dialógica que teve como resultado a constituição de um sítio simbólico de pertencimento e também instituíram as primeiras manufaturas alimentares na cidade.

Esse movimento de convívio, embora intuitivo, representou a forma encontrada pelos ex-escravos de se vincularem ao crescimento da cidade, mantendo, entretanto, as suas raízes. Com isso, marcaram de tal forma o sítio, que os seus legados até hoje estão presentes no modo como a cidade vive. Foram esses homens e mulheres que movimentaram as ruas da cidade e as transformaram em espaço de trabalho e prazer. No tempo das quitandeiras de angu se construiu, através do angu, a reunião do povo carioca e ele se incorporado aos hábitos alimentares da cidade e, hoje, se constitui um bem da cidade do Rio de Janeiro.

Para que essa contextualização e comparação possam ficar mais claras, voltemos a São Paulo. Possivelmente no cardápio dos restaurantes pioneiros, típicos da região norte da Itália, era razoável encontrar o mingau de milho com a denominação de polenta mole, prato popular quente da região fria da Itália. A partir do desenvolvimento da gastronomia de São Paulo, a polenta popular da Itália, passou a acompanhar molhos com queijos importados e pratos sofisticados, tornando-se um alimento mais elegante e mais apurado. É possível encontrar no cardápio atual do Hotel Fasano de São Paulo, pratos como a Polenta al nero di seppia, o Bacalhau com polenta amarela, o Stinco de vitela com polenta e ervas, pratos que fazem parte da alta gastronomia no Brasil.

No Rio de Janeiro, o milho, na forma de angu, se popularizou pelas ruas da cidade e isso é confirmado com o surgimento e a expansão das carrocinhas do Angu do Gomes. Diante disso, posso afirmar que a comida carioca se estabelece a partir de um jeito e com uma alma que se configurou a partir das receitas que se encontravam nas ruas cariocas. O Angu do Gomes é considerado por mim uma forma de expressão dessas tradições da comida de rua.

#### **4.2.O Angu do Gomes: exemplo de Gastronomia Situada**

Segundo Maria Odila, “a imagem das negras de tabuleiro evoca independência de movimentos e liberdade de circulação pela cidade, em oposição à imagem das mucamas domésticas” (DIAS 1985, p.90 - 91). Para a autora, a vida urbana sempre pode oferecer formas de sobrevivência e, entre estas, está a venda de comida na rua. Assim, estou partindo da ideia de que, mesmo em condições adversas, a comida de rua na paisagem urbana é uma constante. Desse modo, pensar no Angu do Gomes, vendido em carrocinhas, é imaginá-lo como representação da combinação de todos os elementos que fazem parte da tradição culinária carioca e que se misturam de forma diversificada, de modo que não há um componente específico da comida carioca, mas que ao se reunirem definem um espaço local.

Além disso, o Angu do Gomes não era só um lugar de encontro, mas também um lugar de diálogo, não só de pessoas, mas também de ingredientes. Isso dava a ele a condição de não ser só democrático; adquiria um sentido de marcação de um sítio simbólico de pertencimento que envolvia todos os cariocas que o comiam, passando a produzir histórias que fizeram a crônica da cidade.

Assim, ele não se torna história do Rio apenas por ser barato, mas porque também se estabelece nos entroncamentos dos lugares de maior circulação de trabalhadores, como a Praça XV e a Central do Brasil. É a partir daí que o próprio angu consegue estabelecer seu processo de desenvolvimento, multiplicando seus pontos e indo a lugares que não eram tão significativos como os primeiros, como os terminais de ônibus, bondes ou praças, locais de encontro de pessoas. Além disso, o Angu do Gomes, pensado na perspectiva dos sítios simbólicos de pertencimento, representa a possibilidade de compreender questões e momentos sociais da cidade, que geram possibilidade de diálogo e de alternativas.

Se há muita gente comendo angu, a repetição da história do Angu do Gomes será uma forma de compreender a cidade. Para além da sua referência cultural, o Angu do Gomes representa a própria cidade, pois, por ser comida de rua, acentua a ideia da cidade do Rio de Janeiro como uma cidade das ruas; de suas histórias serem contadas a partir da rua, de fora da casa. Viver a rua é, para o carioca, sobrevivência. Isso implica na constituição de uma forma gastronômica que vai além do simples comer, mas institui

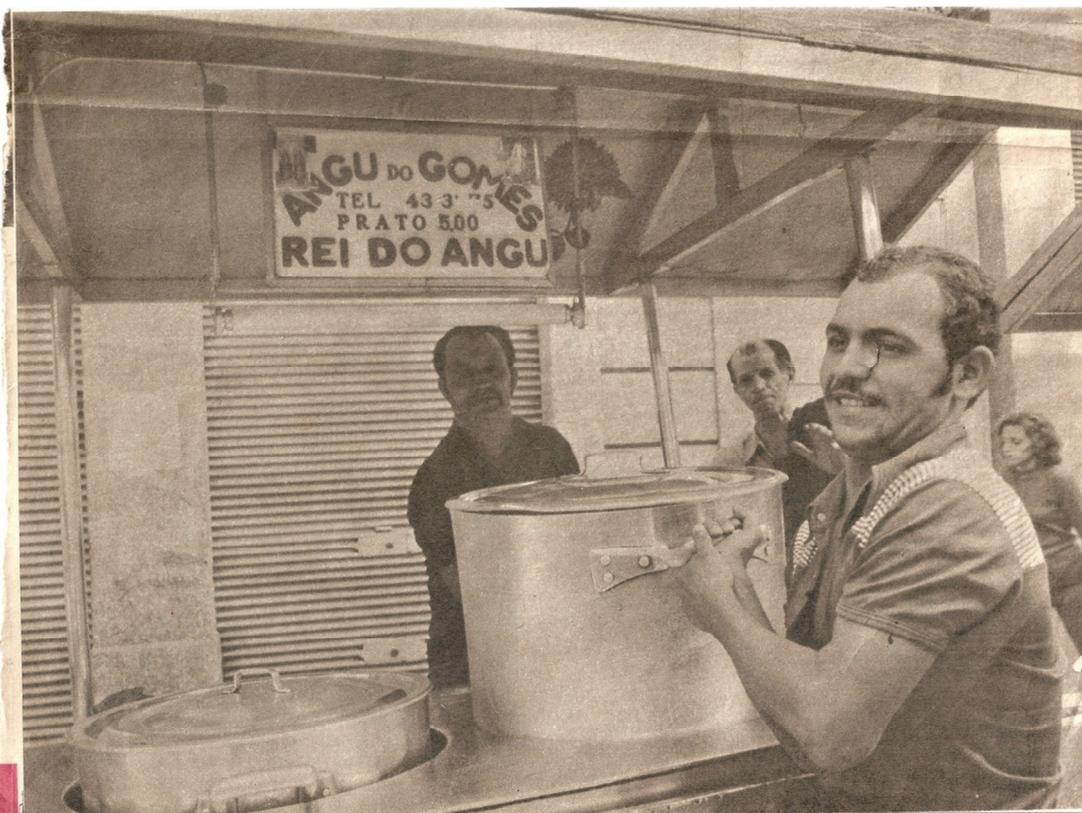
na comida uma dimensão estética que pode dar origem à gastronomia do olhar, referência já feita por Rodrigues(2000), quando compara João do Rio a Balzac e associa seus olhares a um sentido gastronômico de comer a cidade.



**Imagem 23:** Angu, prato comum do Rio de Janeiro, Revista O Cruzeiro, nº 43, 23.10.1974, p.64.

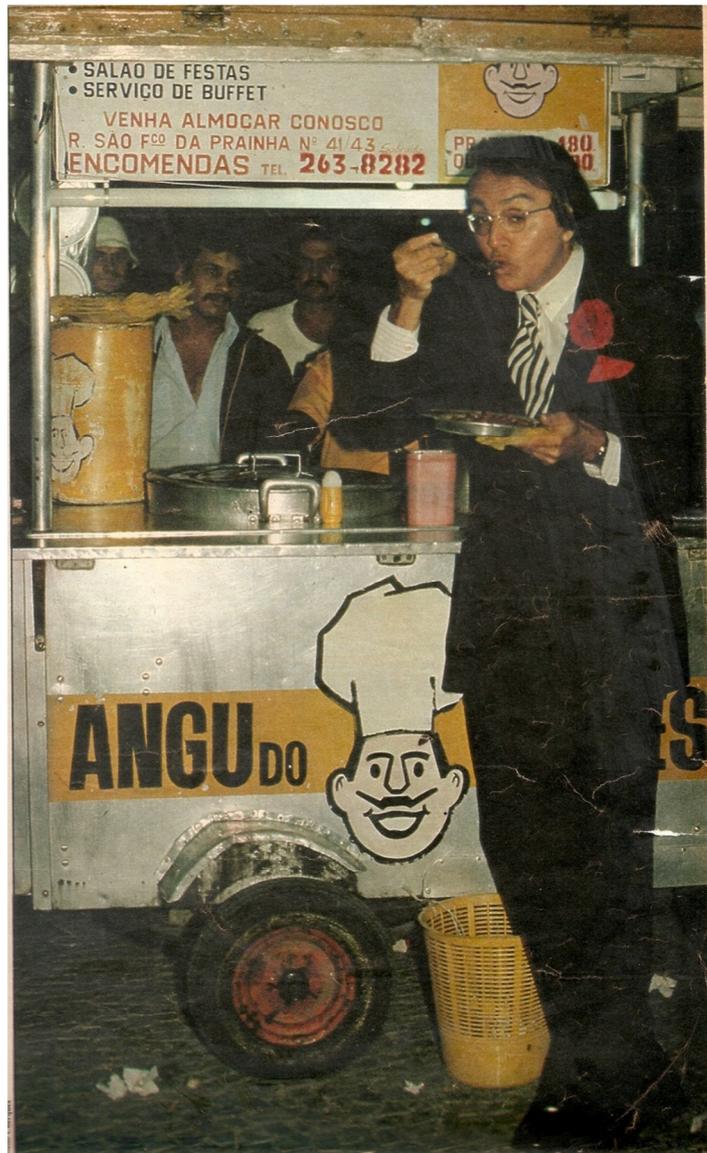
Por isso, no Rio de Janeiro, a comida de rua ganha a marca de ser um lugar onde se produzem sociabilidades. O exemplo mais claro disso é a relação de intimidade entre vendedores ambulantes e clientes. Ambos passam a ser conhecidos por nomes ou apelidos. Essa intimidade na época do Angu do Gomes vendido nas carrocinhas, propiciava confiança em experimentar o prato, criando um espaço de sítio onde o cliente/ator escolhe sempre o mesmo local para comer na rua. Daí resultaram diversas histórias do Angu do Gomes, todas tendo como pano de fundo a cidade, o que demonstra como sua presença está associada a essa dimensão local.

