

Bares e restaurantes patrimonializados do Rio de Janeiro: apontamentos sobre a construção de memórias de “alimentos-âncoras”

Heritage bars and restaurants in Rio de Janeiro: notes on the construction of memories of “anchor foods”

Enviado em: 31-10-2022

Aceito em: 30-11-2022

Gabriela Elis da Cunha¹

Maria Amália Silva Alves de Oliveira²

Resumo

A partir do processo de reconhecimento de um conjunto de bares, botequins e restaurantes como Patrimônio Cultural Carioca, inseridos na categoria Bares e Botequins Tradicionais, o presente trabalho objetiva descrever a forma como práticas alimentares foram acionadas no contexto de seleção de memórias e reafirmação de identidades culturais difundidas durante a construção da imagem da cidade do Rio de Janeiro como sede dos megaeventos. Assim sendo, busca-se discutir sentidos e significados culturais atribuídos à comida e ao ato de alimentar-se em tais estabelecimentos comerciais.

Palavras-chave: Bares e restaurantes; Memória; Patrimônio

1 Doutoranda em Memória Social pelo Programa de Pós-Graduação em Memória Social da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (PPGMS/UNIRIO). Mestre em Memória Social pelo mesmo Programa e Universidade. Especialista no MBA em Marketing Estratégico e Gestão de Vendas pela Universidade de Passo Fundo (UPF). Jornalista diplomada pela Universidade de Passo Fundo. Como jornalista, desenvolveu rotinas de repórter, produtora e editora de texto e imagens. Áreas de interesse: memória, Patrimônio, Alimentação. E-mail: gabrielaelisdacunha@yahoo.com.br

2 Doutora em Ciências Humanas (Antropologia). Mestre em Antropologia e Graduada em Ciências Sociais pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (IFCS/UFRJ). Graduada em Turismo (UNESA). Professora Associada do Departamento de Turismo e Patrimônio da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO). Pós Doutora pela Fundação Getúlio Vargas (FGV/Rio). Docente do Programa de Pós-Graduação em Memória Social (PPGMS/UNIRIO) e do Programa de Pós-Graduação em Ecoturismo e Conservação (PPGEC/UNIRIO). É editora adjunta da Revista Ecoturismo e Conservação. É editora-chefe da Revista Brasileira de Ecoturismo. Lidera o Grupo de Pesquisa Turismo e Sociedade (GETS) desde o ano 2006. Publicou 3 livros autorais. Organizou 2 coletâneas e 2 livros. Desenvolve pesquisas sobre os temas Patrimônio, Memória e Alimentação. E-mail: maria.oliveira@unirio.br

Abstract

From the recognition process of a set of bars, taverns and restaurants as “Carioca Cultural Heritage”, placed in the Traditional Bars and Taverns category, the present work aims to describe how food practices were activated in the selection of memories and the reaffirmation of cultural identity during the process of creating the image of the city of Rio de Janeiro as the seat of mega-events. Therefore, we seek to discuss cultural meanings attributed to food and to the act of eating in such commercial establishments.

Keywords: Bars and restaurants; Memory; Patrimony

Introdução

Na fundamentação do pensamento sobre as cidades, as dimensões de espaço, tempo e memória são fundamentais para a compreensão de como os diferentes grupos de indivíduos experimentam, ressignificam e simbolizam aquilo que os cerca.

Como afirma Simmel (1967), a profunda intervenção do homem na natureza propiciou novos tipos de vida, de contato, de isolamento e de solidão. A vida em grandes aglomerados urbanos levaria a condições psicológicas e intelectuais exclusivas deste ambiente. As experiências individuais acabariam por se sobrepôr ao coletivo, a fim de preservar a vida subjetiva, visto que a cidade é o lugar que demanda uma atitude racionalista.

Todavia, a abordagem racionalista sobre o urbanismo, em que a arquitetura é tida como instrumento puro do funcionalismo, não permite identificar todas as estruturas e as interações implícitas e explícitas que estão na permanente construção e reconstrução das memórias, das identidades e do “lugar” cidade, visto que, conforme Bourdieu (1996), o espaço social se movimenta a partir dos grupos que nele operam o capital econômico e o capital cultural.

Para o autor, a noção de espaço e as discussões sobre os usos de uma região – do ponto de vista espacial e geográfico – denotam uma tradução das hierarquias e das regras tácitas, uma vez que os agentes sociais influenciam essa unidade física e geográfica, bem como a distribuição de bens e suas

potencialidades. Trata-se de um movimento permeado por conflitos individuais e, sobretudo, coletivos, com implicações como a exclusão ou a permanência de membros de cada grupo. Essa separação, aliás, está no fundamento da própria noção do espaço social, e a diferenciação entre seus membros reforça a perspectiva de classificações e gênese de classes, segundo a visão do autor: (BOURDIEU, 1996, p. 19).

Em uma leitura adicional, em DaMatta (1986) vemos que a vida social se constitui entre o mundo “da casa” e “da rua”. Os dois espaços sociais fundamentais não estão em oposição, mas cada categoria sociológica abarca um conjunto de demandas de ordem moral, cultural e relacional que envolve os papéis sociais e espelham a identidade social brasileira.

Nesse sentido, dentro de uma dimensão empírica do olhar para a cidade, considerando o ponto de vista de quem vive nela, mas também de quem se apropria dela a partir de fatores culturais, e dos usos e da ocupação por seus objetos (escolas, igrejas, bares e restaurantes, casas, comércio, bairros, ruas etc) dentro de invenções cotidianas criativas coletivas - (MAGNANI, 1984; HARVEY, 1992; IPIRANGA, 2010) -, vemos em Halbwachs (2006) que o espaço tem uma centralidade na memória coletiva.

Para o autor, para que as lembranças sejam produzidas e reconhecidas no presente, o indivíduo busca o lugar que seu grupo social ocupa e vive dentro de um contexto social. Os contatos, os simbolismos e os contextos que emanam do conjunto de referências coletivas - seja a família, a escola, a igreja, o trabalho, o que o autor denomina quadros sociais da memória - estão vinculados ao espaço. Quando a identificação com os quadros sociais e com o espaço já não existe mais, ou seja, quando há perda de contato com os quadros sociais em que a memória tem suporte, onde o sistema geral do passado ganha ordenamento, decorre o esquecimento.

Ao considerarmos que, para Halbwachs, o esquecimento está no seio do ato processual da lembrança, assim como a memória individual está para a memória coletiva, e que as cidades se constituem em lugares de proximidade e separação, vizinhança e distanciamento o tempo todo, é válido observar como a configuração das cidades e seu ordenamento administrativo - dentro de uma

noção de desenvolvimento e modernidade - têm se debruçado cada vez mais acerca da institucionalização da memória.

