UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MEMÓRIA SOCIAL

“BIOGRAFIA CULTURAL” DA PEIXADA NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO: sistema alimentar marinho, memórias e sociabilidades.

LARA PASSAMANI MERABET

RIO DE JANEIRO

2025

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MEMÓRIA SOCIAL

LARA PASSAMANI MERABET

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Memória Social, da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, como requisito parcial para obtenção do título de Doutora em Memória Social.

Linha de pesquisa: Memória e Patrimônio

Orientadora: Maria Amália Silva Alves de Oliveira.

RIO DE JANEIRO

2025

Catalogação informatizada pelo(a) autor(a)

M552 Merabet, Lara Passamani
"Biografia cultural" da peixada na cidade do Rio de Janeiro: sistema alimentar marinho, memórias e sociabilidades / Lara Passamani Merabet. -- Rio de Janeiro : UNIRIO, 2025.
225 f

Orientador: Maria Amália Silva Alves de Oliveira.
Tese (Doutorado) - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Programa de Pós-Graduação em Memória Social, 2025.

1. comida. 2. memórias. 3. Rio de Janeiro. I. Oliveira, Maria Amália Silva Alves de, orient. II. Titulo.

LARA PASSAMANI MERABET

“BIOGRAFIA CULTURAL” DA PEIXADA NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO: sistema alimentar marinho, memórias e sociabilidades.

Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Memória Social, do Centro de Ciências Humanas e Sociais, da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, como requisito parcial à obtenção do título de Doutora em Memória Social.

Aprovada pela Banca Examinadora em: 28 de março de 2025.

_____

Profª. Drª. Maria Amália Silva Alves de Oliveira (orientadora) - UNIRIO

_____

Profª. Drª. Camila Maria dos Santos Moraes - UNIRIO

_____

Prof. Dr. Samuel Silva Rodrigues de Oliveira - UNIRIO

_____

Profª. Drª. Annelise Caetano Fraga Fernandez - UFRRJ

_____

Profª. Drª. Nina Pinheiro Bitar - UFRJ

AGRADECIMENTOS

À minha orientadora Maria Amália Silva Alves de Oliveira por ter aceitado entrar nessa jornada comigo. Agradeço pelo entusiasmo, pelas valorosas e elucidativas contribuições acadêmicas, o carinho, a generosidade e a doação de tempo durante todo o percurso.

À Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro e ao Colégio Técnico da Universidade Rural - CTUR, que me possibilitaram o tempo necessário para dedicação exclusiva aos estudos.

À Banca examinadora pelas valiosas contribuições, pela disponibilidade e pelo comprometimento com meu trabalho desde o convite para a qualificação.

À minha família, em especial, meu esposo Daniel e meus filhos Esther e Heitor por estarem ao meu lado, respeitando o meu espaço, me dando apoio, incentivo e amor diariamente.

Aos meus pais, Rosa e Domingos, e meu irmão Igor, pelas orações, confiança e amor que sempre depositaram em mim.

Aos demais familiares, amigos, colegas de trabalho e de turma, pelas palavras de incentivo durante o trajeto.

[...]O ato de comer nunca é ação neutra, revestindo-se de sentidos e valores, expressos em escolhas e práticas alimentares. Comida é, desse modo, necessidade de primeira ordem, mas também é fato social, cultural, econômico e político.

(Menasche et al., 2016).

MERABET, Lara Passamani**. "Biografia cultural" da peixada na cidade do Rio de Janeiro:** sistema alimentar marinho, memórias e sociabilidades**.** 2025. 225f. Tese (Doutorado em Memória Social) – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2025.

RESUMO

A tese tem como objetivo seguir a trajetória da peixada nos jornais na cidade do Rio de Janeiro, do fim do século 19 até o ano de 2020 e estabelecer uma reflexão sobre de que modo as conexões ocorridas nesse processo entre este prato e os atores contribuíram para a construção da memória social da cidade. A pesquisa teve um caráter qualitativo, com o arcabouço teórico-metodológico da memória social, assim como da antropologia, amparada em especial aos autores que abordam a antropologia da alimentação, antropologia cultural e antropologia do turismo e orientada também pela perspectiva da biografia cultural das coisas apresentada por Arjun Appadurai e Igor Kopytoff (2008). Delineou-se então como estratégia de análise a pesquisa documental, realizada em acervos de jornais da Hemeroteca da Biblioteca Nacional e também a pesquisa bibliográfica. Como resultado da pesquisa, observou-se que as muitas trajetórias e disputas que se circunscrevem no processo da biografia cultural da peixada, evidenciam o quanto a circulação dela foi e é capaz de explicar e descrever sobre diferentes contextos sociais, assim como ressaltou as diferentes fases percorridas por essa comida em cada um desses contextos. No entanto, esta tese alcança seu objetivo e apresenta suas contribuições para a memória social da Cidade, ao resgatar a importância do peixe como alimento e demarcar um dos sistemas alimentares cariocas, que se mostrou relevante em diversas decisões políticas; ao relacionar o consumo da peixada com as mais variadas formas de sociabilidade cariocas, especialmente o carnaval, comprovando ser além de uma comida que abarca a interculturalidade, ser uma comida festiva, o que enfatiza e a aproxima da identidade cultural carioca marcada pelas misturas e pela boêmia; também sinalizou a atribuição de valor da peixada como atrativo turístico em Barra de Guaratiba e apontou que essa comida continua viva e circula por novos espaços da Cidade. A peixada, se mostra como algo que tem vida social, e a sua comestibilidade relacionada ao seu valor estaria associada a esta propriedade específica e também propriedade temporal dos alimentos, no caso aqui o peixe. O peixe, enquanto alimento foi selecionado, transformado em peixada, compartilhado e valorizado, de acordo com as regras culturais locais mostrando sua apetência performativa como elemento propulsor de sociabilidades, ressaltando os eu valor simbólico, assim como selecionado, transformado em peixada e valorizado, de acordo também com as regras de mercado mostrando como atrativo turístico, mais recentemente, ressaltando seu valor mercantil. Sua trajetória não foi encerrada em Guaratiba, pelo contrário, ela agora desperta a atenção das pessoas para novos destinos na cidade. Destaca-se aqui a importante contribuição da imprensa impressa na construção da cultura gastronômica do Rio de Janeiro e seu papel de certa forma de persuadir turistas potenciais a visitarem a cidade pela sua comida.

Palavras-chave: Peixada. Comida. Rio de Janeiro. Memória. Sociabilidade.

MERABET, Lara Passamani**. "Cultural biograph" of peixada in the city of Rio de Janeiro:** marine food system, memories and sociabilities, 2025. 225 f. Tese (Doctor in Social Memory) – Federal University the State of Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2025.

ABSTRACT

The thesis aims to follow the path of fish in newspapers in the city of Rio de Janeiro, from the end of the 19th century until the year 2020 and establish a reflection on how the connections that occurred in this process between this dish and the actors contributed to the construction of the city's social memory. The research had a qualitative character, with the theoretical-methodological framework of social memory, as well as anthropology, supported in particular by authors who address the anthropology of food, cultural anthropology, anthropology of tourism and also guided by the perspective of the cultural biography of things presented by Arjun Appadurai and Igor Kopytoff (2008). The strategy for analysis was then outlined as documentary research, carried out in newspaper collections from the National Library's Newspaper Library and bibliographic research. As a result of the study, it was observed that the many trajectories and disputes that are circumscribed in the process of the cultural biography of peixada, show how much its circulation was and is capable of explaining and describing different social contexts, as well as highlighting the other phases that this food went through in each of these contexts. However, this thesis achieves its objective and presents its contributions to the social memory of the City, by recovering the importance of fish as food and demarcating one of the food systems of Rio de Janeiro, which has proven to be relevant in several political decisions; by relating the consumption of peixada with the most varied forms of sociability in Rio de Janeiro, especially Carnival, proving that it is not only food that encompasses interculturality, but also a festive food, which emphasizes and brings it closer to the cultural identity of Rio de Janeiro marked by mixtures and bohemianism; it also signaled the attribution of value to peixada as a tourist attraction in Barra de Guaratiba and pointed out that this food is still alive and circulates through new spaces in the City. The peixada is shown to be something that has a social life, and its edibility related to its value would be associated with this specific property and the temporal property of food, in this case, the fish. The fish, as food, was selected, transformed into peixada, shared and valued, according to local cultural rules, showing its performative appeal as an element that drives sociability, highlighting its symbolic value, as well as selected, transformed into peixada and value, also according to market rules, showing it as a tourist attraction, more recently, highlighting its commercial value. Its trajectory did not end in Guaratiba; on the contrary, it now draws people's attention to new destinations in the city. It is worth highlighting here the important contribution of the printed press in the construction of Rio de Janeiro's gastronomic culture and its role in persuading potential tourists to visit the city for its food.

Keywords: Peixada. Food. Rio de Janeiro. Memory. Sociability.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 01 - Passeata de apoio a nacionalização da pesca 53

Figura 02 - Distribuição de peixe gratuita no Mercado Velho 55

Figura 03 - Peixada à brasileira em versos 58

Figura 04 - Cais da Praça do Mercado da Praia do Peixe, 1906 69

Figura 05 - Escravos de Ganho do Rio de Janeiro..... 70

Figura 06 - Negro Peixeiro, pintura óleo sobre madeira Rio de Janeiro, século 19.... 71

Figura 07 - Mercado da Candelária 72

Figura 08 - Vista parcial da lateral de um dos pavilhões do Mercado da Candelária e o intenso movimento de ambulantes e populares em rua adjacente Mercado da Praia do Peixe, aproximadamente 1893-1894 72

Figura 09 - Ambulantes no Rio de Janeiro no ultimo quartel do século 19..... 73

Figura 10 - Mercado Municipal da Praça 15 74

Figura 11 - Peixeiro pelas ruas do Rio de Janeiro, 1940 76

Figura 12 - Manifesto dos Armadores de Pesca do Rio de Janeiro 80

Figura 13 – Distribuição de peixe na Semana Santa no Rio de Janeiro..... 81

Figura 14 - Anuncio de falta de gelo na Semana Santa..... 83

Figura 15 - Protesto dos Armadores de Pesca contra a demolição do Entreposto da Praça 15 87

Figura 16 - Anúncio de peixada no Club dos Democráticos..... 99

Figura 17 - Nota dos Tenentes do Diabo e dos Fenianos 99

Figura 18 - Foto de evento com peixada em homenagem aos Mulambos 100

Figura 19 - Foto de evento com peixada no Club dos Democráticos 101

Figura 20 - Anúncio de peixada em homenagem aos cronistas carnavalescos 105

Figura 21 - Anúncios de bailes em junho, julho e agosto 106

Figura 22 - Anúncios de bailes e peixadas suculentas e apimentadas 107

Figura 23 - Anúncio de peixada no Prazer das Morenas em Bangu..... 107

Figura 24 - Peixada na Portela em homenagem o jornal A Noite..... 107

Figura 25 - Cronistas carnavalescos sentados à espera da peixada..... 108

Figura 26 - Anúncio de peixadas nas agremiações carnavalescas 108

Figura 27 - Anúncios de peixadas nas escolas de samba 109

Figura 28 - Anúncios de peixadas na década de 1960 110

Figura 29 - Anúncios de peixadas em Comunidades (favelas) 113

Figura 30 - Anúncios de peixadas em 1970 114

Figura 31- Anúncios de peixada em homenagem aos júri dos blocos carnavalescos. 115
Figura 32 - Nota sobre a peixada do João da Calça Curta 119
Figura 33 - Encerramento do carnaval e a peixada do Calça Curta..... 120
Figura 34 - Anúncio da peixada da Velha Guarda da G.R.E.S Unidos do Jacarezinho 121
Figura 35 - Charge: A peixada de Sepetiba 125
Figura 36 - Peixada Cívica promovida por Júlio Cesário de Melo 125
Figura 37 - Charge da Peixada Cívica na política de São Paulo 126
Figura 38 - Os intendentes e os jornalistas na peixada de Sepetiba 127
Figura 39 - Nota sobre peixada em homenagem a candidato a vereador..... 128
Figura 40 - Peixes, títulos e união 128
Figura 41 - Foto do evento com peixada em homenagem aos profissionais de imprensa e da crônica carnavalesca no clube de Regatas do Flamengo, 1946..... 130
Figura 42 - Anúncio de peixada em homenagem a estudantes uruguaios 131
Figura 43 - Anúncio de peixada em comemoração de aniversário 131
Figura 44 - Pratos para a Quaresma 131
Figura 45 - Anúncios de peixadas em eventos religiosos de matriz africana 132
Figura 46 - Anúncios do restaurante Campestre e do Hotel Rio Minho 132
Figura 47 - Anúncio de inauguração do restaurante Albamar..... 133
Figura 48 - Anúncios de restaurantes e peixadas portuguesas 134
Figura 49 - Almoço com peixada no restaurante Real 135
Figura 50 - Nota de jornal: Albamar único traço do Mercado Municipal 136
Figura 51 - Reportagem sobre o Albamar e outros restaurantes do Centro 137
Figura 52 - Peixada prato tradicional das cidades litorâneas 142
Figura 53 - Mapa da delimitação da zona rural do Distrito Federal..... 156
Figura 54 - Fazenda Modelo 157
Figura 55 - Caravana que inaugurou a abertura da Estrada de Barra de Guaratiba . 158
Figura 56 - Abertura da estrada de Barra de Guaratiba 158
Figura 57 - Estrada de Barra de Guaratiba, 1926 158
Figura 58 - Vista da estrada à beira-mar 158
Figura 59 - Inauguração do trecho da estrada 159
Figura 60 - Evento de inauguração da estrada 160
Figura 61 - Nota de agradecimento dos pescadores ao prefeito 160