A história do Angu do Gomes pode ser dividida em quatro períodos. O primeiro corresponde ao momento de sua criação e tem como principal característica as carrocinhas se espalhando pela cidade e que corresponde, na história do Brasil e do Rio, a um momento controverso, para alguns os anos de ouro, mas que apresenta situações de inflação e achatamento salarial para os setores populares, daí o sucesso da oferta de um prato de resistência, como o angu.



**Imagem 24:** Gomes levando as barraquinhas para as ruas, Revista O Cruzeiro, nº 43, 23.10.1974.

O começo do empreendimento decorreu do olhar do Gomes para os tabuleiros das baianas e para a venda do angu. Ele percebeu que o prato poderia ser oferecido em outra escala, diferente do modo de vendê-lo em pontos fixos. A opção pelas carrocinhas possibilitava maior circulação e, com essa mobilidade, haveria venda maior de angu. Com isso posto em prática, Gomes e seu sócio Basílio abarcam o mercado da comida de rua, potencializando o empreendimento, além de criar uma referência no imaginário popular carioca e também nos outros segmentos sociais porque virou moda comer no Angu do Gomes e aí se integrava comida e o formato das carrocinhas.



**Imagem 25:** Estrangeiros comendo angu no Rio de Janeiro, Revista O Cruzeiro, nº 43, 23.10.1974

Gomes tomava conta da cozinha, enquanto Basílio administrava o empreendimento. O angu era servido em pratos de alumínio a partir de duas grandes panelas que ficavam nas carrocinhas, uma de angu e outra de miúdos. No prato se misturavam o angu e os miúdos, produzindo um sabor e um aroma que tomava conta do lugar.



**Imagem 26:** A cozinha do Angu do Gomes, Arquivo Angu do Gomes, Jan.1983.

Ambos já possuíam experiência no ramo de comida, pois seus pais eram proprietários de bares e de padarias e isso foi importante para produção da receita que até hoje é um grande mistério. Isso, talvez, possa explicar o sucesso e a importância da marca durante tantos anos. Esse primeiro período, de verdadeira euforia em torno do Angu do Gomes vai até o ano de 1977, quando o empreendimento toma novo rumo com a criação do restaurante, quando se inicia o segundo período do Angu do Gomes (GUERRA, 2012). Esse segundo período é o da consolidação da marca através de mudanças na forma de organização e administração e, também, na criação de mecanismos de valorização da marca com a consequente expansão de público e alargamento do conhecimento da marca.



**Imagem 27:** O restaurante Angu do Gomes, Arquivo Angu do Gomes

O restaurante faz parte dessas mudanças e é o indício da possibilidade de crescimento da marca, mas também do melhor aproveitamento de infraestrutura da cozinha do Angu do Gomes. A abertura do restaurante só fez fortalecer o comércio de angu nas carrocinhas que ganharam novos pontos na cidade. Além disso, a experiência que Basílio trouxe dos antigos bares do pai e o conhecimento de políticos influentes, acrescido da intimidade que tinha com o mundo artístico, assegurou o sucesso do novo momento.

Nesse segundo período ocorreu a participação do irmão de Basílio que atraía a clientela por sua posição de delegado da Polícia Federal e porque atuava ali mesmo na região do Porto, arrebanhando para o restaurante todas as empresas do Centro, de companhias de navegação a bancos e estatais da área, o que trouxe outras histórias para o Angu do Gomes, principalmente durante o regime militar (GUERRA, 2012).

A marca não precisava de propaganda, ela circulava nas inúmeras carrocinhas. Com o sucesso, os sócios ampliaram os negócios do comércio de comida de rua com a inauguração de novo contingente de carrocinhas que agora vendiam cachorro-quente: GB lanches.



**Imagem 28:** Cachorro-quente do GB lanches, Arquivo Angu do Gomes

Aproveitando o novo tempo, de euforia da juventude pelas ruas e praias e a ausência de serviços prestados na cidade, como também das experiências acumuladas, os negócios foram se diversificando e ampliando. Esse segundo período foi até 1988, quando o restaurante foi ficando deficitário e gerou um enorme endividamento dos sócios. Com isso, também as carrocinhas foram perdendo espaço no roldão de confusões que se abateu sobre a firma. Isso, em parte, ocorreu por conta da preocupação

que os sócios tinham com a qualidade da comida e pela exclusividade de fornecedores como a Granfino que fornecia o fubá e um frigorífico de Vitória, Espírito Santo, que alimentava o Angu do Gomes de carnes e miúdos.

Entretanto, deve-se se somar a isso a crise gerada pelo Milagre Econômico e a questão energética. Tudo isso afetava as carrocinhas, pois aumentava o custo do prato oferecido, ficando cada vez menor a margem de lucro. Também concorreu para o endividamento a forma de organização do restaurante. O restaurante não oferecia apenas angu, outros pratos também faziam parte do cardápio. Essa nova dimensão e controle de um universo maior de matéria-prima levou ao processo de endividamento do restaurante e da marca.



**Imagem 29:** Cozinha do restaurante Angu do Gomes, Arquivo Angu do Gomes.

Além disso, nesse período, a área do cais do porto, a Praça Mauá e o Largo São Francisco da Prainha passaram por um processo de decadência, o que significa que a circulação de pessoas diminuiu e a clientela das carrocinhas e do Restaurante do Angu do Gomes, ficou reduzida. Some-se a isso, no final da década de 1970, a explosão de violência no Rio de Janeiro, fazendo com que a comida de rua e a rua perdessem seu espaço e suas características. A conclusão a que chego é que, nesse segundo período, a rigidez e o controle dos sócios sobre as carrocinhas enfraquece e os outros negócios acabam retirando o lucro das carrocinhas.

O terceiro período se inicia em 1988, com a saída de Basílio e de Gomes e a venda de suas cotas para Mário Augusto Machado Brandão, um dos gerentes do restaurante e para José Henrique Pinto e seu irmão. Esse terceiro período é o da decadência da firma que se afunda em mais dívidas por falta de clientes, pois Basílio e Gomes eram também relações públicas da marca, e se finaliza em 1994 com o fim da empresa, através de um processo de falência.

Há uma enorme distância entre o terceiro e quarto períodos. O último período começa em 2008 com a recuperação do Angu do Gomes como marca, mas não mais como exercício ou prática de comida de rua. O Angu do Gomes se transforma em um restaurante, localizado próximo à sede anterior, no Largo da Prainha, a cerca de 500 metros do antigo restaurante e cozinha do Angu do Gomes e, de saída, já conta com um enorme capital social, acumulado no período das carrocinhas nas ruas.



**Imagem 30:** O novo Angu do Gomes, Arquivo Angu do Gomes.

É esse capital social que, de certa maneira, garante a associação do novo empreendimento à cidade e às suas tradições, fazendo com que, mesmo novo, ele ainda possa reproduzir histórias e se tornar um lugar de memórias locais, justificando, assim, sua possibilidade de continuar fazendo parte de um sítio simbólico de pertencimento. O novo Angu do Gomes é administrado pelo neto do Basílio, Rigo Duarte, que retorna para o Largo São Francisco da Prainha, acompanhando o desenvolvimento da cidade no Centro e o projeto Porto Maravilha. Oferece amplo cardápio, onde o tradicional angu com miúdos dá espaço para outras experiências, como angu de frango, calabresa, carne moída e vegetariano, e se mistura aos novos bares e botequins da cidade.

Para que se possa sentir com maior clareza o que é a história do Angu do Gomes nada melhor do que ouvir os protagonistas e a partir deles sentir os mistérios que existem em torno da marca e de suas histórias na cidade.

### 4.3. Histórias do Angu do Gomes

Para poder dar conta da experiência do Angu do Gomes e tentar ultrapassar o que há de mítico nas histórias contadas sobre o empreendimento, tomei como um dos caminhos a busca de relatos únicos, na expectativa de encontrar as verdades que teceram relações e discursos das diferentes personagens dessa mesma história.

Para realizar esse movimento com mais apuro, optei por associar aos modos de interpretação já presentes na dissertação a metodologia qualitativa apresentada por George Gaskell (2002) no que diz respeito a entrevistas individuais. Nos encontros dos discursos das personagens Walter, Basílio, Dona Ana e Luís Carlos, procuro a oportunidade de conhecer, pela via de mão-dupla, as várias versões de uma mesma história e, com isso, tentar estabelecer um conceito capaz de integrar discursos diferenciados através de pontos comuns ou diversos e também captar os sinais indicadores da existência de uma marca que dialoga, associa e cria mecanismos de unidade na cultura carioca (BUBER, 2001).

Fazendo isso, estou de certa forma colocando o primado da relação das personagens do Angu do Gomes através da abertura de portas para as verdades do discurso racional, sem abrir mão da razão. Tento restaurar um modo de entendimento que permita relacionar as histórias. Exponho, a seguir, os conteúdos dos discursos obtidos através das entrevistas realizadas com as personagens principais, porque são aquelas que estão mais próximas da experiência do Angu do Gomes.