Desde os projetos modernistas de extração racionalista do final do século XIX e início do século XX, que almejaram eliminar traços identificados com o atraso, a memória está no bojo das discussões do projeto de nação brasileira, ganhando maior ou menor relevância a depender da conjuntura política. É nesse contexto que, em 1937, se dá a sistematização de políticas de patrimônio, a partir da criação do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Sphan).

Conforme Gonçalves (1996), o “mito de origem do Brasil moderno” embasa os preceitos técnicos e ideológicos empregados para autenticar a “cultura brasileira”. Havia uma busca para consolidar a visão de uma nação singularizada, culturalmente inventada em torno de uma identidade nacional a ser buscada pelos indivíduos. Essa busca se fazia necessária frente aos riscos de esquecimento e de perda definitiva da “tradição genuína” nacional brasileira, construída a partir de um passado distante, que flerta com as origens da civilização ocidental e com as contribuições das populações indígenas, africanas e europeias, e que acaba por gerar um produto de patrimônio unificado, que demanda dedicação de proteção e de preservação por ser um “documento de identidade” da existência do Brasil.

Os atores institucionais da época viam um risco de fragmentação e de esquecimento das referências usadas para construir a autêntica identidade da nação. Nesse contexto, o intangível e sua permanência, frente à ideia de que “algo estava se perdendo” diante de um eminente processo de homogeneização global, começa a ser debatido.

Sem pretender traçar uma linha do tempo profunda e crítica, cabe citar que, a partir da redemocratização, os debates se ampliaram, e a necessidade de apresentar objetos, monumentos e imagens que representariam uma determinada realidade - ou memória - passou a incluir o registro das práticas de identidades e expressões culturais variadas. Os programas voltados para a patrimonialização dos bens materiais brasileiros se ampliam a partir da

Constituição Federal de 1988, quando as expressões imateriais entram, definitivamente, em voga, em projetos de tombamento e em roteiros turísticos.

Todo esse contexto supracitado embasa a aceleração do turismo cultural no Brasil, cujo fenômeno também é global. Cabe ressaltar, contudo, que esse movimento não se dá de maneira isolada. A busca pela valorização da memória coletiva, a partir da expansão dos debates acerca da memória e dos meios de conservar o passado são, na visão de Huyssen (2000), aspectos originados por uma amnésia social por parte das sociedades modernas.

Para Huyssen, há uma “obsessão contemporânea”, principalmente no Ocidente, em manter o passado presente. Huyssen formula a noção de “cultura da memória contemporânea”, em que a busca por tudo preservar nutre e é nutrida pela perda da consciência histórica e pela fragmentação da memória, gerada especialmente pela mídia. Logo, as tendências de patrimonialização dos lugares e a busca pelo autêntico são aceleradas, a fim de tornar a memória “mais disponível” para o “público desejoso”.

No que tange à cidade do Rio de Janeiro, processos de seleção de memórias e atribuição de valores a determinados lugares passam a englobar, a partir da década de 2010, equipamentos que Ipiranga denomina “espaços intermediários de encontros e de sociabilidade produtiva e de lazer” (2010, p.74), ou seja, os bares e restaurantes, que unem a esfera pública e privada, aproximam os indivíduos - moradores, turistas, migrantes -, em um mundo urbano fragmentado, assemelhando práticas sociais e inserindo os sujeitos numa “peculiar rede de interações que combina diferentes laços” (IPIRANGA, 2010, p.74).

Muitos destes lugares, onde os indivíduos mantêm uma relação de uso; se encontram para conversar e debater desde assuntos banais até situações políticas e de saúde; e que servem aos interesses da cidade - já que reúnem forte conteúdo simbólico para a imagem turística sobre a “identidade carioca” e, em dada medida, preservam um sentido de memória coletiva dentro do tecido social urbano – vêm sendo declarados Patrimônio Cultural Carioca (PCC). Assim sendo, a proposta do presente artigo é apresentar reflexões acerca do uso de bens patrimonializados e de memórias atribuídas a espaços sociais

onde a comida desempenha papel de destaque na interação social. Diante de tal propósito, o objeto de nossa análise incide sobre bares, restaurantes e botequins do Rio de Janeiro considerados Patrimônio Cultural Carioca.

Em termos metodológicos, foram utilizados dados coletados para pesquisa de doutoramento em andamento, que compreendem revisão bibliográfica, pesquisa documental e observação in loco. Tais dados estão sendo aqui analisados na perspectiva teórico-metodológica da Biografia Cultural das Coisas, proposta por Kopytoff (2008), pois o que está em pauta incide sobre os valores atribuídos a tais espaços, sendo, conseqüentemente, uma chave de compreensão da relação entre comida, memória e patrimônio. No intuito de aprofundar a reflexão, foram selecionados o Café e Restaurante Lamas e o Bar Luiz, ambos declarados Patrimônio Cultural Carioca na categoria Bares e Botequins Tradicionais, cujas biografias culturais nos parecem revelar o lugar atribuído à comida enquanto marcador identitário, assim como as articulações envolvendo a categoria de patrimônio no contexto da produção do espaço e de cidades.

Rio de Janeiro: memórias, patrimônio e turismo

Por sua geografia, o Rio de desempenhou papel mercantil desde o início da colônia portuguesa. Com a transferência da Família Real, em março de 1808, e de famílias da aristocracia europeia que acompanharam a Corte, um novo ciclo do ponto de vista urbanístico e econômico se estabeleceu. O aglomerado urbano de quarenta e seis ruas de terra batida, casas modestas e cultura formada por indígenas e escravizados africanos foi sendo transformado em uma paisagem mais cosmopolita, dada a presença das famílias chegadas da Europa para aqui fazer negócios (FREIXA; CHAVES, 2017).

Em grande medida, a ocupação do espaço foi desordenada, com iluminação e esgoto precários, o que propiciou o crescimento da miséria e a profusão de cortiços. Mas esta se tornou uma questão realmente mais relevante com o fim da monarquia e a instalação da República, quando a ideia

de uma cidade mais moderna e conectada à imagem das principais capitais europeias passou a ganhar evidência.

A fim de melhorar a imagem do país no exterior e legitimar o novo regime junto à população brasileira, no início do século XX, a cidade Rio de Janeiro foi alvo de uma remodelação com o objetivo não só de reordenamento urbano, mas de propagar a imagem da capital de uma nação moderna e civilizada.

Foi nesse contexto que se deu a primeira grande reforma urbana liderada pelo prefeito Francisco Pereira Passos, entre 1902 e 1906. Motivo de crítica entre a parcela menos favorecida da população, que foi removida das áreas centrais juntamente com os espaços de restauração mais modestos, como quiosques e botequins (GARÇONI, 2021), e razão de elogios por parte da burguesia e da imprensa, as intervenções sem precedentes realizadas na Primeira República (1889-1930) foram eficazes para a construção da narrativa do Rio de Janeiro como cartão postal, segundo Teixeira (2020).