Figura 62 - Desembarque do exército em Barra de Guaratiba – Praia Grande..... 162
Figura 63 - Pombeiro de peixe 162
Figura 64 - Vendedor de plantas e Vassoureiro 163
Figura 65 - Vista panorâmica da EPDV 164
Figura 66 - Alunos limpando peixes em visita de Getúlio Vargas a EPDV..... 164
Figura 67 - Casa próxima a restinga da Marambaia 166
Figura 68 - Casas de pessoas escravizadas localizada na Restinga da Marambaia... 166
Figura 69 - Balsa que atravessava a Restinga para o Continente 167
Figura 70 - Demonstração da maquete da ponte ao Ministro de Guerra..... 167
Figura 71 - Orla de Barra de Guaratiba, 1960 171
Figura 72 - Russel Coffin surfando em Barra de Guaratiba, 1966 174
Figura 73 - Rico de Sousa em Barra de Guaratiba..... 175
Figura 74 - Turista admirando o pôr-do-sol..... 175
Figura 75 - Regiões Administrativas da AP 4 e 5..... 179
Figura 76 - Região administrativa de Guaratiba..... 180
Figura 77 - Vocações de Guaratiba 180
Figura 78 - Estrada de Barra de Guaratiba à beira-mar..... 182
Figura 79 - Restaurante Tia Palmira 184
Figura 80 - Tia Palmira 185
Figura 81 - Menu Degustação do Tia Palmira 185
Figura 82 - Tia Penha e quatro dos seus filhos 186
Figura 83 - Restaurante Tia Penha 187
Figura 84 - Alguns pratos do Tia Penha 187
Figura 85 - Restaurante Tia Carmelita 188
Figura 86 - Peixada no Tia Carmelita 188
Figura 87 - Restaurantes pelo Caminho de Guaratiba 189
Figura 88 - Os roteiros dos frutos do mar 190
Figura 89 - A rota das Tias 190
Figura 90 - Nota de jornal: do mar e do estilo *country* chique 191
Figura 91 - Peixada de Robalo em Barra de Guaratiba 198
Figura 92 - Tia Palmira e Tia Penha 200

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABC – Academia Brasileira de Ciências

ACR - Abrigo do Cristo Redentor

AEITUR – Área de Especial Interesse Turístico

AGACO - Associação Gastronômica e Comercial da Costa Oeste

AGCRJ - Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro

AIA – Área de Interesse Agrícola

BNDigital – Acervo da Biblioteca Nacional Digital

BRT - *Bus Rapid Transport*

CADEG - Central de Abastecimento do Estado da Guanabara

CBE – Centro Brasileiro de Excursionismo

CEASA – Central de Abastecimento S/A.

COBAL – Companhia Brasileira de Alimentos

EPDV – Escola de Pesca Darcy Vargas

GSC – Grandes Sociedades Carnavalescas

IMS – Instituto Moreira Salles

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional

IP – Instituto de Pesca

IPP – Instituto Pereira Passos

MAPA – Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento

SUDEPE – Superintendência do Desenvolvimento da Pesca

UNESCO - Organização das Nações Unidas para a Educação

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO 14

PERCURSO METODOLÓGICO 16

CAPÍTULO 1. A COMIDA E O COTIDIANO 24

1.1 Conceitos e definições 24

1.2 Comida e identidade 30

1.3 A comida nas festas e nos rituais 35

CAPÍTULO 2. O PEIXE COMO ALIMENTO 41

2.1 O que é o peixe? 41

2.2 Políticas de pesca no Brasil: impactos sobre a atividade e o consumo de peixe 49

2.3 A relação entre o "Rio", a pesca e o peixe: breves considerações..... 68

CAPÍTULO 3. A PEIXADA E SUA RELAÇÃO COM AS PRÁTICAS DE SOCIABILIDADE CARIOCAS 97

3.1 A peixada nos carnavais: das ruas aos salões 98

3.2 A peixada, os eventos políticos e outras comemorações 122

3.3 A peixada nos restaurantes do centro da cidade 132

CAPÍTULO 4. BARRA DE GUARATIBA, O BAIRRO DA ZONA OESTE ONDE A PEIXADA TORNOU-SE ATRAÇÃO TURÍSTICA 146

4.1 Evocando minhas memórias sobre Barra de Guaratiba 146

4.2 O papel de Guaratiba na formação da zona rural do Rio de Janeiro 153

4.3 O sertão carioca, a abertura da estrada de Barra de Guartiba, a ocupação militar e a diversificação dos projetos da região de Guaratiba 157

4.4 A "Zona Oeste" da Guabanara e Guaratiba 170

4.5 A era das tias, o surgimento dos restaurantes e a atualidade..... 181

CONSIDERAÇÕES FINAIS 205

REFERÊNCIAS 210

ANEXO 224

INTRODUÇÃO

Nasci no estado do Espírito Santo, em uma família de classe média trabalhadora como tantas outras no Brasil. Na região em que nasci e cresci é comum as famílias terem contato direto com o modo de vida rural, com as práticas artesanais de fabricação, o consumo e a valorização de produtos locais e também de elaborar suas próprias refeições. Através desse modo de vida, transmitimos uns aos outros, hábitos de consumo muito pertinentes a ele, que com o tempo acabam se tornando tradicionais na família. Mesmo no interior, longe do mar mas perto de rios, sempre que possível, comer uma moqueca capixaba em um fim de semana, é o tipo de coisa, que o capixaba não abre mão.

Cheguei ao Rio de Janeiro em 1997, como estudante universitária. Durante a graduação, me encantei pela área da alimentação, e de lá para cá, todos os caminhos que percorri, estágios, trabalhos e estudos de alguma maneira, a temática esteve envolvida. Tanto que em 2006, me tornei docente da área de alimentos e bebidas do ensino técnico, no curso de hospedagem do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - CTUR, sediado no município de Seropédica, onde permaneço lecionando até hoje.

O interesse em estudar e conhecer um pouco mais sobre a história, e o patrimônio da gastronomia carioca e fluminense, e as memórias à elas relacionadas, surgiu nas rotinas de sala de aula, em conversas com os alunos sobre seus conhecimentos culinários, sobre as receitas de família, comida e bebidas típicas da região em que moravam etc. Portanto, a construção dessa tese tem ligação direta com vivências em minha trajetória profissional.

O Programa de Pós-Graduação em Memória Social, com seu caráter interdisciplinar tornou possível, através da linha de pesquisa memória e patrimônio, pensar em uma tese que tratasse dessa relação entre a comida e a memória social, assim como estabelecer outras conexões, a partir da relação supracitada, com o patrimônio, o turismo e a gastronomia, campos de conhecimento com significativa relevância quando abordados sob o ponto de vista da dinâmica construção da vida social, na atualidade.

A princípio decidi encaminhar esforços ao estudo sobre a zona oeste, região que tenho apreço como moradora há 14 anos, e de onde recebemos também um expressivo número de alunos no Colégio Técnico da UFRuralRJ. Composta por 41 bairros e 10 regiões administrativas, de acordo com dados do DataRio Instituto Pereira Passos, possui mais de 2,6 milhões de habitantes – o que representa quase 41% da população carioca sendo a segunda região mais populosa do município, atrás apenas da zona norte. Nesta

fase o estudo havia sido delimitado a área de planejamento 5 (AP-5), especificamente a Região Administrativa de Guaratiba, atualmente composta por quatro bairros: Guaratiba, Barra de Guaratiba, Pedra de Guaratiba e Ilha de Guaratiba, que se mostra como uma Área de Especial Interesse Turístico (AEITUR[1]) e de interesse agrícola (AIA-6[2]), com polos de plantas ornamentais e gastronômicos.

Algumas teses e dissertações que descrevem a região de Guaratiba e suas práticas nos últimos anos, trataram em grande parte sobre questões do ecossistema, os problemas ambientais, o aumento da violência e a ocupação desordenada do solo (MOTA, 2009; FERNANDES, 2010; FERNANDES, 2015; CORTADO, 2018; MORGADO, 2019), e outras poucas trataram sobre a história, memória e patrimônio existentes, estas mas especificamente dos bairros de Pedra e Ilha de Guaratiba (PIMENTEL, 2014; MELLO, 2015; SILVA, 2018).

A partir dos anos 1990, a temática que envolve a "alimentação" tornou-se um fenômeno social de interesse de diferentes áreas de conhecimento, provocando uma demanda por estudos nas Ciências sociais, na Economia, no Turismo, na Geografia, no Jornalismo, na Gastronomia, no Meio ambiente, na Saúde, no Consumo, na História etc. Desse modo, a temática por sua dimensão social - cultural, entra em ascensão interdisciplinar e sai de um lugar comum, para a alcançar cada vez mais, debates acadêmicos e midiáticos, mobilizando diferentes setores da sociedade.

Inicialmente, a "alimentação" mostrou-se também ser o objeto de interesse dessa tese, focando de certo modo nas personagens conhecidas como "Tias de Guaratiba", cozinheiras e donas de restaurantes da região que leva o mesmo nome, e que previamente havia sido escolhida como campo de estudo. Planejava-se discutir no trabalho vindouro, questões sobre vida, memórias e práticas culinárias dessas atoras e de que forma as mesmas, colaboraram com a transformação social de Guaratiba. Essa presente tese mostrava-se então relevante, pois a "cultura gastronômica" à base de peixes e frutos do mar que teve seu início modesto em meados da década de 1960, hoje já se encontra pavimentada no cenário gastronômico da cidade, contando com a existência de inúmeros restaurantes que servem esse tipo de comida por lá e a escassez de estudos que abordassem questões culturais locais na região de Guaratiba era de fato uma realidade.

[1] Áreas Especiais de Interesse Turístico, de acordo com o artigo 3º presente na lei nº 6.513 de 20 de dezembro de 1977, são trechos contínuos do território nacional, inclusive suas águas territoriais, a serem preservados e valorizados no sentido cultural e natural, e destinados à realização de planos e projetos de desenvolvimento turístico.
[2] Áreas de Interesse Agrícola (AIA) foram determinadas em 1988, a partir de um projeto de zoneamento agrícola do município do Rio de Janeiro.

PERCURSO METODOLÓGICO

Para dar conta dessa proposta, iniciei com pesquisa bibliográfica e documental. A ideia era ainda em momento futuro, realizar pesquisa de campo composta pelas técnicas de participação observante, entrevistas, aplicação de questionários junto aos frequentadores. Entretanto, foi justamente no momento em que me dediquei à pesquisa bibliográfica e em especial, a documental, que meu objeto foi ganhando novos contornos. Assim sendo, permaneceu o interesse em me debruçar sobre Guaratiba enquanto polo gastronômico associado a pratos específicos, assim como sobre as tias enquanto atores fundamentais.