#### 4.3.1. Walter, filho de Gomes: o caminho para o primeiro fio

O imigrante português Gomes vem para o Brasil com sua família em busca de novas possibilidades profissionais e de melhor qualidade de vida. Para isso, seu destino foi o porto do Rio de Janeiro. Na nova cidade, o imigrante conhecido pelo seu sobrenome, Gomes, denominação também incorporada por seu filho, experimenta uma iguaria brasileira, o angu à baiana.

Em uma ação intuitiva, Gomes passa a produzir e vender nas ruas da cidade o seu próprio angu, em carrocinhas semelhantes à de outras iguarias que já havia visto pelas ruas. Gomes, filho, tomou a frente do empreendimento mesmo sem ter muitas

instruções culinárias e sem estudo, pois cursou apenas até a terceira série primária, num tempo em que a educação se dividia em primária, secundária e universitária, por isso tinha muitas dificuldades para ler e escrever.

Com a entrada de seu filho nos negócios, Gomes pai, idealizador da produção e venda de angu nas ruas, investe no negócio e deixa seu filho tomando conta da parte de distribuição através das carrocinhas. Essa união familiar, tradicional nas famílias portuguesas, é que constituiu a condição de existência do Angu do Gomes.



**Imagem 31:** Gomes filho nas carrocinhas, Arquivo pessoal Walter Gomes

A qualidade do prato vendido pelo honesto português, que tinha muita sabedoria em suas escolhas gastronômicas, fez com que seu nome ficasse em evidência. A criação de um prato que reunia grande valor nutritivo e preço justo conseguiu atrair todas as classes sociais. Sua primeira carrocinha estava localizada na Praça XV em 1961, berço da boemia carioca da época. O local foi escolhido por reunir o público do mercado de peixe, passageiros das barcas e os trabalhadores noturnos. Após o sucesso dessa primeira experiência, e já com a existência de um sócio e com muitas ideias prósperas, Gomes passou a replicar as carrocinhas em outros espaços da cidade, como Praça Mauá, Largo do Machado, Copacabana, Rodoviária - na época, próxima a Praça Mauá - Catete, totalizando 12 carrocinhas na cidade.

As carrocinhas levavam dois panelões e saíam do Largo São Francisco da Prainha, onde existia a cozinha que produzia o angu e seus miúdos, e eram empurradas pelos funcionários que trabalhavam nos pontos mais próximos. Para os locais distantes da cozinha, foi pensado um tipo de transporte que podia locomover o angu sem danificar a preparação, feito em Kombis sem os bancos posteriores ao motorista e com os panelões amarrados com arame às laterais do carro.

O próprio Gomes, um grande observador, cria a logomarca da empresa, na perspectiva de transmitir aos seus clientes a imagem de um local sofisticado, possibilitando seu uso nas carrocinhas, fazendo com que elas pudessem ser diferenciadas de outras carrocinhas e, além disso, promovendo a identidade entre o produto e a marca.



**Imagem 32:** O logo tipo criado por Gomes, Arquivo pessoal de Walter Gomes

De segunda a sábado, Gomes saía de casa às 4 horas e retornava depois das 21 horas. Com o crescimento das vendas do angu, chegava a trabalhar quatro dias sem descanso. A elevada carga horária desencadeou sérios problemas de saúde. A partir disso, Gomes reavaliou sua dedicada presença na cozinha e passou apenas a delegar trabalhos a pessoas de confiança.

Como empresa ainda familiar, sua mulher exerceu na firma o papel de lavadeira dos uniformes dos funcionários. Seu filho, Walter, que no Carnaval ia para a rua trabalhar com as carrocinhas, por conta do deslumbre dos turistas, fascinados com os pratos. Era muito comum, no carnaval, turistas provarem o angu e ficavam tão maravilhados que repetiam e sempre retornavam às carrocinhas com outros turistas para apresentarem e comerem a iguaria carioca.

Depois do sucesso das carrocinhas, e para atrair o público feminino que não se sentia à vontade em ir comer o prato servido nas madrugadas cariocas, o Angu do Gomes tornou-se, em 1970, também um restaurante familiar. Com um cardápio diversificado, o restaurante passou a ser o lugar de encontro de mulheres bonitas em um ambiente muito bem frequentado.



**Imagem 33:** Gomes no seu restaurante, Arquivo pessoal de Walter Gomes

O sucesso do Angu do Gomes, prato reconhecido por sua seriedade, qualidade e preço justo, foi tamanho que esteve presente em festas de final de ano da Rede Globo, Telerj, Colégio Naval e na antiga Rede Ferroviária Federal. Em época de eleição, era símbolo de democracia e acessibilidade à alimentação, sendo oferecido aos eleitores por vários comitês eleitorais.

O prato de Gomes era conhecido por recarregar as energias depois de um longo dia de trabalho, ou da saída do carnaval e de estar presente nas madrugadas da boemia carioca. Era feito com muito carinho e higiene. Os proprietários não visavam apenas o lucro nas vendas, mais a popularização do prato que era o grande objetivo de Gomes. Hoje em dia, o prato vendido na época equivaleria a R\$ 5,00.

Um dos episódios mais tristes da cidade - a queda do viaduto Paulo de Frontin, na Tijuca - deixou-a muita impactada com o número de atingidos. Gomes, sensibilizado com a tragédia, procurou as autoridades envolvidas no caso e se prontificou a fornecer o prato como meio de alimentação para os desabrigados. A partir daí, a população carioca se mobilizou para retribuir Gomes com uma menção honrosa em agradecimento ao seu apoio. Mas Gomes, sempre muito tímido e discreto, preferia estar fora do circuito que a fama do angu acabava lhe proporcionando.

O Angu do Gomes era feito com milho fornecido pela empresa Granfino em sacos de 30 kg e as carnes e miúdos servidos no prato eram trazidos de outros estados. Sua receita era o grande segredo. A receita foi passada somente pelo pai Gomes para o Gomes filho. Hoje, está guardada em um cofre em sua casa na Gamboa. Gomes deixou a receita para que os Filhos tivessem esse registro. Mas não quis que seus filhos se envolvessem na comercialização do angu. Como sempre trabalhou muito, seu desejo era ver seus herdeiros com um futuro diferente do seu.



**Imagem 34:** Walter Gomes, Arquivo pessoal Mariana Aleixo.

Gomes Filho sempre teve um sócio que o ajudava no desenvolvimento do angu, mas a sociedade foi muito difícil para Gomes, pois existiam muitas incompatibilidades de ideias e os procedimentos gerenciais eram distintos. Além do Angu do Gomes, os dois sócios estavam também à frente do GB lanches, que possuía o mesmo formato. Eram carrocinhas que vendiam cachorro-quente e bebidas. Seus principais concorrentes eram o Genial Lanches e o Aki Lanches. Gomes saiu da sociedade em 1988, vendendo sua parte no negócio, por não conseguir mais conviver com seu antigo sócio. Segundo Walter Gomes, herdeiro de Gomes filho, os novos donos das carrocinhas não tiveram tanto apreço pelo empreendimento e isso pode ter levado ao fim da empresa.

A reabertura do Angu do Gomes pelo neto de seu antigo sócio trouxe ao prato novos ingredientes, como coração de galinha e de búfalo. Formado em gastronomia, o novo dono, ao trazer itens diferenciados ao prato, fez com que seu custo, e consequentemente seu preço e aparência, se transformassem, perdendo assim a identidade de prato popular. O sabor do antigo Angu do Gomes nunca mais foi

encontrado na cidade, apenas angus “do Paraguai”, como diriam os satíricos cariocas. Gomes faleceu em outubro de 2009.

#### 4.3.2. Basílio, sócio de Gomes: a segunda história.

O Sargento de Cavalaria Nobre, de Monte Pedralva, Portugal, José Bernardo Pinto Moreira, preso por ter se envolvido em uma briga por ter dançado com uma mulher noiva, teve que se ausentar de sua cidade natal, em Trás-os-Montes, chega ao Brasil em 1936, através de uma carta de chamada enviada por seu irmão mais velho que o convidava para trabalhar em sua sapataria na Rua Gomes Freire na cidade do Rio de Janeiro. Passados dois anos, seu irmão decidiu mandar uma nova carta de chamada para Portugal, agora convidando toda a família de seu irmão José.

Assim, em 1938, no último navio alemão Cap. Arkona, de tripulação portuguesa, a esposa de José Bernardo e seus filhos Basílio e Augusto desembarcaram no porto da cidade do Rio de Janeiro. Basílio chegou ao Brasil com nove anos de idade e foi estudar em colégios tradicionais da cidade. Formou-se contador em 1949, mas nunca exerceu a profissão. Quando ainda estudava, trabalhou como bancário no Banco Nacional, no Banco Paulista na rua da Alfândega e no Banco Lavoura.

Em 1947, passou a trabalhar com seu pai no Bar Imperatriz, localizado na rua Imperatriz Leopoldina, Praça Tiradentes, que servia todas as segundas-feiras siri pescado na Ilha do Governador, cozidos em grandes latões por José. Frequentavam o bar jogadores do Vasco e do Botafogo, além de artistas como Oscarito, Grande Otelo, Jorge Veiga, Nelson Cavaquinho e Valter Pinto que lá bebiam batidas de coco e jogavam “porrinha”.

Seu pai também era proprietário de uma padaria, localizada na Avenida Mem de Sá nº 166, e do restaurante Paizano. Basílio, seu pai e seu irmão se especializaram em um curso de panificação no Moinho Fluminense, com professores italianos e argentinos. Na época, era comum portugueses donos de padarias se especializarem no ofício. O restaurante Paizano, na Avenida Rio Branco, especializado em massas, comprava da padaria cerca de três mil pães diários para serem servidos no *couvert*.