Tal construção simbólica em torno da cidade criou condições para que ela se tornasse o centro da atividade turística nacional. Apesar de já figurar no “Guia do estrangeiro no Rio de Janeiro”, publicado pela editora Garnier em 1873, e de atrair alguns navios com turistas vindo dos Estados Unidos e Inglaterra na primeira década do século XX, como vemos em (CASTRO, 2001), é a partir da década de 1920 que se solidificam os esforços para pensar a cidade como atração turística e colocar o Rio como destino de interesse de estrangeiros.

Nesse sentido, as disputas de narrativas sobre o Rio de Janeiro e as intervenções infraestruturais continuaram a incidir sobre a paisagem, a identidade e o desenvolvimento da metrópole ao longo de todo o século XX, vide a construção do Aterro do Flamengo e a conformação do projeto paisagístico da Barra da Tijuca na década de 1960 (PATERMAN, 2017).

As transformações têm um viés simbólico, que se solidifica não só na noção de uma cidade cartão-postal, mas na conformação da trajetória do convívio de modo geral. Sob a luz desses argumentos, voltamo-nos para as

políticas de turismo e patrimônio que passaram a ser desenvolvidas, especialmente a partir do século XXI.

Entre as expressões mais recentes estão as candidaturas da cidade ao título de patrimônio da humanidade. Em 2001, o Rio de Janeiro tentou ingressar, pela primeira vez, na Lista do Patrimônio Mundial da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO). A análise do documento de candidatura foi feita pelo International Council on Monuments and Sites (ICOMOS) e pela World Conservation Union (IUCN), consultorias que apoiaram a UNESCO na avaliação da concessão da chancela. No trecho do relatório do ICOMOS, a entidade reconhecia a presença de valores universais na paisagem, como a associação de milhões de moradores à beleza da paisagem e a influência dessa relação em atividades de lazer. Também destacava como esse cenário servia de inspiração para as artes. O parecer suscitava, ainda, o papel do conjunto da Baía, do Pão de Açúcar e da estátua do Cristo Redentor como fatores identitários de reconhecimento mundial. Contudo, a avaliação do dossiê apontou para a necessidade de outras partes da cidade serem incluídas, a fim de a proposta ser compreendida como uma Paisagem Cultural (BATISTA, 2017).

Em uma segunda tentativa de reconhecimento, o dossiê de candidatura intitulado “Rio de Janeiro: Paisagens Cariocas entre a Montanha e o Mar” foi apresentado à UNESCO, durante a 36ª sessão do Comitê do Patrimônio Mundial, realizada em 2012 em São Petersburgo, na Rússia, destacando que o Rio de Janeiro se estabeleceu incrustado entre a montanha e o mar, o que levou a uma interação única entre a cidade e a natureza. A candidatura do Rio, que destaca quatro componentes localizados desde a Zona Sul do Rio de Janeiro até a porção oeste da cidade de Niterói, atendeu a três dos dez critérios de avaliação que compõem a Convenção do Patrimônio Mundial, podendo ser assim resumidos: ser a manifestação de um intercâmbio considerável de valores humanos no desenvolvimento da arquitetura, das artes, do planejamento urbano ou do paisagismo; ser exemplo excepcional de um tipo de edifício ou de conjunto arquitetônico ou tecnológico, ou de paisagem que ilustre uma ou várias etapas significativas da história da humanidade; e

estar associado a acontecimentos ou tradições vivas, com ideias ou crenças, ou com obras artísticas ou literárias de significado universal excepcional. O reconhecimento da primeira área urbana do mundo considerada como Patrimônio Mundial na categoria Paisagem Cultural ocorreu em junho de 2012.

Para Malta (2017, p. 94), a candidatura enaltecendo os aspectos culturais esteve fortemente amparada na necessidade de ressignificação da imagem do Rio de Janeiro, dado o exaustivo uso do conceito de “cidade maravilhosa” para atrair turistas. Pode-se dizer também que, diante desse interesse da Prefeitura em mostrar para o mundo a imagem de uma cidade moderna e renovada, é que ocorreram as candidaturas da cidade para a realização de megaeventos como Jogos Pan-Americanos (2007), Copa do Mundo (2014) e Jogos Olímpicos (2016). Para receber os turistas, novamente, grandes transformações urbanas e renovação de espaços públicos foram empreendidas nas proximidades dos locais que sediaram os eventos e nas áreas mais turísticas, ou seja, as mesmas regiões abarcadas pela construção conceitual da chancela de Patrimônio Mundial, incluída na categoria Paisagem Cultural, bem como o centro histórico.

É principalmente nesses dois eixos territoriais que um conjunto de bares foi convertido em Patrimônio Cultural Carioca (PCC). Registrados no “Livro de Registro das Atividades e Celebrações” e/ou no “Livro de Registro dos Lugares” e, a partir de 2013, no “Livro das Atividades Econômicas Tradicionais e Notáveis” (RIO DE JANEIRO, 2013), tal reconhecimento é concedido pelo Instituto Rio Patrimônio da Humanidade (IRPH).

Órgão vinculado à Secretaria Municipal de Planejamento Urbano (SMPU), ratificado pela Lei n. 5547, de 27 de dezembro de 2012, o IRPH tem como principal competência proteger e promover o patrimônio cultural do município. Cabe destacar que o registro de bens culturais de natureza imaterial que constituem o patrimônio carioca foi instituído por meio de decreto em 2003 e ratificado pela Lei n. 3947, de 16 de março de 2005. A partir desse escopo, 14 diferentes decretos reconheceram como patrimônio cultural carioca os blocos de carnaval Banda de Ipanema, Cordão da Bola Preta e Cacique de Ramos, a obra musical de Pixinguinha, a Bossa Nova, o Beco das Garrafas, a

torcida do Flamengo e o Centro Luiz Gonzaga de Tradições, entre outros exemplos.

Mas é a partir da institucionalização do IRPH que esse processo se acelera. Visto que cabe ao órgão gerir o sítio reconhecido como patrimônio mundial da humanidade pela UNESCO, a manutenção das expressões constituintes dessa paisagem cultural entra em cena. Nesse sentido, em 2011 é criado o cadastro dos Bens e Botequins Tradicionais, para mapear os estabelecimentos que se enquadravam nos seguintes critérios: 1) mais de cinquenta anos de existência; 2) preservar saberes, técnicas e/ou produtos considerados tradicionais; 3) ter uma marca tradicional; 4) comércio transmitido entre gerações; 5) comércio reconhecido por moradores e frequentadores da região como símbolo do bairro.

Por esses critérios, foram destacados o Café Lamas, no bairro do Flamengo, Bar Luiz, Nova Capela, Casa Paladino, Bar Brasil, Armazém do Senado, Bar do Jóia, Restaurante 28, Cosmopolita e Adega Flor de Coimbra, todos no Centro da cidade do Rio de Janeiro, Armazém São Thiago, no bairro de Santa Teresa, e Bar Lagoa, no bairro da Lagoa.