Durante essa primeira etapa da pesquisa documental foi possível perceber como esse prato circulou por vários espaços onde as relações que neles prevaleciam distinguia-os a partir das sociabilidades ali acionadas. Pelo exposto, ao discorrer sobre os métodos utilizados na presente pesquisa, cabe destacar que esses ocuparam papel central no próprio direcionamento do objeto e assim sendo, pode-se pensar em dois grandes momentos metodológicos, um que orientou a minha chegada/definição do objeto e outro que orientou a pesquisa cujos resultados serviram de base para a elaboração do texto desta tese. Nesse sentido, passo a discorrer sobre a metodologia que orientou a redação.

Dito isso, os métodos utilizados neste trabalho foram essencialmente a pesquisa bibliográfica e a pesquisa documental. A pesquisa bibliográfica foi elaborada com base em material já publicado e com domínio científico como livros, periódicos, teses, dissertações, sendo sua finalidade o contato direto com documentos relativos ao tema em estudo que já tenham recebido tratamento analítico. Como mencionado anteriormente, a "cultura gastronômica" à base de peixes e frutos do mar da região de Guaratiba não se mostrava relevante como objeto de estudos científicos até então, tornando-se escassas as informações sobre o tema em documentos que tivessem essa mesma finalidade, como os artigos científicos por exemplo, o que fez com que a pesquisa bibliográfica se apresentasse relevante para o embasamento e conceituações de temas que estão ao entorno da comida e que auxiliam nos debates e discussões, são eles: a alimentação, memória, identidade, cultura, território e turismo.

A pesquisa teve um caráter qualitativo, com o arcabouço teórico-metodológico da antropologia, amparada em especial aos autores que abordam a antropologia da alimentação, antropologia cultural e antropologia do turismo e orientada também pela perspectiva da biografia cultural das coisas apresentada por Arjun Appadurai e Igor

Kopytoff (2008). Nessa perspectiva, o significado das coisas não está obrigatoriamente inserido na forma, mas, na maneira como nos relacionamos com elas. O objetivo é que haja um desvio de atenção sobre como os significados das coisas são construídos socialmente e nos atentarmos para como coisas e/ou objetos são determinantes em nossa vida diária, não desconsiderando que ambos são também possuidores de uma vida social e assim como as pessoas possuem uma biografia cultural e social.

> [...] temos de seguir as coisas em si mesmas, pois seus significados estão inscritos em suas formas, seus usos, suas trajetórias. Somente pela análise destas trajetórias podemos interpretar as transações e os cálculos humanos que dão vidas às coisas. Assim, embora de um ponto de vista *teórico* atores humanos codifiquem as coisas por meio de significações, de um ponto de vista *metodológico* são as coisas em movimento que elucidam seu contexto humano e social (APPADURAI, 2008, p.17).

Isto posto, a tese se orientou por essa proposta de reflexão para descrever a trajetória da peixada e as várias fases vivenciadas por ela ao longo do período estudado, buscando reconstruir de forma sintetizada, a partir do que foi encontrado nos jornais, sua biografia cultural.

Como já destacado acima, a proposta inicial da pesquisa estava voltada para o trabalho de campo "tradicional", entrevistas e observação participante. Mas acabaram sendo os documentos como jornais, revistas, folhetos, sites de alimentação, entrevistas, vídeos, imagens fotográficas e cartográficas em diferentes suportes basicamente que abriram novos horizontes e provocaram mudanças na condução da pesquisa e nos objetivos iniciais. Delineou-se então como estratégia de análise a pesquisa documental (CELLARD, 2008; MAY, 2004; GIL, 1995).

As percepções do que é um documento e suas formas de análise têm passado por determinantes mudanças, como cita o historiador André Cellard (2008, p. 296), até o "[…] final do século XIX a noção de documento se aplicava quase que exclusivamente ao texto, e, particularmente, aos arquivos oficiais". No entanto, o termo documento está sendo empregado para representar diferentes materialidades que podem, ou não, relacionar-se a uma pesquisa historiográfica. Nessa tese a pesquisa documental caracterizou-se "pela busca de informações em documentos que não receberam nenhum tratamento científico, como relatórios, reportagens de jornais, revistas, cartas, filmes, gravações, fotografias, entre outras matérias de divulgação" (OLIVEIRA, p. 69), com o propósito de obter informações neles contidos, a fim de compreender o fenômeno (FLICK, 2009). Esse método de pesquisa favorece o processo de maturação e evolução do indivíduo, e fornece

dados sobre o contexto histórico, econômico e social do fenômeno em questão, que permite acrescentar a dimensão do tempo à compreensão dos fenômenos sociais, e por isso, possibilita a observação do processo de evolução de conhecimentos, conceitos, comportamentos, práticas, entre outros (GODOY, 1995; CELLARD, 2008).

Com isto, este estudo buscou evidenciar a relevância do trabalho de campo dentro do arquivo, como cita Frehse (2005) e Castro e Cunha (2005) quanto à utilização de arquivos como campo de trabalho:

> O que implica, num primeiro momento, definir algumas peculiaridades que envolvem a investigação quando o arquivo é o campo, cenário físico amplo e diversificado onde podem ser buscados os objetos de reflexão do antropólogo. Veremos que se trata de um campo bem específico, que nutre muitas diferenças, mas também possui algumas importantes semelhanças, com a noção de em seu sentido clássico na antropologia: a de um cenário físico no qual o antropólogo realiza, frente a frente com os sujeitos que estuda, a observação participante das práticas culturais cujos significados lhe interessa apreender (FREHSE, 2005 p.132).

> Os territórios dos arquivos têm sido ocupados por novos sujeitos. Ainda que novos usos dos arquivos por parte dessas populações venham sendo observa dos e, por vezes, partilhados pelos antropólogos, as implicações políticas e discursivas dessas formas de intervenção nos permitem imaginar o arquivo como campo povoado por sujeitos, práticas e relações suscetíveis à análise e à experimentação antropológica (CASTRO E CUNHA, 2005 p. 4).

Por ser a maioria dos documentos analisados de forma *online*, alguns impedimentos que poderiam ocorrer durante a pesquisa foram amenizados, como a própria permanência da pesquisadora nos locais físicos onde os documentos estariam por ventura armazenados, devido a manterem horários específicos de funcionamento, além de outras sequencias de coisas que podem se suceder como dependência de máquinas e lupas para leitura de documentos antigos, além de possíveis paralisações institucionais etc., que causariam o fechamento por tempo indeterminado, impedindo o acesso aos materiais pela pesquisadora, como pontua Frehse, (2005). Neste caso, a pesquisa nos acervos *online* acabou sendo uma facilitador, mesmo a pesquisadora tendo consciência que no arquivo tem à sua frente um resultado da influência de vários intermediários, que selecionaram e digitalizaram os documentos armazenados lá.

No entanto, optou-se pela incursão nesse método de pesquisa justificando-se pela natureza do objeto que me interessava, que na sua cerne se apresentava em um passado do qual nada pude presenciar, e, transferir o campo para dentro desses arquivos, me permitiu imaginar o arquivo como um campo passível de análise e experimentação antropológica, onde a ordenação dos seus registros e acervos propiciam uma investigação fluida sobre os sujeitos e suas práticas.

> "[...] o documento escrito constitui uma fonte extremamente preciosa para todo pesquisador nas ciências sociais. Ele é, evidentemente, insubstituível em qualquer reconstituição referente a um passado relativamente distante, pois não é raro que ele represente a quase totalidade dos vestígios da atividade humana em determinadas épocas. Além disso, muito frequentemente, ele permanece como o único testemunho de atividades particulares ocorridas num passado recente" (CELLARD, 2008: p. 295).

Dito isso, partiu-se portanto, do pressuposto que o jornal poderia ser compreendido como um meio onde fossem encontrados registros que poderiam ser interpretados como memórias, ou seja representações do passado passíveis de atualização no presente, pois nos jornais é possível observar a cultura em suas articulações com lugares e pessoas. A necessidade das pessoas registrarem sua vida cotidiana como uma forma de manutenção de memória ganha muita relevância após o surgimento da imprensa, no século 15. Tal fato, pode-se observar em Michel e Michel, (2015) quando afirma que o valor do jornalismo impresso, como documento histórico, não deve ser ignorado ou em Le Goff (1994, p. 461) quando pontua que a memória jornalística assinala "a entrada em cena da opinião pública [...] que também constrói sua própria história".

No entanto, Maduell (2015, p. 34) defende que, no caso do jornal, existe a articulação desses três sentidos: "material, tratando-se de um produto cultural, disponível para consulta em bibliotecas e bancos de dados; funcional, por seu caráter de prestação de serviços e informação; e por último, pelo que representa no imaginário social". Nesta perspectiva, o jornal apresenta-se como um guardador de memória que não tem a intenção de restituir lembranças, nem tampouco de se colocar como verdade, mas de ser um elemento capaz de, através do pesquisador, inventariar o passado no presente (MERABET, 2022).

O início da pesquisa documental se deu através do acervo privado *online* do jornal *O Globo*, disponível a partir de pagamento de taxa para acesso. Começando a busca pelos termos "comida à base de peixes e frutos do mar" e "Barra de Guaratiba". Durante o processo, a descoberta foi que a temática que relacionava esses termos não se mostraram relevantes no jornal analisado, sobretudo nos períodos que antecediam a década de 1970, data de "início" da abertura dos restaurantes da região, em especial, os restaurantes das "tias de Guaratiba", revelando-se assim um indício que de fato, a popularidade e visibilidade da região, assim como de sua comida, se fortaleceu, a partir do surgimento das referidas atoras sociais e seus respectivos restaurantes.

Não obstante, a fim de desvendar esta relação entre a comida à base de peixes e frutos do mar e a memória cotidiana da cidade do Rio de Janeiro, agora como um todo,

não somente Guaratiba, urge a necessidade de resgatar períodos mais distantes dos inicialmente estabelecidos. Opta-se então por reiniciar a pesquisa pelos folhetins que circulavam na cidade em tempos mais remotos aos anteriormente explorados. Nesta etapa, foram analisados o acervo dos seguintes jornais: *Jornal do Brasil*, o *Correio da Manhã*, *A manhã*, *A Noite, O Globo, o Imparcial*. Estando os documentos disponíveis de forma gratuita e *online* na Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

Como dito por (GIUMBELLI, 2002)

> "O interesse pelo passado não decorreu de nenhuma aversão ao presente; ao contrário, havia o esforço em tratar de questões que demonstrassem atualidade e em desenvolver uma perspectiva de análise que pudesse ser aplicada à situação contemporânea..."

Como resultado desta primeira busca nos outros folhetins, pouco foi encontrado também em relação a termologias que envolvessem comida à base de peixes e frutos do mar. Mas, um termo específico apareceu sendo citado nas páginas dos jornais com certa relevância, do fim do século 19 até meados do século 20, o que chamou a atenção. O termo? "Peixada". Neste contexto, entretanto, o prato em si, ou seja, a peixada, tornou-se a minha questão.

Isto posto, abriu-se uma nova frente de investigações, e os termos buscados passaram a ser peixada, peixe e pesca, priorizando na busca a ligação dos termos com a cidade do Rio de Janeiro como um todo, mas não contabilizando o número de menções aos termos, apenas priorizando as páginas e matérias que mais interessavam e colaboravam com a pesquisa. Optou-se por utilizar o próprio sistema de busca por palavras-chave no site da Biblioteca Nacional no acervo da Hemeroteca Digital onde as edições dos jornais foram armazenadas e organizadas com a periodicidade de década em década. A limitação da pesquisa pôde ser constatada: na qualidade da digitalização de alguns jornais, por serem muito antigos encontravam-se partes apagadas ou poucos visíveis; na repetição de algumas páginas, pois como o processo de digitalização é feito por interferência humana pode ser que tenha digitalizado mais de uma vez o mesmo documento, e nos formatos das letras que talvez pudessem embaralhar o texto dificultando a leitura e escaneamento das palavras-chaves.

Posteriormente levou-se em consideração as limitações acima citadas, e procurou-se verificar as páginas encontradas uma a uma, a fim de mitigar o excesso de publicações principalmente por repetição ou desvio de finalidade. Ocorreram mais casos de repetição

de palavras-chave, em páginas que continham anúncios de restaurantes, pois tinham publicações diárias, de uma forma geral, foram poucas as páginas descartadas, não alterando de modo relevante o número de ocorrências antes encontrado.