Em 1955, na Praça XV, onde existia o Mercado Municipal, vendiam-se as famosas “sopas de entulho”. Manuel Gomes, que tinha acabado de chegar de Portugal e

estava desempregado, foi com um amigo comer a famosa sopa de entulho. Na ida à Praça XV, observou uma senhora fazendo angu em latas de tinta de 20 litros e assim pensou que poderia fazer seu próprio angu.

Sua primeira carrocinha nas ruas da cidade localizava-se na Avenida Presidente Vargas, ao lado da sede do jornal Última Hora, em frente ao restaurante português Jeremias. As carrocinhas de angu fizeram tanto sucesso que Manuel abriu um bar e restaurante na Rua Bento Lisboa, no Catete, próximo ao Largo do Machado e, nessa cozinha do restaurante, produziu o angu vendido nas ruas. Com o passar do tempo, Manuel resolveu vender o bar para se dedicar às carrocinhas.

Basílio era amigo de Fortunato Viena, contador de Manuel Gomes, que pediu para Basílio vender o restaurante do Catete para amigos. Para tal operação, Gomes passou para Basílio uma procuração para que ele realizasse a venda do restaurante. Nesse período, Gomes entra em colapso em casa e Basílio fica com o dinheiro, os documentos e as promissórias da venda do restaurante de Gomes. O filho de Gomes, João, nesse período, estava em Portugal em tratamento médico. Ao saber da notícia, retorna ao Brasil e procura Basílio, que entrega para João toda a documentação e dinheiro deixados por Gomes.

Uma semana depois do primeiro encontro, João retornou à casa de Basílio para propor sociedade. Basílio conversou com o pai sobre a possibilidade de legalização da carrocinha de Manuel Gomes que até então só existia na Avenida Presidente Vargas. Em 1956, Basílio, saiu da padaria e iniciou sociedade com João Gomes e seu pai. A partir daí, Gomes e Basílio replicam as carrocinhas pela cidade, chegando a ter trintapontos em todo o Rio. Central, Lapa, Leopoldina, Praça Mauá, Saens Peña, Botafogo, Niterói, Copacabana, Penha e na Praça XV, onde existiam oito carrocinhas.

O angu era servido em pratos de alumínio esterilizados, que iam nas carrocinhas lacrados com uma colher e somente eram abertos em frente aos clientes. Os pratos retornavam sujos para a cozinha, onde era produzido o angu, para serem lavados em máquinas e lacrados novamente.

Nos pontos próximos ao Largo de São Francisco da Prainha, os funcionários carregavam as carrocinhas com dois panelões, um com o angu e outro com seus miúdos, e iam empurrando até seus pontos. Para os locais distantes, uma Kombi carregava os

panelões e levava o angu até as carrocinhas deixando-as em seus pontos. O Angu do Gomes chegou a ter 56 funcionários e vendia 4.000 mil pratos por final de semana.

Um episódio ocorrido na carrocinha da Praça XV é interessante. O vendedor Moleza é abordado por um rapaz que encosta na carrocinha e pede um prato de angu, pois diz que o cheiro está muito agradável. Comenta que esteve preso e livre, esperava a barca para reencontrar sua prima em Niterói. Basílio, que observava à conversa, pede para Moleza oferecer o angu para o menino.

Após se deliciar com o primeiro prato, comenta que ainda estava com muita fome, e, assim, repete o angu. Ao fim do segundo prato o menino desmaia. Basílio providencia um café para a recuperação do menino e, preocupado, oferece o dinheiro necessário para o rapaz ir para a casa da prima e o convida para procurá-lo no Angu do Gomes quando ele quisesse trabalhar. No mês seguinte, o rapaz foi até Basílio e passou a fazer parte da equipe do angu por muitos anos.

Com o sucesso do angu na cidade, houve o aparecimento de outras carrocinhas concorrentes, como a do Preto Velho que também vendia angu, mas não o do Gomes. Os sócios não permitiam o crescimento da concorrência e compravam as carrocinhas.

Para atender também a clientela da manhã e da tarde foi aberto o restaurante Angu do Gomes, que vendia diversificados pratos, mas o mais vendido era o angu. O restaurante possuía 400 lugares e ficava no Largo São Francisco da Prainha, no andar de cima da cozinha onde se produzia angu.



**Imagem 35:** Basílio no seu restaurante, Arquivo Angu do Gomes

Seus clientes famosos recebiam angu em casa, feito de acordo com seus desejos. Um deles era o jornalista Ibraim Sued. Em seu angu era adicionado pimenta, que era vendida como algo afrodisíaco. A esposa do embaixador Negrão de Lima, que morava na Lagoa, pedia o angu tradicional especial, servido em panelas de inox para ser oferecido, todas as sextas-feiras, ao presidente Juscelino Kubitschek. Jorginho Guinle, Roberto Carlos, Erasmo Carlos e Tim Maia estavam sempre presentes nas carrocinhas de angu.

O prato era um símbolo de democratização da alimentação carioca. Seu baixo custo e sua qualidade eram indiscutíveis. Seu fubá selecionado era comprado na empresa Granfino, vindo de Vitória, fabricado e moído de acordo com a determinação do Gomes. As carnes eram compradas no Paraná, de gado tabulado com carne considerada mais macia e selecionada. Chegavam ao Rio em grandes caixas e eram armazenadas no frigorífico próprio dos sócios, depois de selecionadas e separadas, as

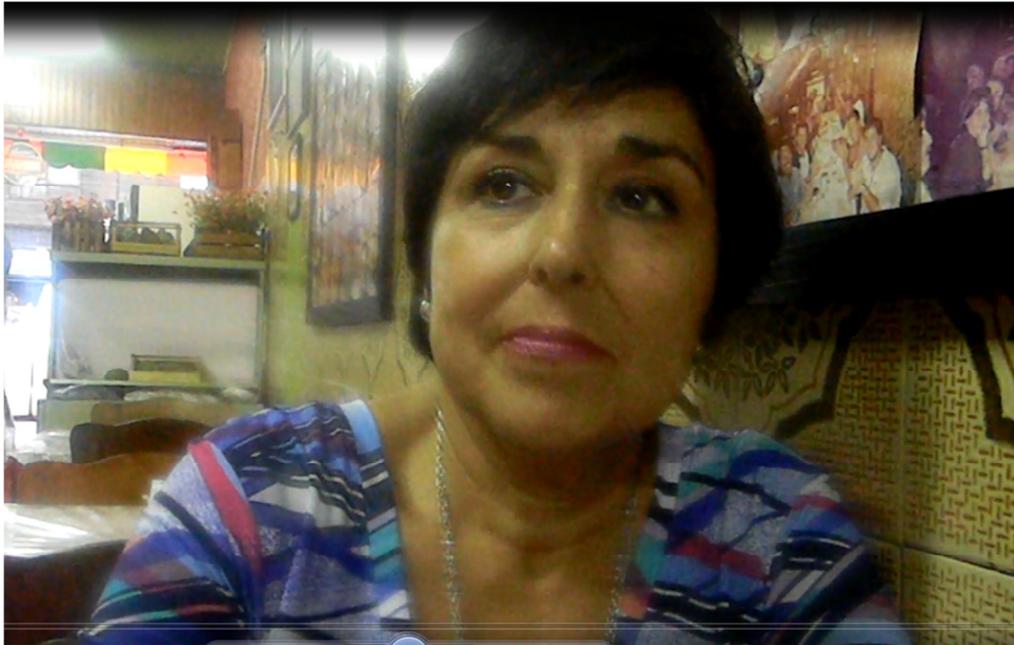
de melhor qualidade iam compor o angu. As carnes dispensadas eram vendidas para tripeiros que trabalhavam no bairro da Tijuca.

Basílio decidiu se aposentar em 1988 com a intenção de permanecer mais tempo com sua família. Suas cotas na sociedade com Gomes foram vendidas para seu gerente Mario Augusto Machado Brandão e dois amigos, José Henrique de Pinto e seu irmão. Gomes continuou na firma. Os novos sócios, enganando Gomes, o retiraram do negócio com apenas um ano de sociedade. O Angu do Gomes existiu por 40 anos e tornou-se memória em 1994, por má administração dos novos sócios e principalmente pela qualidade que foi deixada de lado.

A marca “Angu do Gomes” foi registrada em nome de Basílio que decidiu passá-la para seu neto mais velho, Diogo Duarte, que tinha planos de revitalizá-la. Entretanto, em um trágico acidente, uma árvore atingiu o carro que dirigia no bairro do Maracanã, em 2006. Diogo faleceu. Rigo Duarte, irmão mais novo de Diogo, reabre o Angu do Gomes, em 2008, para resgatar um sonho familiar.

#### 4.3.3. Ana, grande amiga de Gomes: a terceira personagem.

Da cidade de Ajude, norte de Portugal, Ana imigrou para o Brasil junto com sua mãe, aos cinco anos de idade. A vinda de sua mãe para o Brasil se deu porque a família passava fome em Portugal e o pai de Ana já estava no Brasil. Foi ele quem recebeu mãe e filha no porto do Rio de Janeiro.



**Imagem 36:** Ana de Campos Alves, Arquivo pessoal Mariana Aleixo.

Aos sete anos, Ana ajudava sua mãe, lavadeira, a passar roupa para manter-se no Brasil. cursou o ensino médio completo e seu primeiro emprego, aos dezoito anos, foi no antigo Banco Andrade Arnaud, na Rua Senador Pompeu, 125, que depois tornou-se o Banco do Estado do Rio de Janeiro - Banerj. Ana sempre teve que trabalhar muito para ajudar a mãe, pois seu pai retornou a Portugal com uma nova mulher.