Usando esse enquadramento de base, em 11 de dezembro em 2012, a Prefeitura do Rio de Janeiro declarou ainda os seguintes estabelecimentos como patrimônio cultural carioca, conforme o Decreto n.36605: Adega da Velha, Café e Bar Brotinho, Café e Bar Lisbela (Bar da Amendoeira), Café e Bar Pavão Azul, Casa da Cachaça, Casa Villarino, Restaurante Salete, Bar e Restaurante Urca.

Por meio dos dois decretos, um total de 26 bares e botequins tradicionais foram reconhecidos como patrimônio cultural, dada a importância dos locais como espaços de convivência democrática. Esse é o início de uma lista de decretos que passa a ser atualizada com ampla frequência até 2017, aspecto sobre o qual faremos algumas considerações mais adiante.

Visto que a cidade também é “discurso, o qual é uma linguagem que revela os espaços que se pretendem eternos, sinalizados com palácios e igrejas, mercados e quartéis ou tudo aquilo capaz de emoldurar a vida social num sistema fixo de valores e poder” (IPIRANGA, 2010, p.71), cabe observar

como tais “lugares intermediários”, ou seja, os bares, têm servido aos propósitos de uma cidade que, enquanto organização social, busca enunciar uma imagem repaginada, preocupada com a preservação de sua história e atenta à manutenção da memória.

Rio de Janeiro: breve contextualização histórica e aspectos culturais em seus espaços de restauração

A chegada da Família Real ao Rio de Janeiro incorporou ao cenário local outros traços socioculturais, por conta de portugueses atraídos pela possibilidade de transações comerciais com Europa, África e Ásia. Essa mudança também se verificou na alimentação.

Conforme Freixa e Chaves (2017), nessa época, pratos eram preparados à base de alimentos da terra e vendidos pelas forras – mulheres negras livres do regime escravocrata; pelas escravas de ganho – que vendiam produtos de origem animal e frutas para que os senhores ficassem com o lucro; bem como pelas baianas, que chegaram ao Rio em 1822 e ofereciam, em seus tabuleiros armados sobre cavaletes e cobertos com uma toalha branca, acarajés, quindins, bolo de canjica, pasta açúcarada de farinha de milho e leite vendida em folhas de mamoeiro (FREIXA; CHAVES, 2017, p. 197). Esse comércio de alimentos foi rico e amplamente evidenciado por Jean-Baptiste Debret nos retratos das cenas cotidianas encomendados pelo príncipe regente D. João VI.

A entrada de produtos alimentícios estrangeiros ocorre a partir da demanda pelos espaços domésticos da Corte e da aristocracia, que não estavam acostumados à variedade de produtos locais (ALEIXO, 2015). Desta feita, diz a autora, nas cozinhas dos ricos do Rio de Janeiro, o preparo das receitas decorria entre trocas culturais, por conta da circulação dos escravos e dos cozinheiros, que mantinham “o espírito da chamada arte francesa de cozinhar”. De maneira complementar, vê-se nesse contexto que começam a ser abertos diferentes estabelecimentos na cidade, cujos proprietários eram na maioria portugueses. “Padarias, armazéns de secos e molhados, botequins e

as chamadas casas de pastos constituíam esse comércio” (FREIXA; CHAVES, 2017, p. 198).

Em pesquisas feitas por Algrant (2011), verifica-se que, em 10 de junho de 1808, havia no Rio de Janeiro 35 botequins, onde tradicionalmente ocorria a venda de bebidas alcoólicas, podendo ou não haver também comércio de comida (2011, p.26). Também se contabilizam 53 vendas com “comidas feitas” e 125 estabelecimentos como tabernas, casas de pasto e albergues. A autora destaca, contudo, que, no Almanaque da cidade do Rio de Janeiro de 1799, os registros apontam para 334 tabernas e 17 casas de pasto, além de 40 casas de café. Em sua avaliação, o mais provável é que o termo taberna, empregado no Almanaque, envolvesse outros tipos de estabelecimentos comerciais ligados à alimentação. “Isso pode ter ocorrido porque havia muitas formas de denominar os locais de venda e consumo de alimentos: botequins, tabernas, tabernas com comida, tabernas sem comida, armazéns, armazéns de molhados, vendas, casas de pasto, cafés e barracas, entre outras” (2011, p.28).

A partir do fim do Segundo Reinado (1840-1889) e da reforma urbana sem precedentes capitaneada pelo prefeito Francisco Pereira Passos, entre 1902 e 1906, amplia-se a variedade de lugares para atender aos trabalhadores e aos endinheirados da então capital brasileira. Cafés, restaurantes, confeitarias - como a Confeitaria Colombo, inaugurada em 1894 - e hotéis com restaurantes de cozinhas francesas são alguns exemplos (FREIXA; CHAVES, 2017).

Ainda refletindo sobre o começo do século XX, as mesmas autoras destacam que os primeiros botecos do Rio de Janeiro se caracterizavam por servir comida tida como “caseira”: pratos do cardápio a um preço fixo, os chamados “pratos feitos” (ou PF), sendo procurados por serem opções baratas. Já os primeiros restaurantes ofereciam refeições completas variadas. O restaurante Bife de Ouro (atual Cipriani), localizado no Hotel Copacabana Palace, em Copacabana, por exemplo, era onde a boemia se encontrava para degustar, durante a madrugada, o popular picadinho. “A receita é tão simples quanto deliciosa: acém ou capa de filé cortado na ponta da faca, marinado na cachaça, para depois ser cozido com toucinho, tomate, cebola, alho, louro,

acompanhado de banana, ovos fritos e farofa feita na manteiga” (FREIXA; CHAVES, 2017, p.250).

Desde o início da configuração urbana do Rio de Janeiro, como já evidenciado por Algranti (2011), há um amplo espectro de entendimentos sobre os estabelecimentos destinados à restauração. Nesse sentido, não se tem a intenção, nesse artigo, de exaurir as diferenças e similaridades destes “espaços intermediários”, nem de categorizá-los a partir de suas dinâmicas sociais. Busca-se, sim, observar a história social, tal como formula Appadurai (2010), de determinados estabelecimentos, bem como seus preparos - considerando aqueles que têm um conjunto de receitas e preparos de determinados pratos.

Isto posto, e diante dos desafios supracitados, avançamos para alguns apontamentos sobre os bares que passam a ser objeto de atenção do IRPH e os diferentes empregos em torno dos projetos de turismo da cidade, no contexto do século XXI.

Bares e restaurantes patrimonializados: memórias, biografias e fases mercantis

Faz-se necessário evidenciar, novamente, que a escrita aqui apresentada é reflexo de uma pesquisa doutoral em andamento. Portanto, opta-se por destacar, de forma breve, o caso de dois bares como base para a discussão.