O processo de leitura das matérias ou notícias publicadas nas mais diversas seções dos jornais como em anúncios, capas, páginas de turismo e lazer, crônicas, economia etc., foram feitas de forma *online*, por incontáveis vezes e sempre que necessário, ou seja, devido ao grande número de ocorrências tornou-se inviável o armazenamento em pastas no arquivo do computador. A dinâmica era anotar em cadernos de campo, os critérios como data, local, localização na página do jornal (tipo de coluna, ou espaço publicitário), relevância da menção, tipo de evento a que estava associada, copiar e armazenar somente registros e imagens que seriam utilizadas para ilustrar e enriquecer o texto final da tese. A partir disso, foi possível perceber que as páginas dos jornais, com seus registros forneceram rastros da vida cotidiana, de costumes e práticas de diversos grupos sociais que estiveram em contato com essa comida. Compondo histórias associadas à política, a momentos de confraternização, festas e lazer ocorridas no cotidiano da cidade, no tempo estudado. Portanto, foram com essas informações e sob a perspectiva de como foi representada pela documentação – reportagens e imagens dos jornais locais do Rio de Janeiro desde 1890, que busquei fundamentar as continuidades e descontinuidades da peixada na cidade. Como disseram (SILVA e FERNANDES, 2012 p. 155):

> O documento deve ser também uma evidência de acontecimentos passados. [...] Entendendo o documento como apoio ou prova de um fato, abarcando todo índice concreto ou simbólico, conservado ou registrado, com a finalidade de representar, reconstruir ou provar um fenômeno físico ou intelectual. Portanto, o que conta para que algo seja considerado como documento é ser evidência.

Contudo, com o intuito de encontrar evidências de que essa comida à base de peixes e/ou frutos do mar, agora representada pelo termo "peixada" vinha sendo documentada especialmente a partir dos jornais e com o apoio de outros documentos como vídeos e etc., o objetivo desta pesquisa passou a ser: seguir a trajetória da peixada nos jornais na cidade do Rio de Janeiro, do fim do século 19 até o ano de 2020 estabelecendo uma reflexão:

Afinal, o que a peixada representou para o Rio de Janeiro, por onde circulou, e de que modo as conexões entre essa comida e diferentes atores contribuíram para a construção da memória da Cidade?

Dito isso, os objetivos específicos foram:

a) Demonstrar a dimensão conceitual da comida para além das características biológicas;
b) Apresentar como os contextos políticos impactaram o consumo de peixe no Brasil e no Rio de Janeiro;
c) Descrever o percurso, as continuidades e descontinuidades da peixada na cidade do Rio de Janeiro;
d) Contextualizar e apresentar Barra de Guaratiba como um lugar onde a peixada tornou-se atração turística.

A pesquisa bibliográfica foi elaborada com base em material já publicado e com domínio científico como livros, periódicos, teses, dissertações e demais artigos científicos. Já a análise dos dados buscou analisar as fontes de registro escrito e digital atento as circunstancias sociais, políticas e econômicas com as quais o tema estava relacionado, visando os fatos sociais e sua relação com o tempo sociocultural, cronológico (RICHARDSON, 1999).

Destarte, a tese será dividida em quatro capítulos, além da introdução, considerações finais e referências.

No primeiro capítulo, **A comida e o cotidiano**. Destaca-se a existência de linhas tênues, que separam as denominações "comida", "alimento", "cozinha", "alimentação", sistemas alimentares", "culinária", sistemas culinários" e "gastronomia", principalmente nas produções científicas, já que no senso comum são praticamente desconhecidas e parecerem sinônimos de uma mesma coisa e na verdade não o são. Levar em consideração as dimensões conceituais dessas denominações caso a caso, tornou-se relevante, como forma de elucidar as diferenças entre elas, de maneira a melhor adequá-las quando acionadas no decorrer de todo texto, visto que busca-se neste capítulo dar mais ênfase ao conceito de "comida", pautando-a como fenômeno cultural que pode vir a ter um apelo identitário e/ou carregar inúmeros outros aspectos simbólicos, daí também a importância da abordagem de sua relação com a identidade, com os rituais e as festas. Sendo assim, na figura da peixada, "comida" objeto de estudo dessa tese, procurou-se responder à estas questões relacionando-a a identidade e as formas de sociabilidades cariocas.

No segundo capítulo, **O peixe como alimento** ressalta-se o peixe como um alimento natural, de fácil acesso e comum nas cidades litorâneas e ribeirinhas, fonte de

expressões culturais e também símbolo de expressões religiosas. O Brasil, com seu extenso litoral, significativo potencial de águas doces e dimensões continentais, torna-se um grande produtor desta proteína animal e contém em suas culinárias regionais, variadas formas de apresentação do peixe em seus pratos. Discutir-se-á também neste capítulo, como a atividade pesqueira brasileira foi sendo estruturada, a partir de uma demanda do Estado e de uma gradativa implementação de políticas públicas e legislações, e quais os impactos que essas ações provocaram, especialmente, sobre a pesca, a indústria e o consumo de peixe no Brasil e especialmente na cidade do Rio de Janeiro.

No terceiro capítulo, **A peixada e sua relação com as práticas de sociabilidades cariocas**. Debruça-se sobre as relações de sociabilidade instauradas pela oferta e pelo consumo da peixada em diversos espaços da cidade. A peixada, prato feito à base de peixes, além de ser uma comida muito consumida em diversos estados do país, também foi e até hoje é consumida na Cidade Maravilhosa, se fazendo presente em diferentes momentos: comemorações, homenagens à pessoas da sociedade civil e do cenário político, almoços servidos em clubes de sociedades recreativas e clubes carnavalescos, dentre outros eventos, da zona oeste a zona sul sendo reportada por jornais locais desde o fim do século 19. Coube então aqui ressaltar as continuidades e descontinuidades sofridas por essa comida no cotidiano carioca.

No quarto capítulo, **Barra de Guaratiba, o bairro da zona oeste onde a "peixada" tornou-se atração turística.** Apresenta-se inicialmente um breve texto com minhas memórias sobre este lugar, e os motivos que levaram a escolher inicialmente a "comida" servida pelos restaurantes de lá como objeto de estudo. Posteriormente, a partir da construção narrativa de jornais, artigos acadêmicos, teses, dissertações e documentos oficiais apresentar-se-á as transformações ocorridas na transição zona rural - zona urbana, pautando-se nos impactos e fortalecimentos trazidos pelo poder público, militares, surfistas e a imprensa assim pretende-se descrever como o lugar foi sendo "descoberto": quem estava lá e quem era o "outro". E finalmente, com base em tudo o que foi apresentado nos capítulos anteriores busca-se anunciar o referido bairro da zona oeste como um lugar na cidade do Rio de janeiro, onde a peixada se estabeleceu como uma "comida" que traduz os traços dessa "mistura" citada por Freyre (1996), de técnicas culinárias, de ingredientes, de receitas, de memórias, de outros lugares e de pessoas. Sendo as tias, os donos(as) de restaurantes e as suas diferentes peixadas, parte da síntese desse hibridismo cultural que é o Rio de Janeiro.

CAPÍTULO 1. A COMIDA E O COTIDIANO

1.1 Conceitos e definições

Atenta as práticas alimentares e a relação destas práticas com o tempo e ritmo de vida dos sujeitos, proponho pensar a "comida" na vida cotidiana. E para isto é importante levar em consideração quais seriam as verdadeiras dimensões conceituais dessa palavra que está para além de suas características biológicas, pautando-se como fenômeno cultural passível de carregar inúmeros aspectos simbólicos, com forte apelo identitário. Assim como de outras palavras que permeiam a temática da alimentação, como alimento, cozinha, culinária, sistemas culinários, sistemas alimentares e gastronomia. Faz-se necessário então diferenciar essas denominações utilizadas em inúmeras produções cientificas no intuito de demonstrar que, apesar de no senso comum tais conceitos parecerem sinônimos de uma mesma coisa, na verdade não o são.

Diante da evolução dos estudos e da ampla possibilidade de exploração, a alimentação torna-se um tema fértil para inúmeras análises e produção de conhecimento acerca das dinâmicas sociais manifestadas através dos processos de fortalecimento e/ou construção de identidades, de conhecimentos tradicionais, de mercantilização, de patrimonialização entre outros.

De acordo com Mintz (2001), até os anos 1980, o estudo antropológico da comida, mesmo apresentando progressivo interesse acadêmico, ainda não era declarado como tema de relevância antropológica, o que só veio acontecer com o surgimento de um mercado mundial de alimentos, a partir da década de 1990. Portanto, considera-se importante explorar essa discussão como forma de construir uma compreensão mais profunda a respeito do assunto, aqui em especial como objeto desta pesquisa.

Dito isso, privilegiar-se-á os estudos que tomam como ponto de partida a comida, não uma suposta necessidade natural básica a ser satisfeita (fome), mas como uma experiência culturalmente construída (paladar ou gosto) como foi pontuado por Gonçalves (2004).

Roberto DaMatta (1986, p.37), em seus estudos sobre a comida brasileira, já citava: "Temos o alimento e temos a comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se". Em outras palavras, para ele, o alimento é qualquer substância nutritiva que o indivíduo ingere para manter-se vivo, já a comida é o alimento transformado culturalmente, aquilo que foi

valorizado e escolhido entre os alimentos disponíveis, que define o domínio, que auxilia na definição de um grupo, de uma classe, de uma identidade. Acompanhando o pensamento de DaMatta (1986), e de Gonçalves (2004) estão Montanari (2013) e Woortmann (2013), que reforçam a necessidade de enxergar a comida como o alimento transformado pelas representações sociais e culturais.

> "A comida pode ser considerada um complexificação do alimento. Na mente do homem está o poder de transformação de um objeto não simbólico (alimento) em simbólico (comida). É uma visão mais completa sobre um objeto e sua conexão com o ser humano" (FERRO, 2017 p. 16).

Contudo, o alimento que é transformado pela cozinha e pela cultura ao se tornar comida assume um caráter público e também político, podendo circular em comércios locais servindo ao de fora, imprimindo tradições com a reprodução dos sabores e das técnicas, buscando reconhecimento, convívio com outros grupos e também sustento para as famílias (COLLAÇO E MENASCHE, 2015).

> "Uma cozinha faz parte de um sistema alimentar – ou seja, de um conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação –, o qual inclui a culinária, que refere-se às maneiras de fazer o alimento transformando-o em comida" (MACIEL, 2004 p. 26).

As formas de cozinhar, as preferências do que comer e os gostos compõem códigos culturais por meio dos quais acontecem mediações sociais e simbólicas (GONÇALVES, 2004).

> "[...]O alimento, a cozinha e as maneiras à mesa, porque elas são culturalmente determinadas, inserem o comedor num universo social, numa ordem cultural". (POULAIN, 2004 p. 197).

O autor ainda cita que, para ser alimento, "o produto natural deve poder ser o objeto de projeções de significados por parte do comedor, tornar-se significativo, inscrever-se numa rede de comunicações, numa constelação imaginária, numa visão de mundo" (POULAIN, 2004 p. 261). Em sentido semelhante, Fischler compreende que "o homem come significados e partilha com seus pares uma infinidade de representações no ato de comer" (GOLDENBERG, 2011 p. 239). E também afirma que todas as culturas selecionam, no interior de um amplo conjunto de produtos que dispõem de algum valor

nutritivo, uma parcela, que pode ser grande ou pequena, para que, nesta cultura, tornem-se alimentos (FISCHLER, 1995).

> "Atualmente, não existe uma cultura conhecida que seja completamente desprovida de um aparato de categorias e regras alimentares, que não conheça prescrição ou proibição sobre o que comer, o que não comer e como comer." (FISCHLER, 1995 p. 58).

Para Claude Lévi-Strauss citado por Poulain e Proença (2003 p. 252) "A cozinha é o conjunto de operações simbólicas e de rituais que, articulando-se sobre ações técnicas, participam da construção da identidade alimentar de um produto natural e o tomam consumível". Já a culinária, de acordo com Diez-Garcia e Castro (2011) pode ser entendida como qualquer tipo de processamento de transformação do alimento, ou conforme Montanari (2013) a descreve como um conjunto de técnicas criadas pelo homem para a transformação de possíveis objetos comestíveis em alimentos, não necessariamente em comida. Na perspectiva antropológica pode ser analisada como produto da interação do homem com seu ecossistema, resultado de variados usos que grupos humanos deram para a sua alimentação

Respectivamente, elenca-se a diferença entre os sistemas culinários e o sistemas alimentares. Os sistemas culinários são conjuntos de práticas e representações, que transformam os produtos da natureza em comida e operam a passagem do natural ao cultural. Tomam como ponto de partida o "paladar", analisando a experiência cultural que é construída. Já os sistemas alimentares analisam a produção, processamento, transporte, consumo e o descarte de alimentos e estão ligados às necessidades básicas das pessoas - literalmente ligado a "fome", propriamente dita (GONÇALVES, 2007).