Gomes possuía conta no banco onde Ana trabalhava e, pelos laços portugueses, se tornaram muito amigos. Apesar da amizade, Ana nunca comeu nas carrocinhas de Gomes, achava muito sujo. Na tentativa de acabar com essa impressão, Gomes levou a amiga para conhecer a cozinha em que produzia o angu. Ana se surpreendeu com a higiene e o carinho na produção do prato. Na cozinha, em cima de mármore bem branco, Ana experimentou pela primeira vez o angu do Gomes, ficando encantada com o sabor.

Os funcionários usavam toucas na cozinha e os ingredientes eram todos bem armazenados. Os pratos que serviam o angu nas ruas eram de alumínio retornável. A partir dos pratos sujos era contabilizado o número de angus vendidos por noite e os funcionários recebiam as suas comissões. Depois da contagem, os pratos e as colheres eram esterilizados e lacrados por mulheres que trabalhavam no Angu. Para a produção do angu, eram necessários grandes panelões e, para facilitar o mexer das panelas o fogão era de baixa altura.

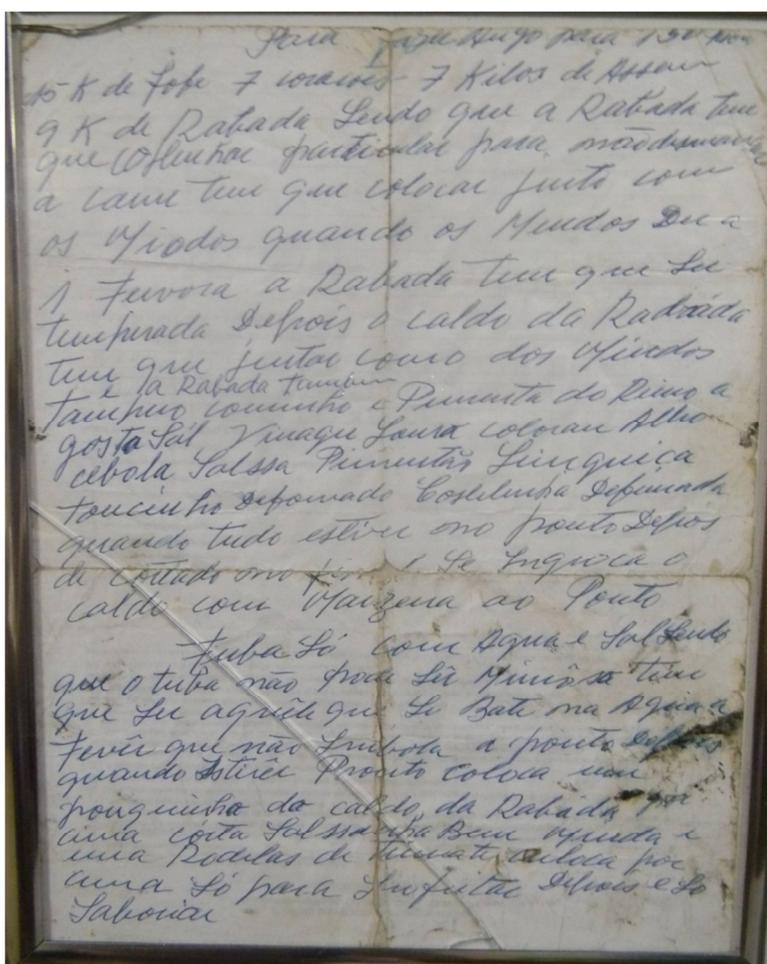
Basílio era o responsável financeiro e o Gomes organizava a ida das carrocinhas para as ruas, ficando também na cozinha e, quando precisava, ia ao banco. Gomes vendia 20 mil angus por dia. O angu estava em todos os cantos da cidade, mas o lugar do angu no Rio de Janeiro era a Praça XV, onde todos os artistas iam matar a fome e recarregar as energias perdidas no dia inteiro de trabalho.

Aos 21 anos, Ana casou-se com seu marido atual e saiu do banco. No ano seguinte, Gomes e Basílio abrem o restaurante do Angu do Gomes, no Largo de São Francisco da Prainha, com a melhor comida que Ana já experimentou e só a alta sociedade carioca frequentava. João Nogueira e Jaguar eram grandes fregueses. Os amigos de Gomes e Basílio comiam de graça no restaurante e Gomes oferecia angu nos aniversários da Ana, que convidava seus amigos. Com o passar do tempo, a venda de angu nas ruas do Rio não estava mais tão lucrativa. Basílio resolveu desfazer a sociedade. Gomes continuou no negócio, mas os novos sócios, pouco hábeis, levaram o Angu do Gomes à falência.

Em 1996, com ajuda de amigos, Ana abre seu próprio restaurante no Centro do Rio, o Galeto 183, na Rua de Santana nº183. O local foi de um restaurante falido que existia desde 1981 e Ana deu continuidade ao nome. Seus principais clientes eram jornalistas, pois bem perto dali, existia a redação do jornal carioca O Dia. Em uma conversa com seus clientes, Ana comentou que era muita amiga de Gomes e falou de suas histórias. Diante do que descobriram, os jornalistas se interessaram em poder entrevistar o criador do extinto prato da boemia carioca.

Em junho 1997, mesmo achando que Gomes não fosse aceitar, Ana procurou o amigo para pedir a entrevista requisitada pelo cliente. Como não tinha o telefone do discreto amigo, Ana foi até a casa de Gomes. Ela não conseguiu a entrevista para o cliente, Gomes preferiu não reaparecer, pois até aquele dia ainda havia dívidas decorrentes da falência da firma.

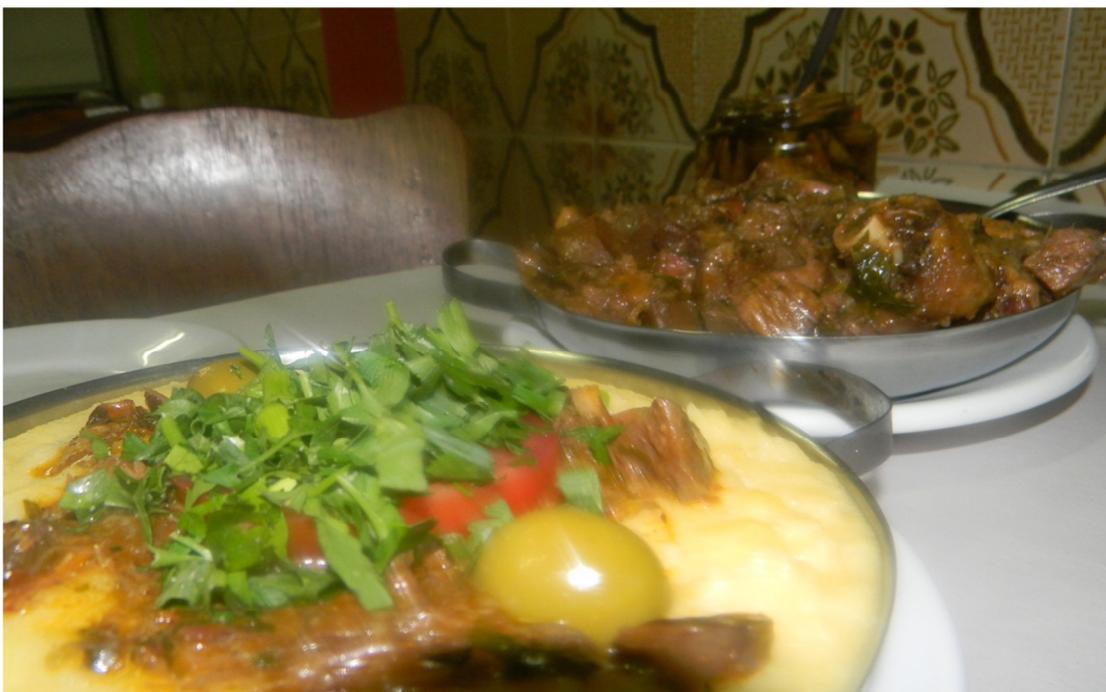
Na casa de Gomes, Ana aproveitou a oportunidade para pedir ao amigo a receita do angu tão famoso. Uma vez que os filhos de Gomes não pretendiam dar continuidade ao negócio, Gomes decidiu presentear a grande amiga com a receita. No dia combinado, Gomes não apareceu no bar, Ana então perdeu as esperanças de saborear novamente a receita do amigo. Entretanto, dois dias depois, Gomes apareceu com a receita escrita próprio punho. A receita que Gomes escreveu para a amiga tinha quantidades de insumos equivalentes para produzir os grandes panelões vendidos nas carrocinhas. Ana queria apenas fazer a receita para lembrar o prato e oferecer para alguns clientes e amigos.



**Imagem 37:** Receita original do Angu do Gomes, Arquivo pessoal de Ana Campos.

No dia que Ana refez a receita e a experimentou, chorou ao lembrar do sabor da primeira vez que comeu o angu na bancada de mármore bem branca, na antiga cozinha do Angu do Gomes. Seus clientes e amigos também ficaram impressionados com a

semelhança. A partir desse dia, Ana passou a vender o angu às quartas-feiras em seu bar, motivada pelos fregueses e para homenagear seu amigo Gomes. Ana serviu o prato conforme recomendado por Gomes; em duas travessas de alumínio, uma com angu e outra com as carnes, idêntico à forma servida no restaurante de seu amigo. Mas, a pedido de Gomes, o nome do prato servido no Galetto 183 passou a ser “angu da Ana, mas com a receita do Gomes”.