O primeiro deles é o Café e Restaurante Lamas. Aberto desde 1874, e considerado o mais antigo restaurante do país, ocupou um prédio na Rua do Catete, no bairro de mesmo nome, na Zona Sul do Rio de Janeiro, até 1976. A proximidade do Palácio do Catete, sede do governo federal enquanto a cidade foi capital do Brasil, contribuía para o salão ser frequentado por vários políticos da época, como Getúlio Vargas, que consumia chá com torradas antes de seguir para o expediente. Mas a lista de frequentadores, hoje figuras reconhecidas, vai além e inclui Carmen Miranda, Oscar Niemeyer, Manuel

Bandeira, Juscelino Kubitschek, Oswaldo Aranha, Ruy Barbosa e Machado de Assis, entre outros.

Devido a obras da linha do metrô, o restaurante deixou, depois de 102 anos, o sobrado no Catete e mudou-se para a Rua Marquês de Abrantes, no bairro Flamengo, também na Zona Sul. Apesar da transferência de endereço, no novo local, a casa aberta pelo português Francisco Tomé dos Santos Lamas não deixou de servir seus fartos pratos mais conhecidos: o filé à francesa, o file à oswaldo aranha (coberto por alho frito, guarnecido de arroz e fritas), e a canja especial, pratos que, por muito tempo, foram servidos a qualquer hora do dia, já que o bar funcionou 24 horas por décadas.



Figura 1 – Prato de filé à francesa do Café Lamas.
Fonte: Alexandre Macieira | Riotur.

Já o Bar Luiz foi aberto em 1887 na Rua da Assembléia nº 102, no Centro, sob o nome de “Zum Alten Jacob”, e se destacou por servir chope e petiscos, como almôndegas, salsichas e vegetais, dentre os quais couve-flor, cebolas e pepinos curtidos em potes de vidro no vinagrete e armazenados na parte de trás do balcão. A partir de 1915, por força de uma lei que proibia a utilização de nomes estrangeiros nos letreiros das casas de comércio, passa a

se chamar “Bar Adolph”, em homenagem ao proprietário, Adolph Rumjaneck. A partir da década de 1930, passou a incrementar o cardápio e a oferecer uma variedade de pratos de comida alemã (FREIXA; CHAVES, 2017). Com a ascensão da Segunda Guerra Mundial, contudo, precisou abandonar o nome do dono e adotar nova apresentação, mas sem renunciar às comidas que o notabilizaram.



Figura 2 – Prato de cortes de carne típico alemão do Bar Luiz.
Fonte: Alexandre Macieira | Riotur.

Estes são os dois estabelecimentos mais antigos – considerando a data de abertura – na relação de bares e botequins tradicionais declarados Patrimônio Cultural Carioca. A sociabilidade nestes lugares, que são o limiar entre a vida pública e privada, conforme destacado por DaMatta, traz indicativos das memórias coletivas e das identidades sociais que vão ser ampliadas no Rio de Janeiro no século XX. Esses registros ajudam a desvendar a constituição da cultura carioca, que perpassa alguns dos estabelecimentos no decorrer da evolução da cidade.

Todavia, o que diferenciaria os estabelecimentos que recebem a “famosa plaquinha azul” (símbolo que identifica o Circuito dos Botequins) dos

outros estabelecimentos é um questionamento válido, que suscita inúmeros apontamentos sobre as razões dos primeiros serem compreendidos como “instituições” da cultura carioca.



Figura 3 – Placa azul criada pelo Instituto Rio Patrimônio da Humanidade para identificar os bens imateriais reconhecidos como constituintes da cultura carioca.
Fonte: Alexandre Macieira | Riotur

Segundo o Decreto n.36605, de 11 de dezembro de 2012, os estabelecimentos receberam o título por serem considerados "locais de convivência democrática, que traduzem o 'espírito' carioca de comemorar, de reunir, de festejar". Do ponto de vista teórico, pode-se dizer que tais bares, que mantêm a decoração do final do século XIX e início do XX, buscam evidenciar o tecido dos afetos identitários, relacionais e históricos, tão importantes para se opor ao cotidiano urbano opressivo, ao qual se referia Simmel, que forma indivíduos frios, sem tantos sentimentos e moralmente degradados por conta do ambiente em que vivem.

Voltando para o texto do decreto, nota-se que a relevância histórica para a memória do bairro, onde conquistaram os moradores, e para a cidade, que recebe os turistas, também é enfatizada no trecho que justifica a existência de

tal decreto: “considerando a necessidade de buscar mecanismos de incentivos para a permanência desses bens culturais da cidade, que passam por processo de transformação ou de desaparecimento”.

O aparente receio de que tais estabelecimentos, tidos como instituições da cultura e da identidade carioca, desapareçam nos remete ao debate de Huyssen (2000). A “amnésia” debatida pelo autor resulta de uma intencionalidade, em sua visão provocada especialmente pela mídia, em se “produzir” memórias, em quantidade suficiente para serem engendradas em narrativas voltadas a diferentes públicos. Sem a devida percepção crítica, os indivíduos consomem esses patrimônios e memórias até que outros venham a substituí-los. Ainda que não haja um total descasamento com o passado, já que, para pensar o futuro, é preciso olhar para os períodos anteriores, tal lógica impõe o debate sobre como são construídas as lembranças e do que realmente se deseja lembrar.

No que tange aos casos aqui em análise, cabe mais uma vez observar o texto do decreto que abarca os bares tradicionais da cidade. Termos como “importância cultural”; “locais de convivência democrática, que traduzem o “espírito” carioca”; “necessidade de estabelecer políticas de incentivos para a valorização e conservação” e “referência para a memória, a identidade cultural e a formação social carioca” estão em destaque.

Esses enunciados ajudam a criar demarcações de diferenciação, elevando tais bares a “objeto de desejo”, segundo formulação de Gonçalves (1996). Ou seja, frente ao “risco da perda”, a demanda por elementos que possam ser guardados, colecionados e tidos como autênticos no presente tem um papel central na conservação de um determinado patrimônio. Contudo, a essência que é desejada – como a identidade ou a memória – é, na verdade, resultado de fragmentos, gerados por perdas do patrimônio. Gonçalves mostra que a totalidade de um patrimônio somente existe enquanto uma promessa discursiva – entendida pelo autor como atos narrativos numa perspectiva institucional.

Dentro dessa retórica da perda, a sociabilidade, as memórias, as comidas preparadas em tais bares e os espaços destes estabelecimentos são

valorizados e objetificados, para servir aos propósitos de uma cidade que, enquanto organização social, busca enunciar uma imagem preocupada com a preservação de sua história e atenta à manutenção da memória. Tais atos narrativos não são inversos à ideia de “preservação, conservação ou manutenção” dos bares. Mas é preciso entender a quais fins servem a “recuperação simbólica” desses espaços e a retórica que parte do princípio de espaços patrimonializados “protegidos”.