Mas o que falar da gastronomia? Collaço (2013) diz que, a gastronomia é um modelo capaz de expor relações sociais e articular múltiplas identidades, estabelecendo um conjunto de práticas compartilhadas por indivíduos de uma mesma cultura, ou de um grupo inserido nessa cultura. Já para Carlos Alberto Dória "[...] é a busca incessante do prazer ao comer. Uma diretriz hedonista que tem muito de subjetivo e do espírito de uma época. Ela muda sempre e, mais importante, não tem uma dinâmica determinada [...]" (NASCIMENTO, 2012). Nesse mesmo sentido Ferro (2017) ressalta que a mesma pode ser pensada como "a busca insaciável pela inovação destes gostos, consequentemente das técnicas culinárias, da comensalidade e da visão sobre o que é comida".

Durante o século 18 e início do 19, a cozinha de excelência, a culinária gastronômica somente era executada em Paris. A reviravolta para que hoje esse termo gastronomia possa estar associado a outras termos como regional, identitário, local, ou de *terroir,* foi constituída em um longo movimento decomposto por três etapas, ocorrido inicialmente em território francês, processo ao qual Poulain (2016) chamou de gastronomização. Jean-Pierre Poulain (2004), em sua obra *Sociologias da alimentação*: *os comedores e o espaço social alimentar,* relatou este processo descrevendo que tudo iniciou a partir de um frenesi dos censos etnográficos de culturas em via de desparecimento, na França nos anos 1960, que fez com que os ministérios da agricultura e da cultura, lançassem mais tarde nos anos 1990 um vasto inventario do patrimônio gastronômico francês. Na época, a missão foi confiada ao Conselho Nacional de Artes Culinárias (CNAC) e os trabalhos foram editados em uma série intitulada "Inventário do Patrimônio Culinário da França". Neste caso, a cultura alimentar local sofria pressões dentro de um contexto de mundialização e industrialização, que pareciam cada mais vez mais próximos, e a patrimonialização da gastronomia surge nesse universo como uma forma de proteger e conservar as práticas alimentares, a cozinha, seus saberes e fazeres, transformando-os em objetos de resistência cultural e identitária ante a globalização.

Mais recentemente, novas formas de se pensar a comida foram surgindo. E uma das tendências da alimentação contemporânea, que foi também denominada gastronomização (Barbosa, 2009) trouxe ao ato de comer um *status* de lazer, de *hobby* e até de instrumento de sociabilidade, tornando-se importante elemento na construção de identidades em determinados círculos e contextos, ancorada não naquilo que se come, mas na forma que se come, que se faz/prepara e principalmente na busca de valorizar de onde vem. Comer passa a ser além de um ato político, de saudabilidade dentre outros tantos simbolismos, também a ser um ato de valorização do artesanal, do patrimônio e da qualidade, abrindo um campo que liga a comida ao turismo e se bem articulado, pode contemplar, ao mesmo tempo, demandas culturais, econômicas e sociais de diferentes atores, fazendo surgir movimentos como as rotas e viagens gastronômicas, por exemplo (BARBOSA, 2009 p. 51).

> "A gastronomização é a melhor tendência que sintetiza o reposicionamento do corpo e dos sentidos no âmbito do comer. O alimento e a bebida deixam de ser pensados como nutrientes, como combustível, para serem tratados como comida, como prazer, como gosto, cultura e tradição. Um novo tipo de vocabulário é trazido para dentro dos cardápios que privilegiam os sentidos, a

> [..] quando falamos de comida não estamos falando só de nutrição, comida não é só nutrientes, calorias, proteínas, vitaminas, etc. Existem regras que estão implícitas no ato de comer, que os comedores seguem sem ter consciência que estão seguindo, como as coisas que se pode comer ou não, as horas em que se deve comer, o número de refeições diárias, com quem se deve comer, qual a etiqueta que se deve seguir, etc. Regras que todos seguem sem saber que estão seguindo. [...] Eu pensei que, atualmente, as pessoas se sentem desconfortáveis e cheias de medos e conflitos sobre o que deveriam comer e como deveriam comer; isso de algum modo é uma forma de gastro-anomia (Claude Fischler em entrevista a GOLDENBERG, 2011).

Associado a isto, ainda temos os fenômenos chamados de ativismos alimentares, diferentes movimentos onde a comida surge como eixo central - o S*low Food*, *Fair Trade*, Veganismo, e Feerganismo, por exemplo que permitem discutir o modo de produção e distribuição alimentar, o consumo e os efeitos na natureza e no meio ambiente como um todo.

Poulain (2004), mostra que, a alimentação tem uma função estruturante para a organização social, sendo uma ferramenta importante para o saber socioantropológico, principalmente quando são analisadas as atividades de produção, de distribuição, de preparação e de consumo. O conceito de "espaço social alimentar", abordado pelo autor, abre caminho para a interdisciplinaridade, permitindo simultaneamente, por um lado, relações entre o fisiológico e o cultural, e, por outro, relações entre o cultural e o natural, demonstrando quão múltiplas e transversais podem ser as perspectivas das Ciências Sociais.

Claude Fischler (1995), em *El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo*, dando centralidade ao comedor, mostra que as práticas alimentares não devem ser lidas apenas como expressão e construção de identidades e que o gosto, assim como a identidade, é composto por uma articulação de diferentes componentes sociológicos, biológicos e psicológicos. O autor chama este processo de "princípio de incorporação". No entanto, o homem se nutre também de imaginário e de significados, partilhando representações coletivas.

Sendo assim, Poulain (2004) e Fischler (1995) reconhecem a alimentação como um elemento estruturante no processo de construção social, e que as especificidades culturais herdadas por ela devem ser respeitadas, desde que sejam também analisadas sob a perspectiva do contexto e das transformações sociais que influenciam suas variâncias e atualizações.

Seguindo a linha de pensamento dos autores supracitados, Collaço (2013) diz que ao considerar a comida como identidade de um grupo, deve-se levar em consideração o

conjunto de elementos referendados à ela pela tradição, mas sem cristalizá-la no tempo e no espaço, buscando contextualizar o processo histórico-social sem uma fronteira muito definida. "A comida é relacional, assim como a identidade, de modo que o mesmo material pode prestar-se a distintas interpretações" (COLLAÇO, 2013 p.5).

Na busca de garantir uma continuidade no sentimento de pertencimento e identidade local, os bens culturais intangíveis são frequentemente reinventados pelos grupos e comunidades em função também das mudanças dos contextos sociais. Ao relacionar elementos como a comida e as práticas culinárias com os processos de construção, afirmação e reconstrução de identidades, compreende-se de certo modo que ambos refletem maneiras culturalmente codificadas da maneira pelas quais os indivíduos expressam a singularidade de sua culinária frente a culinária dos outros (MACIEL, 2004).

A memória é um dos elementos que constituem o sentimento de identidade, da mesma forma que se coloca como um fator importante na construção do sentimento de continuidade de um grupo. Para Halbwachs (1990), a memória deve ser entendida como um fenômeno construído coletivamente que está submetido, a todo tempo, às transformações e mudanças, especialmente as sociais. Portanto,

> "[..] quando se trata da memória herdada, podemos também dizer que há uma ligação fenomenológica muito estreita entre a memória e o sentimento de identidade [...]. A construção da identidade é um fenômeno que se produz em referência à imagem que o indivíduo constrói e apresenta a si próprio e aos outros como critério de aceitabilidade, de admissibilidade, de credibilidade, e que se faz por meio da negociação direta com os outros" (POLLAK, 1992 p. 204).

A globalização, notavelmente, proporcionou um pluralismo culinário, movimento que fez com que muitas tradições gastronômicas perdessem o elo com a etnicidade, tornando-se etnicamente neutras (MINTZ, 2001 p. 35). Poulain e Proença (2003) defendem que o desejo contemporâneo pelas gastronomias locais é reflexo de um sentimento nostálgico por um espaço social onde o comedor vivia sem ansiedade, abrigado por uma cultura culinária claramente "identificada e identificadora". No primeiro capítulo, os autores pontuam a aproximação das suas ideias com as de Fischler e Courbeau. Para Poulain (2003),

> "A mundialização dos mercados geraria um triplo movimento, a saber: desaparecimento de alguns particularismos, emergência de novas formas alimentares resultantes do processo de mestiçagem e difusão em escala transcultural de alguns produtos e práticas alimentares" (POULAIN, 2003 p.43)

Na mesma linha de pensamento, embora não fosse estudioso da alimentação, e sim um teórico cultural, Stuart Hall (2006), em seu livro *A identidade cultural na pós-modernidade,* diz que antes da modernidade o indivíduo encontrava sua identidade nas tradições culturais e, mesmo sendo a cultura um importante elemento para a estrutura social e para a modernidade, na atualidade a identidade se transformou em produto valorado, construído a partir de vários discursos e práticas. Em outras palavras, o sujeito desarticula suas identidades estáveis do passado e abre espaço para a criação de novas identidades culturais.

Desde seu início, a antropologia contribui para o aprofundamento de estudos a respeito da comida e do ato de comer. Temática atualmente também muito explorada por outros campos de conhecimento. Estes estudos, ligados às ciências sociais têm permitido cada vez mais na contemporaneidade, uma maior compreensão da relação do ser humano com a comida. Exemplos são encontrados em MINTZ (2001), CANESQUI E DIEZ-GARCIA (2005); MENASCHE et al. (2005) e mais recentemente BENEMANN et al. (2023) que revisitam um conjunto de estudos sobre a alimentação feitos principalmente por antropólogos, acrescentando-se alguns mais orientados pela sociologia, privilegiando os estudos de caráter etnográfico reletindo a cada tempo algumas correntes de pensamento utilizadas pelos pesquisadores.

Mintz (2001 p.34) cita:

> "Como as comidas são associadas a povos em particular, e muitas delas são consideradas inequivocamente nacionais, lidamos frequentemente com questões relativas à identidade".

No item 1.2, apresentar-se-á uma breve descrição da relação da comida e a identidade, tanto no Brasil quanto no Rio de Janeiro, baseando-se na presença de diversidade étnica complexa e da ocupação do território.

1.2 Comida e identidade

O Brasil é reconhecido como um dos países com maior diversidade étnica e cultural do mundo, apresentando uma população de 203 milhões de habitantes (IBGE, 2022) espalhadas em 26 estados de federação, mais o Distrito Federal, onde cada um apresenta realidades culturais, sociais e econômicas diferentes do outro.

Os processos de estabelecimento por uma identidade nacional surgem da necessidade de uma reordenação e unificação social, que tem como finalidade o domínio e poder político e econômico, as normatizações e as comemorações, constituindo assim o Estado Nação. O debate sobre a identidade permeia o pensamento social do país, e parte dessa busca por entender a identidade está vinculada a questões de nossa cozinha, ora enaltecendo o nacional, ora o regional.

Alguns elementos na formação e constituição de uma nação fazem com que os indivíduos compartilhem sentimentos de identificação, como por exemplo, a comida. A comida serviu de impulso às grandes transformações sociais ao longo da história e é um elemento cultural importante para se pensar questões sobre a identidade. Os sistemas culinários, como conjunto de práticas e representações, na sua totalidade identificam comportamentos e posições do ser humano na sociedade. As formas de cozinhar, as preferências do que comer e os gostos compõem códigos culturais por meio dos quais acontecem mediações sociais e simbólicas (GONÇALVES, 2004). A disponibilidade, ou a carência de produtos, assim como sua variedade e qualidade são determinantes para a ocorrência de movimentos envolvendo diferentes trocais culturais, que repercutem na formação de múltiplas identidades alimentares e também culturais. O que se quer dizer é que, da mesma maneira que essas trocas constituem os sistemas culinários, também constroem as identidades.