**Imagem 38:** Angu da Ana, Arquivo pessoal Mariana Aleixo.

A repercussão do angu da Ana foi tão boa para seu restaurante que um jornalista do Jornal Extra, em 1999, entrevistou-a e publicou a receita exposta em seu restaurante. Gomes procurou Ana, quando ficou sabendo da possibilidade da abertura de um restaurante com seu nome na Lapa. Ele então propôs à amiga que registrasse a marca em seu nome, já que seus filhos não queriam continuar no ramo. Para iniciar o processo de registro, os amigos procuraram um advogado que descobriu que a marca Angu do Gomes já estava registrada em nome de Diogo Duarte, neto de Basílio. Gomes insistiu em passar o nome da marca para a amiga, que preferiu não entrar em uma briga judicial. A falta de registro da marca por Gomes, segundo Ana, revelou a simplicidade e o

desconhecimento do amigo em relação à possibilidade de outros se apossarem da mesma.

Com a repercussão da matéria no jornal Extra, a família de Basílio enviou um telegrama à Ana, declarando que a receita original do angu não era a exposta em sua parede e levantando, inclusive, a suspeita de falsidade da mesma. Ana, magoada, preferiu não responder ao telegrama e continuou todas as quartas-feiras homenageando Gomes com a venda de seu angu.

Ana é muito grata pelo que Gomes e sua receita proporcionaram para seu restaurante. Seus clientes, além de provarem angu, adoram seu cardápio especializado em grelhados. O grande segredo do Angu do Gomes foi a sua presença nas ruas com uma receita de qualidade indiscutível. Sua receita intuitiva levava pedaços de coração, bofe, toucinho, paio, carne de acém e rabadá, cozidos separadamente em um processo bem lento e com a adição de alguns temperos como: pimenta do reino, cominho, muita salsa, cebolinha, tomate; tudo bem refogado. A lembrança mais próxima do antigo angu é do preparado por Ana, com a receita de Gomes, em seu restaurante. Hoje, Ana adora comer angu.

A reabertura do Angu do Gomes, infelizmente, não resgatou o verdadeiro “espírito” do antigo angu. As receitas utilizadas e a localização atual não contribuem para o resgate da cultura gastronômica associada à tradição do Angu do Gomes.

Ana queria muito ter ajudado Gomes antes do seu falecimento em 2009. O português vivia apenas de sua aposentadoria e ainda carregava as dívidas da falência da sua firma, “era uma pessoa muito boa de coração, nunca fez mal a ninguém, talvez só para ele mesmo, por jogar muito”, diz a amiga. O Angu do Gomes foi uma grande perda para a gastronomia carioca e nunca será esquecido.

#### 4.3.4. Luís Carlos Candido, funcionário de Gomes: a quarta trajetória.

O carioca Luiz Carlos Candido trabalhou como contador no Angu do Gomes durante três anos. Apesar do pouco tempo em que esteve com a dupla de sócios, Gomes e Basílio, líderes das carrocinhas que vendiam alimentação para a população pobre do Rio de Janeiro, conta que o velho Gomes, pai de João Gomes, teve sua primeira carrocinha na Praça XV. Com a qualidade da sua preparação, Gomes conseguiu atrair

um público que não tinha como pagar por uma alimentação adequada nas madrugadas da cidade.



**Imagem 39:** Luiz Carlos Candido, Arquivo pessoal Mariana Aleixo

Diante disso, seu filho Gomes intuitivamente percebeu que a carrocinha de angu poderia estar em outros espaços da cidade e monta mais uma carrocinha na Praça Mauá e depois outra na Praça XV. Apenas na primeira carrocinha na praça XV o velho Gomes esteve. João Gomes, com dificuldades de administrar o crescente negócio das madrugadas da cidade, convidou Basílio para ser sócio do empreendimento e para se responsabilizar pelo processo financeiro da firma.

Basílio, que não é português, era um homem enorme, forte e foi criado na Gamboa. No negócio, era o que mais trabalhava, possuía irmãos que trabalhavam na Polícia Federal. Esses laços familiares de Basílio trouxeram ao Angu do Gomes muito respaldo na sociedade carioca. A ampliação do angu não era planejada, quando eles conseguiam fazer uma carrocinha nova eles colocavam nas ruas. Os pontos eram pensados em locais que existia grande aglomeração e a partir daí se fabricava a carrocinha e contratavam novos funcionários.

Os pratos eram grandes, rasos e de alumínio para não quebrar ou perder e ficavam amontoados uns em cima dos outros. Era tudo muito sujo. As carrocinhas não

tinham alvará para estarem nas ruas. Legalizada era apenas a cozinha onde se produzia o angu. Eram vendidos mais de mil pratos por noite. Nas carrocinhas, havia lugar para o armazenamento dos pratos limpos e sujos, mas não havia lugar onde lavar os pratos e, na volta das carrocinhas, na cozinha, eram contabilizados os pratos sujos, chegando ao número de angus vendidos; se houvesse algum erro na contagem o funcionário era demitido.

Gomes fazia as compras. As carnes para produção do prato vinham de frigoríficos que forneciam para o resto da cidade e o fubá era da Granfino, nada era catalogado. Não existia preocupação com especificidade ou qualidade dos ingredientes usados para o preparo do prato. Os panelões eram comandados pelos funcionários. Gomes e Basílio não apareciam na cozinha, apenas o velho Gomes produzia seu próprio angu na época em que estava vivo.

Os pratos e as carrocinhas não tinham a aparência de sujos, mas a cozinha que produzia o angu não era higiênica; os pratos não eram bem limpos, existiam baratas na cozinha e era possível encontrar funcionários preparando angu apenas de cuecas. Os trabalhadores do Angu do Gomes eram pessoas que queriam muito trabalhar, pois recebiam muito pouco. Tinha um grande número funcionários ex-presidiários e todos recebiam comissão pelo número de pratos que vendiam, além de um salário mínimo na carteira. Existia muita rotatividade de empregados.

Outro empreendimento de Gomes foram as barracas de frutas na Praça Mauá, Praça Tiradentes e Praça XV que, nas madrugadas, vendiam frutas para os grupos populares. Esse tipo de público não era assistido pelos empresários e pelo governo da época. Gomes e Basílio, intuitivamente, preferiram atingir esse nicho, suprindo a falta de opção em espaços de aglomeração.

Basílio não sabia do novo empreendimento do sócio. Gomes, arrependido de esconder do sócio as barracas, presenteou o amigo com metade de sua concessão. Gomes e Basílio eram honestos um com o outro, da maneira deles, não havia discussão entre eles. Um roubava o outro, os dois sabiam disso, mas fingiam não saber. Eram muito cúmplices e cuidadosos um com o outro. Os sócios não sabiam administrar o restaurante que abriram, tinham pouca experiência em lidar diretamente com o público, eram truculentos demais. O que eles fizeram muito bem, e dificilmente alguém lidaria

como eles, era a logística de organizar todo o esquema de carrocinhas para ir para as ruas.

O público do Angu do Gomes eram os trabalhadores da noite, estudantes pobres, prostitutas, travestis, cafetões, ladrões e a população de massa. Um exemplo disso era a existência no baixo meretrício - Zona do Mangue e Vila Mimosa - de cinco carrocinhas. Era uma comida forte e pesada, que satisfazia o público e era barata. Um prato de angu era o suficiente para nutrir a noite. Os famosos que falavam que iam para as carrocinhas eram de uma esquerda festiva, que comiam porque estava na moda. A cidade carecia de refeições que atingissem as grandes massas, principalmente nas madrugadas. Somente existiam restaurantes caros onde só a população mais rica podia comer.

O desenvolvimento da cidade não permitiu mais a presença das carrocinhas nas ruas do Rio. Com o crescimento do comércio local, novos e baratos hábitos alimentares foram sendo absorvidos pela população, como a pizza, o restaurante a quilo, as cadeias de *fast food* e o cachorro-quente, como por exemplo, o Genial, que foi comprado pelos sócios, que também fundaram o GB lanches (Gomes e Basílio) que vendia cachorro-quente nas ruas da cidade.

Gomes e Basílio eram muito inteligentes, sabiam ler e escrever. Gomes tinha algumas dificuldades, pois estudou até o primário, mas a dupla tinha pouca visão empresarial e não sabiam o que o angu representava socialmente para o Rio de Janeiro. A criação do angu que o velho Gomes levou para as ruas da cidade se deu somente por necessidade, já que ele estava desempregado. João só deu continuidade ao trabalho que o pai já desempenhava e os dois sócios deram sequência, somente pelo lucro que tinham.

O Angu do Gomes não existiu como um fenômeno gastronômico carioca, ele supria uma falta e não foi criado para ter uma função social, simplesmente se tornou popular por diminuir uma grande carência alimentar da cidade. O segredo da receita do Angu do Gomes era poder ser consumido pela grande massa.

O ícone da gastronomia brasileira da época era o Bife de Ouro no Copacabana Palace e o Lamas, que alimentava a classe média e os famosos. A primeira receita de angu à baiana feito pelo velho Gomes pode ter sido influência de uma companheira baiana do português.

A reabertura do novo Angu do Gomes é excelente. O público da época que adorava comer o prato achou ótimo poder comer novamente um angu de muita

qualidade. Nada hoje em dia representa o mesmo símbolo que prato. Luís só comia angu quando era estudante e pegava lotação na Praça XV. Uma vez que conseguiu uma oportunidade melhor, o contador encerrou seu trabalho com os sócios e deixou de comer angu, para pagar refeições em restaurantes. Para ele, o Angu do Gomes não foi o ícone de gastronomia da época.

#### 4.3.5. Apreciação dos depoimentos

A partir desses depoimentos ficam claras algumas questões que acompanharam os capítulos desta dissertação. A primeira é que não há uma história única do Angu do Gomes, cada depoimento inscreve em seu discurso uma apropriação pessoal que parece ser muito maior do que os protagonistas, revelando as verdades dos discursos de cada um. A segunda é que confirmam a importância do Angu do Gomes na paisagem carioca, podendo assim corroborar minha hipótese de que o Angu do Gomes foi uma experiência de gastronomia situada. A terceira é que o Angu do Gomes possuiu a função de fazer convergir para ele as tradições culinárias da comida de rua.