A entrega das “plaquinhas azuis”, que identificam os estabelecimentos como patrimônio cultural e indicam sua importância para o bairro e para a cidade, transcende a relação com o entorno social imediato desses bares. Ela também se insere no processo de turistificação, ou seja, quando o espaço urbano - paisagens, territórios e lugares - passa a ser empregado para atrair visitantes a estes lugares formatados como produtos turísticos. Da relação entre visitantes e visitados, o turismo deixa de ser visto como uma atividade competitiva para assumir o status de “prática cultural” (AVELINO; BRITTO, 2020).

Nessa linha de raciocínio, o cotidiano dos bares se renova e se amplifica a partir do turismo. A frequência não se resume ao grupo nativo, aqui entendido como os moradores e “clientes fiéis”, mas engloba aqueles que chegam a tais estabelecimentos pela “fama”, tal como se constata no trecho da reportagem intitulada “Bares tradicionais agora são patrimônio do Rio”, do jornal Extra: “Nós entendemos que os botequins são uma grife do Rio. Eles fazem parte da cultura da cidade, assim como os cafés em Paris e os pubs em Londres. A valorização dos botequins atrai ainda mais o interesse da população e dos turistas. E ajuda na briga pela sobrevivência do negócio — explica o subsecretário municipal de Patrimônio Cultural, Washington Fajardo”.

No caso do Bar Luiz, por exemplo, variados são os elementos de sua trajetória enunciados para levar o público visitante a romper a vida diária, em busca de ter contato com um determinado atrativo turístico. O amplo e longitudinal salão na Rua da Carioca, nº 39, sede do bar a partir de 1927, figura no Guia de Arquitetura da Cidade, elaborado pela Prefeitura do Município, por ser uma referência no estilo arquitetônico Art Déco na cidade do Rio de

Janeiro. As paredes são tomadas por fotos que demonstram a evolução da vida social da cidade. O espaço teve vários frequentadores célebres, como o compositor Ary Barroso, que evitou que o bar - ainda com o antigo nome - fosse depredado por um grupo de estudantes do Colégio Pedro II durante a Segunda Guerra Mundial.



Figura 4 – Salão do Bar Brasil reúne inúmeras fotografias.
Fonte: Alexandre Macieira | Riotur.

Não obstante, a casa figurou, desde a primeira edição do Guia “Rio Botequim — 50 bares e botequins com a alma carioca”, entre as cinco principais no ranking de melhor chope, aperitivo, culinária, garçom e botequim. Sobre esta publicação, cabe destacar que foi criada em 1997 com o intuito de indicar diferentes estabelecimentos tradicionais da cidade e narrar suas histórias. O guia faz parte de um movimento maior, em que o mercado editorial também passa a engendrar os processos de turistificação e valorização da memória e da gastronomia dos bares e botequins, tal como aponta Garçoni (2021).

Isto posto, pode-se admitir que a busca por garantir que a memória destes patrimônios “autênticos da cultura carioca” esteja disponível da forma

que se apresenta denota que tais estabelecimentos - e o que eles representam - entram no estado de mercadoria.

Tal como propõe Appadurai (2010), a candidatura de qualquer coisa (entendidos como objetos com vidas sociais e vínculos autênticos) ao estado de mercadoria se dá dentro de um regime de valor vigente, ou seja, dentro de um “compartilhamento de padrões pelas partes envolvidas em casos particulares de troca de mercadorias”, (APPADURAI, 2010, p.29).

Segundo Appadurai, a situação mercantil de determinado objeto ora se dá pelo próprio ciclo mercantil, ora pelos aspectos biográficos valorados dentro de cada contexto social. Em suma, “os objetos podem transitar dentro e fora do estado de mercadoria” (APPADURAI, 2010, p.32).

Na presente elaboração, propõe-se desenvolver, ainda que brevemente, como o Bar Luiz transita entre o estado de mercadoria e não-mercadoria.

Como dito anteriormente, o reconhecimento a este “espaço intermediário” deu-se no momento em que a cidade queria impressionar os turistas como um destino atrativo, moderno e renovado. Essa intencionalidade teve inúmeros desdobramentos. Em Oliveira e Cunha (2020), vemos, por exemplo, como a renovação dos espaços urbanos gerou o fortalecimento de novas práticas de comida de rua, a destacar aquela proposta pelos *food trucks*.

As remoções de moradores das regiões Portuária e Central e a especulação imobiliária são outra face desse mesmo processo. Em razão da compra de diversos sobrados da Rua da Carioca por um fundo de investimento imobiliário, os aluguéis dos imóveis subiram. Com dificuldades em arcar com os novos valores, o Bar Luiz foi ameaçado de despejo. Devido à importância histórica do imóvel e o apelo da opinião pública, a Prefeitura do Rio de Janeiro desapropriou o sobrado em 2014. Mas, ainda assim, as dificuldades persistiram. Em 2019, o Bar anunciou o seu fechamento, 132 anos após o início das atividades. A notícia causou uma grande comoção junto a frequentadores assíduos e militantes do patrimônio. Nas redes sociais, a campanha #ficabarluiz buscava apoiar a permanência do negócio centenário. Dada a mobilização, longas filas de clientes se formaram, “salvando” o local do fechamento.

Todavia, em meio às dívidas e ao abandono da região Central do Rio - depois da euforia dos grandes eventos e com o ingresso da cidade em uma crise moral, política e econômica -, o Bar Luiz fechou as portas em novembro de 2020 e anunciou o fim do funcionamento em março de 2021.

Novas tentativas para que o bar voltasse a funcionar foram feitas desde então. Em uma delas, em dezembro de 2021, uma roda de samba - outro símbolo imaterial da cultura carioca, de acordo com decreto de 2020 - foi realizada em uma tarde de domingo, para levantar fundos a serem empregados na reforma do local.



Figura 5 – Mobilização tenta evitar o fechamento definitivo do Bar Luiz
Fonte: Acervo Pessoal (2021)

Não obstante, todo esse arcabouço, ou seja, o bar e seus elementos constitutivos, a comida, a sociabilidade, a ambiência, as memórias e as emoções – como as suscitadas diante do fechamento do bar -, forma a carreira desse objeto bar. A ideia de que as coisas, isto é, que as mercadorias têm uma biografia que se constitui pelos usos, trocas e contextos que se acumulam ao longo de sua trajetória social é trabalhada por Appadurai, e também por Kopytoff (2010).

Com base na biografia cultural e social dos bares patrimonializados, a exposição feita até aqui sobre o Bar Luiz traz indicativos sobre as fases distintas da biografia desse bar. A primeira, mais longa, materializa os símbolos e significados do chamado “Rio Antigo”, dentro de uma visão de memória coletiva. Na segunda, o espaço social por excelência passa de “depositário” de uma memória da cidade para ele próprio ser inserido no contexto das políticas de patrimônio e de turismo. Na terceira, e atual, os arranjos sociais e culturais que inseriam o objeto Bar Luiz num estado de mercadoria parecem esvaziados.