Para Collaço (2013),

> As cozinhas possuem articulações que dialogam com representações do que é local, regional, nacional; com diferentes grupos (etnias, classe, idade, gênero), além das questões relacionadas ao tempo, à tradição e à memória. Assumem distintos significados ao longo de suas trajetórias e refletem o caráter contextual em que transcorrem, lançando mão de soluções conjunturais decorrentes de encontros promovidos por imigrações, guerras, comércio etc. (Collaço, 2013 p.4).

A cozinha brasileira é complexa e formada pelo hibridismo cultural de diferentes povos. Fato que deve ser cuidadosamente abordado, e que engloba reflexões muito importantes. Afinal, em países colonizados como o Brasil, é comum não se ponderar, o real peso dessa hibridismo para cada um dos povos. Penso que não é possível medi-lo, mas o fato de aceita-lo, sem o risco de reduzir ou negar as questões relativas a desigualdade, discriminação, dizimação e conflitos ocorridas durante esse processo histórico de "cooperação" cultural, já é um passo importante. Maciel afirma que:

> O que se chama hoje de "cozinha brasileira" é o resultado de um processo histórico, o qual traz em si elementos das mais diversas procedências que aqui foram modificados, mesclados e adaptados. Não é possível pensar em uma "cozinha brasileira" sem pensar em uma miscigenação. Porém, essa constatação não implica uma apologia desta, nem uma essencialização de uma situação que é dinâmica (2004, p. 28).

Para além do mito das três raças, a cozinha brasileira ainda se divide em suas especificidades regionais.

> "A discussão sobre a formação nacional, inclusive de nossa culinária, pode ser situada entre 1870 e 1930, quando envolveu nos debates as elites econômicas e os intelectuais de todo o país. As cozinhas regionais emergiram como tema a partir de 1920, e de maneira mais forte no Nordeste. O segundo aspecto que merece menção é que, quando dizemos 'cozinhas regionais', em geral, estamos nos referindo, com maior ênfase, às cozinhas populares. Nesse ponto, têm pouca importância, por exemplo, os livros de culinária que expressam modas internacionais e atravessaram o Atlântico, influindo na prática culinária das grandes cidades da América. Temos também uma evolução distinta, marcada em primeiro lugar pela violenta liquidação da população nativa e pela direção dada à alimentação negra pelos colonizadores. Ao chegarmos à segunda metade do século 19, as elites nacionais estavam mais sensíveis ao processo internacional de afrancesamento culinário do que a descoberta do que 'valeria a pena comer' e incorporar as suas vivências, escolhendo pratos em meio a um vasto e desorganizado repertório de comidas populares" (DÓRIA, 2014 p. 148, grifo do autor citado por ROIM, 2020)

A questão é que os estados constroem de forma diferenciada sua identidade cultural. Quando se trata de cozinha regional, supõe-se a existência de uma certa homogeneidade, mas podem ocorrer diferenças dentro de um mesmo estado, por exemplo. Também é possível que sejam identificadas semelhanças ou aproximações entre uma cozinha e outra. O que de fato deve-se ressaltar é que sempre existirão marcos que definirão um certo tipo de fronteira, mesmo por pequena que seja. Isto é, cozinhas regionais são resultados de combinações singulares entre condições históricas e espaciais, e mesmo que parece sustentar-se apenas na delimitação geográfica, sua dimensão é definida socialmente, por meio principalmente das práticas alimentares que as envolvem (DUTRA, 2004).

Portanto, as cozinhas regionais não se reduzem a uma lista de receitas diferentes. O sentido dado as suas práticas, métodos de fazer, ingredientes, formas de comer e de servir, com quem e para quem é o que sustenta seu vínculo com o pertencimento de grupo. "Nem sempre o típico, o emblemático é o cotidiano, apesar de representado como característico" (DUTRA, 2004 p. 102). Mesmo dividida por especificidades regionais, a busca da identidade nacional através da comida, deve ser ancorada no hábitos do

cotidiano, naqueles que são comuns em todo território nacional, como no caso do arroz com feijão e não nos que são evidenciados como típicos (ROIM, 2018; BARBOSA 2007).

Como já foi mencionado a culinária é um elemento frequentemente utilizado para referenciar identidades. Contudo, no processo de construção da nação, a modernidade nos orientou à consciência de uma especificidade regional e o discurso regionalista vem trazer essa legitimidade na tradição diante a padronização das sociedades industriais.

Considerando o que foi abordado até aqui, é possível dizer "comida" se insere em algo mais amplo que aqui denominamos, sistemas alimentares. Tais sistemas manifestam as particularidades dos aspectos que os compõem, tais como o que é definido como comestível, a forma como é produzido (desde a plantação ou extrativismo), o modo de preparo, como é consumido, por quem é consumido, com quem é consumido, os utensílios utilizados nos processos de produção, preparação e consumo; quem os prepara; em qual ocasião e outros tantos aspectos que dialogam diretamente com questões políticas, econômicas e geográficas. Os sistemas alimentares, assim compreendidos, revelam muito sobre a cultura de um grupo, sendo possível captar os valores, sentidos e significados atribuídos a própria identidade e memória do mesmo.

Roberto DaMatta (1986 p. 53) cita que nós brasileiros temos um jeito único de apreciar a mesa. É nela que através de uma comida comum, celebramos uns com os outros nossas relações muito mais que nossas individualidades, ou seja, gostamos das misturas. Do mesmo modo, diz ele - é preciso indicar que:

> "Sempre privilegiamos as comidas nacionais e preferimos sempre os alimentos cozidos. Do cozido **à peixada** e à feijoada. Parece que temos especial predileção pelo alimento que fica entre o líquido e sólido, evitando – nessas grandes refeições onde se celebram as amizades – o assado, alimento que não permite a mistura" (grifo meu).

Sendo assim, a comida misturada, aquela que não se constitui somente pelo sólido ou somente pelo líquido parece evidenciar a imagem perfeita, aquela que projeta as relações existentes entre as mais diversas pessoas. Isto significa que somos nós brasileiros, mais dados a ligação entre os dois termos, e certamente a peixada e a moqueca, o cozido e a feijoada materializam essa imagem de uma forma exemplar. "Temos, então, na nossa cozinha, na nossa comida e no nosso modo de comer, uma obsessão pelo código culinário relacional e intermediário. Um código marcado pela ligação" (DAMATTA, 1986 p. 55).

Em um país com dimensões continentais como o Brasil, torna-se possível apreender a construção das chamadas cozinhas, como formas culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de alimentar-se. São as cozinhas, parte de um sistema alimentar, o conjunto constituído de produtos, técnicas, hábitos e comportamentos que através da culinária (maneiras de fazer) tem como objetivo transformar o alimento em comida (MACIEL, 2004).

A relação entre comida e identidade, quer seja em âmbito nacional, regional ou local é um debate que tem rendido extensas reflexões, manifestadas em extenso número de publicações científicas. Nesse contexto, é possível notar que regiões são reconhecidas ou tem suas identidades culturais atreladas a comidas que foram se tornando emblemáticas (WOORTMANN, 2013).

Cano (2021) em estudo sobre as especificidades alimentares regionais brasileiras e suas transformações ao longo do tempo buscou elucidar a complexidade dos hábitos alimentares das cinco grandes regiões brasileiras[3]. Para seu embasamento teórico principal e também para responder suas questões de pesquisa baseou-se nos trabalhos de Freyre (1951), Ribeiro (1977), Castro (1980) e Carneiro (2003). Como o foco desta tese se limita a cidade do Rio de Janeiro, compreende-se que fez necessário priorizar na análise, os dados encontrados pelo autor que fossem relativos à Região Sudeste e ao Rio de Janeiro em especial.

Sendo assim, Cano (2021) destaca primeiramente a pluralidade da região devido à forte influência de diversos povos e etnias tendo durante a colonização maior influência das matrizes africanas, indígenas e portuguesas; no início do século 20 a consolidação das imigrações europeias e a partir da década de 1970, migrações de outras regionais brasileiras. Especificamente no Estado do Rio de Janeiro, predominou a influência das matrizes portuguesas, tendo o feijão preto uma guarnição obrigatória na refeição de seus habitantes. O estado também se destaca assim como São Paulo pelo cosmopolitismo e o urbanismo de suas cozinhas, tendo a partir do século 19 os seus hábitos alimentares modificados devido ao rápido crescimento das cidades, aumentando de sobremaneira o comércio de comida de rua.

Contudo, a cidade do Rio de Janeiro é vista, inegavelmente também como um mosaico intercultural, que resulta em um composto particular gerador de sentidos. Entre os elementos que marcam a identidade dessa cidade é sua comida, fruto de várias

[3] A atual regionalização (IBGE, 1970) divide o Brasil em cinco "Grandes Regiões", Região Norte, Região Nordeste, Região Sudeste, Região Sul e Região Centro-oeste.

influencias étnicas, expressa as suas vivências a partir de inúmeros pratos que são resultados dessa mistura de culturas. Tudo isso adicionado a forma descontraída e simples que o carioca tem para comer e beber, sem qualquer necessidade de requintes ou de formalidades, parte disto pode ser entendido no que Gontijo (2002) toma por 'carioquidade' a maneira como os cariocas materializam, experimentam e tornam prática social o seu cotidiano e as relações sociais.

Portanto, ainda que a sociabilidade não esteja restrita à mesa, a comensalidade, implicando em comer com outras pessoas é uma ocasião marcante nas relações sociais. Assim sendo, analisa-se no item 1.3, a dimensão simbólica do comer em festas e rituais onde a comida expressa meios de sociabilidade e aponta para distinções socialmente identificáveis.

1.3 A comida nas festas e nos rituais

> Para nós brasileiros, comer é um ato social e não privado. Valoriza-se o ato de comer em grupo e há diferenças significativas entre o comer cotidiano e o comer cerimonial ou entre o comer em família, em casa e o comer em público. A dimensão simbólico-ritual do comer se expressa de forma evidente nas práticas do "almoço do domingo", de convidar amigos para jantar em casa, ou convidar amigos para "jantar fora", de casa. Reproduz-se então o corpo social (WOORTMANN, 2013 p. 06).

Analisando a participação específica da comida nas festas, pode-se sugerir que sempre estiveram intimamente associadas. A mudança está somente na forma como é oferecida, dependendo do evento, de sua espacialidade, temporalidade e organização sociocultural (OLIVEIRA E FERREIRA, 2020). Desse modo, a comida torna-se um elemento central de ocasiões festivas, um momento esperado e para o qual voltam-se as atenções, o testemunho de um poder de representação do grupo que a organiza e para quem é organizada.

As festas são eventos que buscam fortalecer os laços de coletividade, sociabilidade e reciprocidade de um determinado grupo social, uma forma de restabelecer a força contra as imposições sociais cotidianas as quais as pessoas estão expostas a todo tempo e pelos mais variados motivos. De acordo com Durkheim, durante a festa a energia do coletivo, dos participantes atingiria o seu mais alto grau de ebulição. Este estado de efervescência muda as condições da atividade psíquica. As energias vitais são superexcitadas, as paixões mais vivas, as sensações mais fortes (DURKHEIM (1968, p. 603 citado por AMARAL, 1998).

Isambert (1982, p. 315 citado por Amaral, 1998) define a festa como a "celebração simbólica de um objeto (evento, homem ou deus, fenômeno natural, etc.) num tempo consagrado a uma multiplicidade de atividades coletivas de função expressiva". A definição do autor corrobora com a construção da ideia de que festas, portanto, são eventos que abrangem uma multiplicidade de relações de diversas naturezas que podem ser religiosas, econômicas, políticas, artísticas, lúdicas etc., onde geralmente ocorrem negociações de vários tipos e entre diferentes classes sociais.

De acordo com Alencar (2003 p.66),

> "A festa, fato social pletórico inscrito numa singularidade histórico-cultural, possibilita a leitura da política em contexto. Em sua abrangência temporal e histórica vinculação à política permite a leitura de mudanças políticas, denotadas na mudança das festas. A festa, como expressão e realização política, evento, faz política. Acontecimento social com conotações políticas, porquanto ato político, a festa é eficaz na medida em que veicula mensagens dotadas de sentido. Acontecimento, ela dá lugar à conjunção de representações e práticas".