Além disso, essas histórias acabaram por construir a minha história do Angu do Gomes e isso tornou possível a escrita desta dissertação. Já que minha preocupação inicial era escrever apenas a história do Angu do Gomes, mas como tudo gira no mundo, o Angu do Gomes me fez pensar a tradição da comida de rua na cidade do Rio de Janeiro e a descoberta da possibilidade de utilizar o conceito de gastronomia situada como caminho possível para desvendar a cultura alimentar carioca.

## 5. EPÍLOGO

A dissertação que acabaram de ler fugiu ao meu controle. Inicialmente, seria a história do Angu do Gomes, mas, no meio do caminho, ela fez do Angu do Gomes apenas um exemplo de algo muito maior que foi a descoberta da Gastronomia Situada. Aos poucos, durante a pesquisa, fui vendo que era muito mais importante tentar ver, na gastronomia carioca, o que ela tinha de especial que pudesse me permitir mostrar o que podia ser um exemplo de gastronomia situada.

Mas vamos às conclusões, embora eu, pessoalmente, ache que abri perspectivas e que concluí-las é caminhar na direção oposta ao que estou propondo, pois gostaria que minha dissertação desencadeasse um movimento de revisão dos estudos sobre gastronomia. Assim, minha intenção que é a de que esta dissertação possa tomar, de forma séria e profunda, os estudos gastronômicos no Brasil. Pode parecer uma pretensão exagerada para quem está ainda começando a vida acadêmica, mas, pela experiência que adquiri, acho que posso mencionar essa vontade, já que meu diagnóstico sobre o estado atual da questão da gastronomia é de que ela ainda é pouco explorada enquanto tema científico. A partir dessa preocupação, tentei demonstrar a força da diversidade de caminhos para a gastronomia que as tradições cariocas podem conter, mostrando como são pouco exploradas.

Para isso, realizei um trabalho de pesquisa, para o qual mobilizei um grande número de textos e fontes, que me permitiram propor um modelo interpretativo para a história da gastronomia carioca, partindo da ideia de que as combinações que são observadas no processo de desenvolvimento da cidade apontam para dualidades positivas que abriram caminho para o que identifico como peculiar em sua gastronomia, que não é um prato, mas os modos de preparar e produzir as combinações. Essa proposição adveio da intenção de troca entre a dimensão local e a global, em função da presença de movimentos que acentuavam, na cidade, uma grande perspectiva cosmopolita. Assim, pude mostrar as diferenças entre dois grandes momentos de desenvolvimento da cidade e como os hábitos alimentares e a gastronomia se comportaram neles, dando a esta última a função de guia principal da interpretação.

Entretanto, não poderia ter chegado onde cheguei se não tivesse sido apresentada aos textos de Zaoual. A leitura de seus textos me mobilizaram e a proposta de meu orientador de tentar definir a Gastronomia Situada caiu como uma luva no intuito que

tinha de avaliar, embora de maneira geral, os compromissos da gastronomia com modelos que só acentuam a uniformização e a construção de modelos rígidos que deixam de lado os ideais. Por isso, acabei por chegar à Gastronomia Situada e tentei desenvolver o conceito, a partir da teoria dos sítios de Zauoal, tomando o Rio de Janeiro como área de aplicação.

Acredito que o trabalho conseguiu também traçar interessantes reflexões sobre as possibilidades de pensar um modelo de desenvolvimento situado na área específica da gastronomia. Meu desejo, ao escrever esta dissertação é, então, de operar uma ressignificação da gastronomia do Rio de Janeiro, com o objetivo de estimular a desconstrução de uma visão somente universalista dela, através da problematização de novas questões para a construção de uma visão mais complexa e diversificada em relação ao modo de se alimentar carioca.

Procurei mostrar a peculiaridade desse jeito carioca, apresentando a gastronomia como um instrumento de qualificação desse jeito e de sua institucionalização com o intuito de criar um espaço de crítica ao que comumente se denomina para a cidade de gastronomia que não possui identidade, como indefinida.

Ao contrário, o caso do Angu do Gomes, é sugerido como um exemplo do perfil gastronômico porque é através dele que é possível associar gastronomia e cultura, tradição e modernidade, além de confirmar que a comida de rua requer maior atenção, pois é destacada nesta dissertação como sendo a base de toda a construção do gosto e dos sabores cariocas. Dessa maneira, tentei identificar a comida com a valorização da cultura carioca, mostrando como ela é um dos alicerces da cidade. O Angu do Gomes representa o sentido de reunião de uma cidade que pode estimular e impulsionar a criação de um novo modo de estar nela e conseqüentemente de comer através dela.

Esse espaço de troca, que é a cidade, é aquele no qual se constroem as identidades e se promove, no imaginário da população, referências comuns que abrem à possibilidade de criação de um sítio simbólico de pertencimento. Esse espaço, no entanto, não significa a construção de uma autorreferencialidade cega, mas, ao contrário, um enriquecimento mútuo e, com ele, a ampliação dos horizontes do saber sobre a cidade que deverá levar ao reconhecimento de que o jeito do carioca de comer e de entender sua alimentação são um bem cultural.

O Angu do Gomes e as histórias da cidade me ajudaram a configurar a

Gastronomia Situada e entendê-la como produto, ingrediente, receita ou modo de preparo local, mostrando que é possível pensar a gastronomia de forma integrada à economia, à cultura e à sociedade. O angu servido pelo Gomes se apresenta como um instrumento - e não um fim - por meio do qual é possível experimentar formas de integração e de crescimento para a comunidade de cariocas, pensando-a como sítio simbólico de pertencimento, contra as “invasões” que não respeitam sua singularidade e seu direito de construir seu próprio caminho.

Assim, tentei refletir sobre as ligações entre a gastronomia e o local, de modo a apresentar as suas potencialidades em termos de desenvolvimento material de uma cidade, ao mesmo tempo que tive o cuidado de alertar para o risco da gastronomia ser pensada como uma panaceia para os males econômicos de um lugar.

Sobretudo tive a intenção de advertir para os equívocos oriundos de se utilizar, para a análise e a prática, um projeto desenhado fora e automaticamente aplicado à cidade, totalmente desprovido de referências históricas e vivências locais. Isso mostra a impropriedade de se ter só modelos e não ideais. Porque os modelos possuem uma rigidez que anula a possibilidade do diálogo, das trocas e dos ganhos que daí decorrem, tornando clara a impossibilidade de aplicação dessas generalizações a realidades locais. Desse modo, foi fundamental a teoria dos sítios, da demarcação do enraizamento como sentido central da união das perspectivas locais no exame crítico dos modos de fazer da gastronomia atual, reforçando a ideia que é do local que se deve partir, sem que isso negue a possibilidade de relacionamento com o global, mas, definido o local, há maior possibilidade de manutenção da identidade do sítio no processo de trocas e garantir que o homem situado ultrapasse o homem econômico. O Angu do Gomes, por exemplo, nos mostra claramente como a gastronomia pode ser construtiva e colaborativa e não destrutiva ou invasora, sendo a expressão da vontade de uma cidade.

Por fim, todas essas possíveis conclusões reforçam a importância da comida de rua como ferramenta de sobrevivência e como mecanismo de abertura de alternativas para uma cidade que já foi escravista, viveu as contradições de uma Paris nos trópicos, mas fez de todas essas experiências momentos de reflexão. Racismos, tensões de classe e tantos outros temas que passam pela história de cidade estão presentes na constituição da gastronomia carioca. Não há como colocá-los em lugares diferentes, eles se misturam e dão o toque da marca carioca.

Talvez o Angu do Gomes seja o herdeiro direto dos quiosques e que estes sejam os antecipadores dos bares e dos botequins. Mas, de uma ou outra maneira, quem nasceu nas décadas de 1950, 1960 e 1970 sempre se lembrará das carrocinhas do Angu do Gomes, fazendo delas, como outros fazem de outras coisas, fios através dos quais é possível narrar a história da cidade.

Minha vontade é de que gostem do que foi aqui interpretado, narrado, desenvolvido, mas advirto que nada está fechado. O que tentei fazer foi abrir questões que pudessem mobilizar as cabeças para a importância do aprofundamento dos estudos gastronômicos. Não sei se consegui, mas fica aqui a minha esperança.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABREU, Maurício. **Evolução urbana do Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1983.

ALENCASTRO, Luís Felipe. **História da vida privada no Brasil: Império**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

ALGRANTI, Leila. Tabernas e botequins. Cotidiano e sociabilidade no Rio de Janeiro (1808-1821). in: **Acervo, Rio de Janeiro**, v. 24, no. 2, pp. 25-42, jul/dez 2001.

JORNAL DO COMERCIO DO RIO DE JANEIRO, agosto, p. Rio de Janeiro. 1853

JORNAL DO COMMERCIO, 4 Janeiro, p. 1, 1849.

AZEVEDO, André. **Da Monarquia à República** : um estudo dos conceitos de civilização e progresso na cidade do Rio de Janeiro entre 1868 e 1906. Tese de Doutorado, Programa de Pós-graduação em História Social da Cultura, PUC-Rio, abril 2003.

BENCHIMOL, Jaime. **Pereira Passos: um Haussmann tropical**. Rio de Janeiro: Biblioteca Carioca, 1980.

BLOCH, Sérgio. **Guia carioca da gastronomia de rua**. Rio de Janeiro: Arte Ensaio, 2010.

BOURDIEU, Pierre. **A Distinção: crítica social do julgamento**, Porto Alegre, Editora Zouk, 2007.

BROCA, Brito. **A vida literária no Brasil em 1900**. Rio de Janeiro: Editora José Olympio, 1967.

BUBER, Martin. **Eu e tu**. 5. ed. São Paulo: Centauro, 2001

CAMPOS, Karla Ramos. **Movimento slow food: uma crítica ao estilo de vida fast food**. Monografia de Especialização em Gestão da Hospitalidade - Universidade de Brasília. Centro de Excelência em Turismo. Brasília, 2004.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2008.