Acerca da última fase, é preciso fazer algumas considerações. Os diferentes processos políticos citados neste trabalho – as candidaturas do Rio para ser sede dos grandes eventos e para a chancela da Unesco, as megaobras e todo o arcabouço de reconhecimento dos bens imateriais – decorrem sob a gestão de um mesmo grupo político nos governos Estadual e Municipal. A partir de 2017, com a gestão da Prefeitura de Marcelo Crivella, percebe-se uma interrupção do movimento realizado até então. Houve uma redução no número de decretos reconhecendo bens imateriais – constam apenas cinco decretos no ano de 2017 no site do IRPH. Alguns registros só se deram depois de muitos embates, como no caso que declara como patrimônio cultural imaterial o Quilombo Pedra do Sal. Em um primeiro momento, o projeto foi vetado pelo então prefeito. A decisão foi vista como discriminatória e gerou mobilização de diferentes grupos. Uma semana depois, Crivella voltou atrás e determinou o registro do local em 2018.

Outro exemplo do esvaziamento das políticas e ações voltadas a transmitir a imagem de uma cidade repaginada e conectada com tendências que despertam atenção de turistas foi a revisão do Decreto nº 40251 de 16 de junho de 2015, que dispunha sobre os critérios para a comercialização de alimentos em veículos automotores (comida sobre rodas) em áreas públicas. Na referenciada gestão municipal, o decreto foi suspenso e endureceu a fiscalização da Guarda Municipal em relação ao funcionamento dos *food trucks* e dificultou os canais de diálogo estabelecidos, até então, com a Secretaria Municipal de Desenvolvimento, Emprego e Inovação.

Todos esses contextos precisam ser considerados, visto que estes acontecimentos políticos singularizam as mercadorias. Como vemos em Appadurai, é esperado que a trajetória de um objeto não seja estática ao longo do tempo. Conforme o autor, o vínculo com as mercadorias se dá pelo modo como nos relacionamos com os objetos, e o valor das coisas não está somente em sua forma ou função do ponto de vista econômico, mas no processo social que as coisas engendram. Visto também que as mercadorias são atravessadas pela criação desse vínculo, e que a troca com os objetos ajuda a elucidar o contexto humano e social, percebem-se os fatores temporais, culturais e sociais que colocam e tiram os bens imateriais de evidência dentro do ciclo de mercantilização.

Appadurai lembra - a partir de Maquet (em 1971) - que as mercadorias se subdividem em quatro tipos, que podem ser assim resumidos: 1) mercadorias por destinação; 2) mercadorias por metamorfose; 3) mercadorias por desvio; 4) ex-mercadorias. Essa última formulação chama atenção especialmente para o avançar da pesquisa, ou seja, quando as coisas são retiradas, quer temporária ou permanentemente, do estado de mercadoria e postas em um outro estado (p.31). Pelo exposto, no presente momento consideramos que tanto o espaço intermediário em si, conforme formulação de Ipiranga (2012), quanto a instituição bar patrimonializado parecem encontrar-se fora da fase mercantil de sua biografia.

Todavia, a memória ancorada pela interação com a comida parece se manter ativa, ainda que em outro contexto social. Os petiscos mais famosos e a comida alemã servida por mais de um século pelo bar no Centro continuam sendo ofertados, mas em outro endereço. Ex-funcionários Bar Luiz se reuniram em uma sociedade e abriram o restaurante Bar Luiza, no bairro da Tijuca, Zona Norte do Rio de Janeiro.

De antemão, algo que nos parece importante destacar é sobre os alimentos que são empregados e transformados culturalmente em pratos típicos e como eles entram numa lógica de atualização da memória. Isso fica mais claro ao observar o seguinte trecho da reportagem “Ex-funcionários do Bar Luiz, no Centro, abrem Bar Luiza, na Tijuca, também com comida alemã”,

do jornal O Globo: “A dona do Bar Luiz está constringendo fornecedores, tentando impedir que a gente receba mercadorias — disse Coelho [Emerson Coelho, que trabalhou na casa da Rua da Carioca por 28 anos], que foi gerente do estabelecimento do Centro e se tornou sócio do Bar Luiza. (...) Rosana negou que esteja tentando prejudicar o fornecimento de mercadorias ao concorrente”.

Entre as leituras teóricas possíveis, tais alimentos - ou produtos, dentro de uma visão mercantil capitalista - se aproximam do que Woortmann (2016) chama de “alimentos-âncora”, ou seja, alimentos emblemáticos, eleitos do passado e mantidos no presente pela atualização da memória.

Ao discutir as dimensões da memória, a autora propõe as noções de “memória de” e “memória para”, em que a primeira “se situa numa perspectiva de tempo/espço irreversível”, supõe como que uma linha de tempo na qual o grupo ou a pessoa seletivamente mantém memórias de algo, como que passivo, “estático”; e a memória “para”, entendida como a projeção do passado no presente e em que “a perspectiva de tempo é constantemente acionada e atualizada” (WOORTMANN, 2016, p.66). Entre as modalidades de memória alimentar “para”, a autora destaca que há aquelas que são construídas pelo *habitus* dos grupos, que remetem não só aos ingredientes utilizados, mas também à especificidade dos preparos e ao contexto dos convidados (WOORTMANN, 2016, p.74). Dentro dessa reflexão, também podemos pensar no que conceitua Maciel (2005) acerca de “cozinhas emblemáticas” ou ‘pratos emblemáticos’, ou seja, que por si só seriam elementos constitutivos da tradição de um determinado grupo, expressariam um pertencimento e, assim, uma identidade.

Appadurai (2208) informa que as mercadorias representam complexas formas sociais e partilhas de conhecimento de quem produz e de quem consome. Sob a ótica de quem produz, as técnicas de produção passam por uma maior padronização dos componentes técnicos, mitológicos e avaliadores. Não obstante, “sempre que há discontinuidades no conhecimento que acompanha o movimento de mercadorias, problemas envolvendo autenticidade e expertise entram em cena” (p.62). Por outro lado, o emprego dos pratos

famosos nos parece uma forma de atualizar os usos e significados da comida em questão. Essa intencionalidade é importante para que os indivíduos que se identificam enquanto frequentadores e admiradores destes estabelecimentos tenham elementos para desenvolver uma memória alimentar positiva, assim como uma relação positiva com o (novo) lugar.

Tais aspectos são importantes não só dentro de uma noção de *habitus* e de uma estrutura estruturada, como também dentro do que Woortmann delimita como “proscrições alimentares”, ou seja, quando uma experiência negativa vivida no passado pode vetar algum consumo, bem como o lugar do fato ocorrido. (WOORTMANN, 2016, p.81).