Já os rituais, segundo Kuschnir (2007, p. 15), "são cerimônias de modo a reforçar e atualizar papéis sociais. Concepções a respeito da política e do mundo social são na maioria das vezes confirmadas, forjando, ainda que temporariamente, a identidade dos participantes como grupo". A autora estudando em especial, os rituais de comensalidade na política, observa que essas cerimônias são realizadas com o objetivo de uma compensação do caráter cíclico e instável dos papéis sociais da própria política, ou seja lugares de sociabilidade como restaurantes, bares, barracas de feiras transformam-se em ambientes propícios para se fazer política e ainda afirma que de acordo com cada localidade, a política interfere na leitura dos significados do cotidiano, imprimindo a cada um, uma vida social própria, com seus determinados valores e rituais (KUSCHNIR, 2007).

Peirano (2002) já aventava que os estudos sobre rituais, antes geralmente direcionados para um cunho religioso e tema clássico da antropologia, nos estudos mais modernos haviam assumido um papel mais político, corroborando assim com as ideias de Kuschnir (2007).

Trazendo a temática festas, rituais e comensalidade para a realidade da cidade do Rio de Janeiro e coincidindo com o início do recorte temporal sugerido para análise do objeto nesta tese, Abrahão (2019) relata que no período em que, Rui Barbosa encontrava-se como presidente do Brasil, a cidade vivenciava um processo de melhorias urbanas,

sendo reconhecidamente um centro de poder político, econômico e cultural. Na cidade borbulhavam novas sociabilidades, com festas e bailes que ocorriam tanto em ambientes privados quanto em espaços públicos. Centros de convivência como tabernas, botequins, confeitarias, restaurantes, quiosques e teatros tornavam-se locais tanto de discussões políticas e/ou literárias assim como simplesmente para diversão e lazer. Mas sempre dotadas de pessoas com algum tipo de propósito formador de opinião. Assim também ocorria nos almoços e jantares, tidos como relevantes momentos para valorização de cortesia e civilidade entre os pares, e porque não marcadores estratégicos de distinção e pertencimento social (ABRAHÃO, 2019).

Abrahão (2019) conta que nesta época era habitual, restaurantes, cassinos, clubes e hotéis serem escolhidos como locais para abrigar comemorações que envolvessem sociedades profissionais, partidos políticos e outras associações. Também se lia, com vasta frequência nos jornais locais, matérias sobre estes encontros, principalmente os encontros políticos. Mas, o detalhamento jornalístico dado a esses eventos, muitos frequentados por indivíduos pertencentes à elite econômica e cultural da cidade, dependia sempre do propósito, de quem ou o quê, mereceria este destaque. Em alguns casos, eram breves as menções, já em outros, menções minuciosas envolvendo o cardápio, a decoração, os próprios convidados, o motivo, e até os discursos proferidos pelos partícipes, por exemplo. Chamou a atenção também o relato da autora, quanto à prática do colecionismo dos *menus* do que seria servido nesses eventos. Por serem impressos em papeis de alta qualidade e por apresentarem *layouts* e *designs* bem peculiares, mostravam-se como potencial item de coleção e/ou recordação de um momento específico, com relevante valor social para quem o colecionava.

Continuando nessa toada, da relação da cidade do Rio e a festa, Pereira (2015), em seu trabalho *No ritmo do Vagalume: culturas negras, associativismo dançante e nacionalidade na produção de Francisco Guimarães (1904-1933*) relata que a partir dos últimos anos do século 19 como um todo, espalhou-se rapidamente uma grande febre dançante. Francisco Guimarães, mais conhecido como Vagalume era um jornalista negro, colunista do Jornal do Brasil que escrevia sobre práticas recreativas dos trabalhadores e que deu relevância à prática dos bailes pelos clubes da cidade. O sucesso de suas matérias acabou despertando o interesse de outros jornais que começaram a abrir colunas sobre sociedades recreativas e clubes de carnaval reproduzindo muitas vezes as notas mandadas pelos próprios clubes.

Além do interesse da imprensa, ainda tinha o dos intelectuais que no início forjavam com sua escrita, a imagem desses trabalhadores e suas práticas, os tratando de uma maneira exótica. Até que em certo momento, passaram a ser entusiastas desse movimento e buscar nesses clubes a imagem da nacionalidade. Um processo de negociação sugerida entre os trabalhadores, a imprensa, a polícia e os intelectuais. Através dessas negociações eles vão conquistando espaços que na década de 1920 em diante, suas práticas passassem a ser vistas como positivas ou algo que pudesse representar um novo modelo de cultura nacional.

Baseando-se nos modelos de grandes sociedades carnavalescas, a maioria com sede na parte central da cidade, os pequenos clubes e sociedades recreativas dedicados à organização de festas e bailes se proliferaram pelas periferias, notadamente nos bairros onde se notava uma forte presença de pessoas negras e pardas (PEREIRA, 2015).

Sabe-se que as manifestações populares antes eram restritas à população mais empobrecida, negra, descendente de escravizados e reprimidas pelo Estado. A partir das décadas de 1930-1940, o samba passou a ser valorizado pelo poder público e também pelos meios de comunicação de massa, e posteriormente transformado em símbolo de brasilidade. De acordo com Vianna (1995, p. 34), "a transformação do samba em música nacional não foi um acontecimento repentino, indo da repressão à louvação em menos de uma década, mas o coroamento de uma tradição secular de contatos entre vários grupos sociais na tentativa de inventar a identidade e a cultura popular brasileiras". O autor reitera a ideia de que o sucesso nacional que o gênero musical ganhou, se deu pela convergência de intelectuais e músicos mas principalmente pela expansão dos meios de comunicação de massa. Todo esse processo nos anos 30, consolidou a posição da cidade do Rio de Janeiro como a capital cultural do país.

De fato, foi nos anos 50 e 60, que o “mundo do samba” se estruturou e passou a ser regido com regras e até um vocabulário peculiar. Nesse universo, as células principais eram as escolas, cada uma delas, por sua vez, surgidas em geral de núcleos familiares e comunitários que as dirigiam e davam suporte.

Faz parte do “mundo do samba” a sociabilidade, desde os ensaios até as reuniões informais de todos os gêneros, que incluíam bailes, aniversários, passeatas automobilísticas, festas no estilo junino e até piqueniques que iam desde as gafieiras, aos clubes, os quintais, as praças e a rua. Contando sempre com a presença de ilustres figuras do samba, assim como de muitos políticos (LOPES, 2013a). A partir disso tornou-se

relevante encontrar o lugar ocupado pela comida neste universo festivo, dançante e permeado de múltiplos interesses. Que tipo de comida era servida nessas ocasiões?

Woortmann (2013) já dizia que, em toda cultura, encontra-se em meio a inúmeros alimentos disponíveis no seu ecossistema, aquele que se deve e aquele que não se deve comer, sendo assim, as prescrições alimentares se tornam tão importantes quanto as proibições alimentares. Sabe-se que a história do Rio de Janeiro está ligada ao processo de colonização empreendido pelos portugueses, e também se apresentou como principal porto de entrada de pessoas escravizadas no país. Durante muito tempo esteve na centralidade das discussões políticas e econômicas enquanto capital federal, local onde as manifestações culturais produzidas como o samba, o carnaval, a bossa nova, o futebol, e as tradicionais festividades religiosas, por exemplo expressam a síntese de todo esse hibridismo cultural. Ver-se-á nos capítulos vindouros desse trabalho diversos exemplos dessa relação no cotidiano citadino.

Como vimos anteriormente, a cidade do Rio com o tempo acabou se consolidando como a "capital do samba", e a comida que sempre esteve relacionada aos festejos relacionados a esse gênero musical em questão, foi a feijoada. O prato, tornou-se relevante atrativo de festas e comemorações, principalmente as que foram preparadas nos final do século 19 e início do século 20 por Tia Ciata[4], sendo portanto a comida "eleita" para representar a Cidade Maravilhosa[5] e o Brasil. Ambos, samba e feijoada representariam a identidade nacional brasileira, tomados aqui como exemplos de uma tradição inventada (FERNANDES, 2001; FRY, 1982 citados por SOUZA, 2014).

Contudo, durante o recorte temporal da pesquisa, projetando os esforços para encontrar indícios sobre comida à base de peixes pela cidade, deu-se uma descoberta interessante: em diversas ocasiões festivas, inclusive em bailes e festas relacionadas ao carnaval era comum o consumo de "peixada[6]", na verdade, na maioria das ocasiões era inclusive, o atrativo do público para a festança. Então, baseando-se no que ressaltou Cascudo (2011 p. 576) de que "o pescado tem o gabo natural, porque indígenas, africanos e portugueses são ictiógrafos[7] convictos", e também por ter o País uma riqueza natural em número de espécies de peixes e a cidade do Rio ter sido prospectada por possuir abundância desse alimento, de pescadores e tudo mais ligado à essa atividade (vide

[4]Hilária Batista de Almeida, baiana, mãe-de-santo do candomblé, e uma figura influente no desenvolvimento do samba no Rio de Janeiro.
[5] Termo utilizado para se referir a cidade do Rio de Janeiro.
[6] Iguaria constituída de peixe cozido e ensopado, podendo ter outras variações no preparo.
[7] Especialistas, quando o assunto é peixe.

capítulos posteriores), o achado suscitou mais curiosidade, principalmente no que diz respeito a cidade do Rio, pois, mesmo sendo litorânea por natureza, não foi a peixada a escolhida para representá-la em nível nacional e sim, a feijoada.

Isto posto, coincidindo também com a maior publicitação dos bailes e aumento do número de colunas carnavalescas nos jornais locais, constatou-se na maioria deles que, exatamente na década de 1920 houve um aumento de citações ao termo peixada. O que reforça a ligação entre o acontecimento dos bailes nos clubes e sociedades carnavalescas e o oferecimento da iguaria durante seus eventos. Lopes (2013a) também confirma que dentre as comidas preferidas para consumo pelos convivas nos bailes e festanças, estava a "suculenta peixada", e não era somente a feijoada o prato escolhido para tais ocasiões. Sim! A comida à base de peixe teve seu lugar reservado na história festiva da cidade.

> "Nessas festanças, comia-se bem e muito. Principalmente, o suculento angu à baiana, preparado por experientes profissionais da arte culinária, a indispensável feijoada, a **suculenta peixada** e até mesmo o churrasco, então um tipo de refeição não muito em voga no Rio. E em quase todo baile havia sempre o peru assado que, geralmente à meia noite, era oferecido como prêmio à mesa que melhor "se destacasse no bufê", ou seja, que consumisse mais cervejas, refrigerantes e salgadinhos" (LOPES, 2013a, grifo meu).

Por fim, é importante reforçar que enquanto elementos culturais, a comida, os rituais e as festas contemplam elementos ímpares, se tratando de expressão, simbologia e sentimento de pertencimento a uma dada sociedade. Nessa perspectiva buscou-se através da comida, aqui representada pela peixada, e as formas de sociabilidades as quais foi sendo relacionada, demonstrar que essa comida serviu em diferentes momentos como um facilitador de relações, um marcador de territórios, um elemento de distinção social e também de "identidades cariocas", tendo significado particular relacionado com a história da cidade e com o seu passado relacionado à pesca, mais ou menos longínquo.

Assim sendo, no próximo capítulo torna-se importante falar do peixe como alimento, base da peixada (comida), assim como a importância da pesca (meio de obtenção do alimento), suas políticas e práticas, a fim de contribuir para a reflexão de quanto o consumo desta comida contribui para a memória social da cidade do Rio de Janeiro.

CAPÍTULO 2. O PEIXE COMO ALIMENTO

2.1 O que é o peixe?

São animais vertebrados encontrados nos diferentes ambientes aquáticos, ou de acordo com Silva (2021), “são animais selvagens que se podem apresentar como uma boa fonte nutritiva, mas como suprimentos marinhos são imprevisíveis, sempre entre a abundância e a escassez”. Dias (2010), reitera que no livro de Genesis (2: 28-30) do Antigo Testamento, diz: “É certo que, após a criação do homem, este recebe como missão crescer, multiplicar-se e dominar a terra: Dominai sobre os peixes do mar, sobre as aves dos céus e sobre todos os animais que se movem na terra”. Mas, na verdade, sobre esta licença para dominar os animais marinhos e ao mar, nenhum discurso é apresentado pelo homem, nada que torne praticável uma intervenção sua sobre estas criaturas, diferentemente do que ocorre sobre os animais terrestres e sobre a agricultura (DIAS, 2010).