\_\_\_\_\_, **História da alimentação no Brasil**. 4 ed. São Paulo: Global, 2011.

CASTRO, Hebe de; FRAGOSO, João (ORGS.). **Escritos sobre história e educação: homenagem a Maria Yeda Leite Linhares**. Vol 1. Rio de Janeiro Mauad/ Faperj, 2001.

CHACEL, Angela. A cidade detrás do balcão. in: **Rio Botequim: 50 bares e botequins com a alma carioca**. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2004.

CHALHOUB, Sidney. **Trabalho, lar e botequim: o cotidiano dos trabalhadores no Rio de Janeiro da Belle époque**. Campinas: Editora da Unicamp, 2001.

\_\_\_\_\_. **A cidade febril: cortiços e epidemias na corte imperial**. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.

COARACY, Vivaldo. **Memórias da Cidade do Rio de Janeiro** (3 ed.). São Paulo: Universidade de São Paulo, 1988.

COUTO, Ribeiro. **Histórias de cidade grande**. Contos escolhidos. São Paulo, 1960.

DANELLI, Amanda. **Impressões imagéticas: história, memória e a fotografia carioca de Augusto Malta**. Dissertação de Mestrado, Programa de Pós-graduação em História Social da Cultura, PUC-Rio, agosto de 2007.

DEBRET, J. B. **Viagem Pitoresca e História do Brasil**. 3 ed. São Paulo: Livraria Martins, 1940.

DEL BRENNA, Giovanna. **O Rio de Janeiro de Pereira Passos: uma cidade em questão II**. Rio de Janeiro: Index, 1985.

DIAS, Maria Odila Silva. **Nas Fimbrias da escravidão urbana: Negras de tabuleiros e ganho**. Estudos econômicos, 15, p 89 – 109. 1985; pp 90 e 91.

EDMUNDO, Luis. **Rio de Janeiro no tempo dos vice-reis** 4 ed., Vol. 3. Rio de Janeiro: Conquista, 1956.

\_\_\_\_\_. **O Rio de Janeiro do meu tempo**. Rio de Janeiro: Imprensa Oficial, 2009.

EL - KAREH, A. C.; BRUIT, H. H. Cozinha e comer, em casa e na rua: culinária e gastronomia na corte do império do Brasil. **Estudos históricos**, Jan./jun., Volume 1, pp. 76-96. 2004.

EWBANK, T. **Vida no Brasil**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1976.

FARIAS, J. Barreto. Mercado em greve: protestos e organização dos trabalhadores da Praça das Marinhas, Rio de Janeiro/século XIX. Texto integrante dos **Anais do XIX Encontro Regional de História: Poder, Violência e Exclusão**. ANPUH/SP-USP. São

Paulo, 2008. Disponível em: <http://www.anpuhsp.org.br>. Acesso em: 01/2013.

FAUSTO, Boris. **O crime do restaurante japonês**. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

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

GASKELL, George. Entrevistas individuais e grupais. In: Bauer, Martin & Gaskell, George: **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som**. Um manual prático. Petrópolis: Vozes, 2002.

GOLDENBERG, Eduardo. **Meu lar é o botequim**: histórias, palpites e feitiço sem fim. Rio de Janeiro: Casa Jorge, 2005.

GOMES, Carlos Eugenio Libano Comércio, nação e gênero: As negras minas quitandeiras no Rio de Janeiro 1835-1900 in: SILVA, Francisco Carlos Teixeira da;

GOMES, Danilo. **Antigos cafés do Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro: Kosmos, 1989.  
GONZAGA, Luiz. **Mesa de bar**. São Paulo: Universal, 1998.

GRAHAM, Maria. **Diário de uma viagem ao Brasil**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo 1990.

GUERRA, Claudio. **Memórias de uma guerra suja**; Rio de Janeiro: Topbook, 2012.

JACOB, H. E. **Seis mil anos de pão**. São Paulo: Nova Alexandria, 2003.

KARASCH, M. C. **A vida dos escravos no Brasil**. São Paulo: Companhia das letras, 2000.

LAHMEYER LOBO, E. M.. **História do Rio de Janeiro** - da capital comercial ao capital industrial e financeiro (Vol. 2). Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Mercado de Capitais, 1978.

LAMÔNICA, José. **O sabor de uma marca: Bob's 60anos**. São Paulo: Lamônica, 2012.

LANG, Tim . Locale/global (food miles)', **Slow Food Bra: Cuneo Italy**, 19, May 2006, p.94-97.

LATOUCHE, S.; NOHRA, F. & HASSAN, Z. **Critique de la raison économique**. Introduction à La théorie des sites. Paris: L Harmattan, 1999.

LUCCOCK, J. **Notas sobre o Rio de Janeiro e partes Meridionais do Brasil**. 2 ed. São Paulo: Livraria Maertins Editora s/d.

LUIS CARLOS, Lásinha, A **“Colombo” na vida do Rio**. Rio de Janeiro: Gráfica Olímpica Editora. 1970.

MALERBA, J. **A corte no exílio**. São Paulo: Companhia das letras, 2000.

MATTOS, Maria Izilda Santos de. **Meu lar é o botequim**: alcoolismo e masculinidade. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2000.

MCGEE, H. **Comida e cozinha**: ciência e cultura da culinária. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2011

MELLO, Pedro Paulo Thiago de. **Pendura essa**: a complexa etiqueta na relação de reciprocidade em um botequim. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-graduação em Antropologia, UFF, 2003.

MENEZES, Leila Medeiros de. Os bares da vida: espaços de sociabilidade e de construção poética. in: **Cadernos do CNLP**, vol II, no. 15, pp. 50-59, 2010.

MORAES SILVA, Antonio de. **Dicionário da língua portuguesa L=Z**, Lisboa: Joaquim Germano de Souza Neves, 1877.

MOURA, Roberto. **Tia Ciata e a Pequena África no Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro. Coleção biblioteca carioca, Prefeitura do Rio de Janeiro, 2 edição 1995

NEDELL, Jeffrey. **Belle Epoque tropical**: sociedade e cultura de elite no Rio de Janeiro na virada do século: São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

NOSSO SÉCULO. São Paulo: Abril Cultural, vol. 1, 1980.

OLIVEIRA E SOUSA, J. d. S. **Marquês de Rio de Janeiro**, O Marques de Pombal. Sua vida e morte cristã. Lisboa: Documento inédito. 1934

PETRINI, Carlo. **Slow Food**: princípios da nova gastronomia. São Paulo: SENAC, 2009.

PUTZ, Cristina. **A história da gastronomia paulistana**. São Paulo: Guia D. LTDA, 2004.

REIS, João José. **A rebelião escrava no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.

RIO, João do. **A alma encantadora das ruas**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

RODRIGUES, Antonio Edmilson M. **João do Rio**, a cidade e o poeta. Rio de Janeiro: Editora da FGV, 2000.

RODRIGUES, Antonio Edmilson M.. História da urbanização no Rio de Janeiro. A cidade capital do século XX no Brasil. In: CARNEIRO, Sandra de Sá & SANT'ANNA, Maria Josefina (orgs.). **Cidades: olhares e trajetórias**. Rio de Janeiro: Garamond, 2009, pp. 85-119.

RODRIGUES, Domingos. **Arte de cozinha**: primeira parte. Trata do modo de cozinhar varios manjares, e diversas iguarias de todo o genero de carnes, tortas, empadas, e pasteis, &c Lisboa: [s. n.], [s.d.], 1765.

RODRIGUES, Hélio Suevo. **A formação das estradas de ferro no Rio de Janeiro: o resgate da memória**. São Paulo: RR. Donnelly, 2004.

RUGENDAS, J. M. **Viagem Pitoresca através da Brasil**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1979

SAINT-HILAIRE, A. **Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais** Belo Horizonte: Itatiaia, 2000.

SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

\_\_\_\_\_. **A fisiologia do gosto**. P. Neves, Trad. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SENNA, Ernesto. **O velho comércio do Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro: Casa Editorial, 2006.

SERRA, Mozart V. & RODRIGUES, Antonio Edmilson M. A cidade e o Tempo de João do Rio. In: RIO, João do Rio. **A alma encantadora das ruas**. Rio de Janeiro: Cidade Viva, 2010.

SILVA, E. **Prince of the people**. The life and time of brazilian free man of colour. New York: Versos Books, 1993.

SILVA, M. N. D. **Entre o Pão e a Farinha**: Viagens através da cultura européia e da mesa brasileira no século XIX. Instituto de ciências humanas, Programa de Pós graduação em história, 2008.

SILVA, Paula Pinto. **Farinha, feijão e carne seca**: um tripé culinário no Brasil colonial, São Paulo, Senac, 2005.

SOIHET, Rachel. **Condição feminina e formas de violência**: mulheres pobres e ordem urbana 1890-1920. Rio de Janeiro: Editora Forense, 1989.

SOUSA, A. J. **Do regime das classes pobres e dos Escravos da Cidade do Rio de Janeiro em seus alimentos e bebidas**. Rio de Janeiro: Typographia Universal de Laemmert, 1851.

VELLOSO, Monica. As tias tomam conta do pedaço: espaço e identidade cultural no Rio de Janeiro. In: SUSSEKIND, Flora; DIAS, Tânia; Azevedo, Carlito. **Vozes femininas**: gênero, mediações e práticas de escrita. Rio de Janeiro: Faperj/Fundação Casa de Rui Barbosa/Editora 7 Letras, 2003

ZAOUAL, H. **Nova economia das iniciativas locais**: uma introdução ao pensamento pós- global. Rio de Janeiro: DP&A Editora, 2006.

ZELDIN, T. **Histoire des passions françaises**. Paris: Payot, 1994.