Apontamentos finais

Por sua vida e trajetória social, biografias, usos e valores ao longo do tempo, os bares patrimonializados são parte de um conjunto sociocultural e se entrelaçam com a memória do contexto citadino pesquisado. Tais espaços intermediários têm sido local de ancoragem de um discurso preservacionista embasado no que Gonçalves delimita como retórica da perda.

Visto que o patrimônio é empregado como uma alegoria em cada sociedade - um mecanismo simbólico através do qual é possível dizer algo de forma indireta - e usado para simbolizar, representar, e comunicar determinados valores da vida social em cada tempo (Gonçalves, 1996), é possível admitir que as memórias dos bares têm sido apropriadas para diversos fins.

Os bares, botequins e restaurantes, quando analisados a partir de seu reconhecimento enquanto Patrimônio Cultural Carioca, revelam o lugar não somente desses espaços, mas em especial o da comida e o do ato de se alimentar em tais lugares. Evidenciam um aspecto da sociabilidade que foi selecionada enquanto marcador identitário, passível de ser observado quando recuperamos a biografia cultural destes bares, botequins e restaurantes, ao transitarem dentro e fora do estado mercantil. Paralelamente, é possível verificar como essa mobilidade é influenciada pelos momentos de ruptura, seja

do ponto de vista de continuidade de uma determinada política pública ou da própria operação dos bares patrimonializados por episódios maiores, como falência ou como a pandemia de Covid-19. Tal crise sanitária mundial, que impôs a necessidade de isolamento, consiste na primeira grande ruptura global dos laços sociais do século XXI.

Por fim, cabe registrar que, um ano após a pandemia ter sido declarada, um conjunto relevante de bares, botequins e restaurantes vinculados à memória identitária carioca encerrou suas atividades e, nesse contexto, cabe refletir se o Bar Luiza será capaz de promover a manutenção de uma memória assentada em pratos constituídos por “alimentos-âncora” atrelados ao próprio espaço onde anteriormente eram consumidos.

Agradecimentos:

Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES).
Fundação Carlos Chagas de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro (FAPERJ).

Bibliografia

ALEIXO, Mariana de Oliveira; BARTHOLO, Roberto. **Tradições culturais e gastronomia carioca**. *Acervo*, v. 28, n. 1, p. 67-85, 2015.

ALGRANTI, Leila Mezan. Tabernas e Botequins: Cotidiano e sociabilidades no Rio de Janeiro (1808-1821), in **Acervo**, Rio de Janeiro, volume 24, nº 2, jul/dez 2011, pp. 25-42.

AVELINO FILHO, Lucídio Gomes; BRITTO, Pedro. Dultra. Turistificação e Patrimonialização: experienciando o centro histórico de Pirenópolis, Goiás. **Turismo e sociedade**, v. 13, p. 64-90, 2020. Disponível em <<https://revistas.ufpr.br/turismo/article/download/71641/42090>> Acesso em: 24 ago.2022.

APPADURAI, Arjun. In: _____. **A vida social das coisas**. Niterói: EdUFF, 2010

BOURDIEU, Pierre. **Razões práticas: sobre a teoria da ação**. Campinas: Papyrus, 1996

CASTRO, Celso. A Natureza Turística do Rio de Janeiro. In BANDUCCI JR, Álvaro; BARRETO, Margarita (orgs). **Turismo e identidade local. Uma visão Antropológica**. Editora Papirus. Campinas, SP, 2001.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

FREIXA, Dolores.; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac, 2017.

GARÇONI, Inês de Cristo. **Tascas, tabernas e botequins em Lisboa e no Rio de Janeiro: da plebe às elites (séculos XIX-XXI)**. 2021. 165f. Dissertação (Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade) Universidade de Coimbra, UC Disponível em <https://eg.uc.pt/retrieve/218644/InesGarconi_versaofinal.pdf>

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **A retórica da perda. Os discursos do patrimônio cultural no Brasil**. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 1996.

HALBWACHS, Maurice. **A Memória coletiva**. São Paulo: Centauro. 2006

HUYSSSEN, Andreas. Passados presentes: mídia, política e amnésia. In: _____. **Seduzidos pela memória**. Rio de Janeiro: Aeroplano, 2000.

IPIRANGA, Ana Silvia Rocha. A cultura da cidade e os seus espaços intermediários: os bares e os restaurantes. RAM. **Revista de Administração Mackenzie (Online)**, v. 11, p. 65-91, 2010

KOPYTOFF, Igor. A biografia cultural das coisas. In: APPADURAI, A. **A vida social das coisas**. Niterói: EdUFF, p. 89-121. 2010

MACIEL, Maria Eunice. Olhares antropológicos sobre a alimentação: identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Orgs.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005

MALTA, Elder. Consumindo Paisagens: Patrimônio Cultural, Turismo e Enobrecimento Urbano no Rio de Janeiro. **Revista Tomo**, Sergipe. 31, 2017, p. 91-134.

OLIVEIRA, Maria Amalia Silva Alves de. 'A Biografia cultural das coisas': aporte metodológico para o estudo do Turismo. **RESGATE - Revista Interdisciplinar de Cultura**, v. XXIII, p. 29-42, 2015.

OLIVEIRA, Maria Amalia Silva Alves de; CUNHA, Gabriela Elis da. Desdobramentos do Processo de Patrimonialização da Paisagem Carioca na Alimentação: o caso dos foods trucks. **CADERNO VIRTUAL DE TURISMO (UFRJ)**, v. 20, p. 123-137, 2020

OLIVEIRA, Maria Amalia Silva Alves de; FERREIRA, Helena Catão Henriques. Festa, sociabilidade e patrimônio alimentar: Tira-caqui e Marejada cultural no contexto das lutas por identidade e território. **Revista Confluências Culturais**, v. 9, p. 189-200, 2020.

SIMMEL, Georg. A metrópole e a vida mental [1903]. In: VELHO, Otávio (Org.). **O fenômeno urbano**. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1967, p. 13-28.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. Memória alimentar: prescrições e proscições. In: Woortmann, Ellen Fensterseifer; Cavignac, Julie Antoinette. (Org.). **Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. 1ed. Natal: EDUFRN, 2016, v. 1, p. 57-90.

Fontes digitais

Bar Luiz. Disponível em <<https://www.barluiz.com.br/curiosidades/>> Acesso em: 24 ago.2022

Bares tradicionais agora são patrimônio do Rio. **Extra**. Disponível em <<https://extra.globo.com/noticias/rio/bares-tradicionais-agora-sao-patrimonio-do-rio-3382870.html>> Acesso em: 24 ago.2022

Ex-funcionários do Bar Luiz, no centro, abrem Bar Luiza na Tijuca. **O Globo**. Disponível em <<https://oglobo.globo.com/rio/ex-funcionarios-do-bar-luiz-no-centro-abrem-bar-luiza-na-tijuca-tambem-com-comida-alema-24171472>> Acesso em: 24 ago.2022