Mesmo diante dessa afirmação acima apresentada, a exploração dos recursos pesqueiros é antiga, sempre esteve presente na história humana desde o homem primitivo e é bem mais do que uma atividade produtiva ou uma atividade de lazer, tendo uma importância não somente econômica, mas também cultural e simbólica. Trata-se de um saber construído na apropriação da natureza: marés, correntes, estações, luas, peixes, crustáceos, moluscos, técnicas, instrumentos, artes, conhecimentos. Alguns grupos humanos foram tão dependentes da pesca que pode-se dizer que foram produzidos material e simbolicamente por essa atividade (DIEGUES, 2004; TUTUI E MACHADO, 2024). Ao homem coube selecionar, classificar e nomear as espécies, estudar os seus hábitos reprodutivos e seus fluxos migratórios, distingui-los dos frutos do mar, escolher o que deveria ou não ser consumido pelo próprio homem, de que forma, para qual finalidade, e em qual momento.

A presença remota da pesca no Brasil é comprovada pela presença dos SAMBAQUIS – sítios arqueológicos que abrigam vestígios da pesca e coleta de recursos de manguezal, principalmente conchas e peixes, que compunham a dieta do homem primitivo. Segundo arqueólogos e paleontólogos, as populações indígenas da costa meridional do Brasil exploravam as lagunas vizinhas da Serra do Mar há 6.000 ou 9.000 anos (TUTUI E MACHADO, 2024).

No período pré-colonial, os povos indígenas que habitavam o território antes da colonização europeia tinham na pesca uma fonte de alimentação, assim como de lazer, pois pescavam por esporte, para contar histórias, cantar, dançar e brincar tornando-se uma forma de celebrar a vida e a natureza, e de fortalecer os laços de amizade e parentesco entre os membros do grupo, para eles, os peixes são muito importantes, pois são fundamentais para a realização de suas festas e são usadas também como objetos de troca. A pesca também era uma fonte religiosa pois os indígenas viam nos peixes e nos outros seres aquáticos manifestações dos espíritos da natureza e finalmente uma fonte de expressão cultural, com a ajuda de processos rudimentares, os diversos tipos de técnicas e instrumentos para capturar os peixes, como anzóis, redes, flechas, lanças, armadilhas, cestos e até mesmo venenos naturais extraídos de plantas e empregando canoas e jangadas. Muitos dos instrumentos, dos pratos, dos termos e das tradições da pesca brasileira têm origem indígena, como as redes, as canoas, as jangadas, a moqueca, o pirão, o tacacá, o tucunaré, o pirarucu e a festa do Divino Espírito Santo.

Durante o período colonial, a pesca representava a base alimentar das comunidades estabelecidas no litoral e também uma atividade importante como fonte de alimentos tanto para os engenhos e fazendas dedicados à monocultura da cana de açúcar, quanto para a alimentação das cidades. Como relatado por Câmara Cascudo (2011, p. 197):

> "**O peixe era alimento preferível nos engenhos**, preço inferior ao da carne, e sempre do gosto da escravaria. As propriedades mais afastadas do mar e dos rios piscosos eram supridas pelas praias. Havia o pescado salpreso ou seco, disposto em garajaus ou engradados de cipós e varas, contendo um milheiro, prontos para a remessa nos comboios de animais ou nos carros de bois, rumando as distantes bagaceiras" (grifo meu).

Historicamente, associa-se a tanto a pesca marítima à navegação quanto a sua relativa influência no desenvolvimento do capitalismo dos séculos 15 e 16, assim como na formação dos centros urbanos, especialmente os que estavam localizados na costa como o Rio de Janeiro e Salvador. No período entre 1500 a 1700, os principais centros urbanos como a maioria das zonas litorâneas eram habitadas por colonos (DIEGUES, 2004; TUTUI e MACHADO, 2024).

Ainda no contexto colonial, ocorreram relatos de vários cronistas estrangeiros (portugueses, espanhóis, franceses e holandeses) dizendo que os mares e rios do Brasil eram abundantes em peixes, sendo comum encontrar o termo "águas mui piscosas". É patente que os hábitos alimentares da população europeia ocidental cristã recebeu

influências religiosas. Isso pode ser confirmado, quando utiliza-se como exemplo o caso de Portugal. Segundo a historiografia, esse catolicismo europeu atravessou os séculos e o Atlântico chegando aqui no Brasil, quando do processo de colonização no Período Moderno.

No decorrer da história, os homens sempre procuraram por formas de explorar e administrar o mar e seus recursos. Para isso, desenvolveram diferentes modos de apropriação social, econômica e cultural ligados ao ambiente marinho, em especial. Mas diferentemente da agricultura, onde os riscos existem, mas são mais controláveis, na pesca marítima há um risco em particular, dado pela própria natureza. A migração das espécies de peixe de um ambiente a outro para sua reprodução biológica, não estando fixa e disponível a qualquer hora (DIEGUES, 2004).

No processo de formação do povo brasileiro, indígenas, pessoas escravizadas trazidas do continente africano e imigrantes exerceram influência nas técnicas e na cultura da pesca em todo o país. Portanto, o consumo de peixe, assim como de outros alimentos sempre pode ser influenciado por diferentes fatores, dos quais salienta-se os socioeconômicos, os padrões de consumo alimentar, estado de saúde e a religiosidade.

Os produtos obtidos por meio da atividade da pesca, incluindo os peixes, se realçam nutricionalmente de outros alimentos de origem animal. Eles contêm grandes quantidades de vitaminas, minerais e proteínas de alto valor biológico. A divulgação de estudos que os associam com melhorias na saúde, têm causado nos últimos anos, um aumento do interesse por esse alimento. Mas nem sempre foi assim, pois por muito tempo foi considerado um alimento fraco, como descrito por Cascudo (2011, p.575):

> "[...] os peixes tem renome de sabor, mas não de valor nutritivo...de sua subalternidade ainda perdura, na etiqueta dos banquetes, o peixe ao assado, como arauto da autoridade anunciada. Não é um prato nobre, centro de interesse gastronômico".

De acordo com Poulain (2004, p. 259) "Um alimento deve possuir quatro qualidades fundamentais: nutricionais, organolépticas, higiênicas e simbólicas". Entretanto, para que um alimento seja reconhecido como tal, ou seja, ele não deve possuir apenas qualidades nutricionais e somente ser capaz de manter a saúde das pessoas, é necessário que o mesmo seja aceito pelo "comedor" e pelo grupo social ao qual ele pertence. "O processo de construção social de identidade alimentar é o conjunto de regras de inclusão ou de exclusão de um produto que dispõe de uma carga nutricional no espaço

do comestível" (POULAIN, 2004 p. 252). O espaço do comestível é então o resultado das escolhas feitas pelo homem dentro do conjunto dos produtos nutritivos a sua disposição no meio natural (CONDOMINAS, 1980; FISCHLER, 1990 citados por POULAIN E PROENÇA, 2003).

Conforme as qualidades fundamentais apresentadas por Poulain para o alimento, o peixe e as espécies marinhas enquanto tal, também são utilizados por inúmeras religiões como base simbólica para seus rituais e suas crenças. Nestes casos, os peixes e outros alimentos utilizados para o mesmo fim, deixam o seu caráter comum (alimentar, nutricional) e passam a, ser um elemento para "alimentar" o espírito e a alma, seja através de restrições de consumo (jejum de outros alimentos) ou até mesmo como oferendas, o objetivo varia de acordo com as crenças representadas e/ou cultuadas.

Para a cultura indígena, o peixe é tido como um alimento cheio de simbolismo, como visto anteriormente (p.43). Assim como para os próprios pescadores, onde se configura como importante elemento de expressão de seu trabalho, representando tanto as habilidades, quanto as imprevisibilidades (acidentes, doenças, escassez e fartura) além de retratar sua própria existência (vida), sendo ao mesmo tempo seu objeto de renda e também seu alimento (VINHAS, 2011).

Associadas a algum tipo de simbolismo alimentar também estão as religiões. O peixe, por exemplo é um dos signos mais expressivos da ramificação católica no cristianismo. Historicamente são apresentadas duas hipóteses para que esse alimento se tornasse tão importante, o primeiro é o de que nos primórdios da igreja, devido as constantes perseguições e morte de muitos cristãos, foi necessária a criação de um símbolo que os identificasse como tal. No momento que se encontravam, um deles desenhava um arco, se o outro fizesse o mesmo desenho, ficava a imagem de um peixe e assim se reconheciam como irmão na fé. A partir dessa história, foi criado um acróstico com a palavra peixe em grego ICHTHUS ou ICHTHYS onde as primeiras letras de cada palavra formava *Iesus CHristus THeos Yios Soter*, que em português quer dizer: Jesus Cristo Deus Filho Salvador.

A segunda hipótese está relacionada com o milagre da multiplicação do pão e dos peixes, que consta em todos os Evangelhos, o evento celebra a abundância de graças que acompanha a chegada do Messias, novo tempo é assim apresentado como um período de ventura, que proporciona a saciedade aos famintos, a saúde aos enfermos, a justiça e a reabilitação aos desprezados. Neste sentido, o peixe é um símbolo reconhecido como alimento dos humildes, cuja abundância não deve ser negada. O peixe é, tal como o pão,

pela sua presença na mesa do cotidiano, um símbolo da própria humanidade, cuja natureza Cristo assumiu, ao ingerir os comuns peixe assado e pão, após ter ressuscitado. Sendo assim, mediante os preceitos católicos, o período da quaresma, como os dias de jejum seriam destinados a purificação, e daí a proibição do consumo de carne vermelha e o aumento de consumo de peixes nessa época, na qual as pessoas buscariam o arrependimento dos seus pecados e almejariam uma evolução espiritual.

Também muito comum nas religiões de matriz africana, o peixe é a comida em vários pratos e oferendas para os Orixás. Na comida de santo que constitui o ebó do Candomblé, o eja (peixe) simboliza equilíbrio e tranquilidade, é visto como símbolo da fecundidade e fraternidade, e de vários Orixás ligados a água e a pesca. O peixe é o próprio espírito das águas, sendo que esta representa o fluído vital, o fluxo de informações e conhecimento espiritual e material, por isso também representa a sabedoria repassada pela descendência. Representa as potencialidades individuais de cada um, pois a imensidão do oceano é a sua casa e a liberdade o seu próprio caminho. Por esse motivo, ele é um dos alimentos utilizados nos rituais de Borí[8] (comida à cabeça), para que se tenha liberdade nas escolhas e caminhos. É oferecido nos momentos em que a paz se faz necessária. O objetivo do seu oferecimento é para proporcionar o controle emocional e proteger contra todo tipo de perigo. Pelo seu sangue ser considerado Òtútù mó (frio e puro), o peixe é um alimento que pode ser consumido como acompanhamento nas refeições, durante o período de resguardo ritualístico. Segundo as tradições antigas, é proibido o uso e alimentação dos peixes de couro, pois estes vivem enterrados na lama e no lodo, assim como todo animal proveniente desse habitat.

Cascudo (2011, p. 271) ressaltou, que devido a nossa diversidade de espécies de peixes no País, o brasileiro não havia eleito um único exemplar como seu tipo específico para consumo.

> "Apesar de bom comedor de peixe, o brasileiro não elegeu, como o português, a sardinha como um tipo específico para consumo, tornando-o nacional...parece que a ictiofauna brasileira incluía uma variedade distanciadora da fixação de uma especimém, como favorito pela quantidade, facilidade de captura e sabor".

[8] É um ritual sagrado das religiões de matrizes africanas, que consiste em oferecer comidas a Ori, a divindade que reside na cabeça de cada ser.

O Brasil se destaca por ser um grande produtor desta proteína animal, além de possuir uma diversidade de espécies aquáticas de água doce e água salgada (DIEGUES, 2004). Mas esta afirmação não avaliza que o brasileiro consome muito peixe, na verdade ele come, em média, pouco mais de 10 quilos de pescado por ano, essa quantidade é baixa, quando comparado com países como China e Japão, por exemplo e também quanto a recomendação mínima da FAO que é de 12 quilos por pessoa por ano. Afinal, por aqui, consumir peixe ainda está ligado à questões religiosas, tanto que os melhores períodos de venda do produto são a Páscoa e o Natal (BRASIL, 2024).

Contudo, deve-se ressaltar que o preço elevado e a pouca praticidade na elaboração do alimento fresco no dia-a-dia, com características físicas próprias, como a maioria dos alimentos de origem animal que necessitam de refrigeração, tendo o cheiro e sabor que lhes são peculiares, costuma ser pouco atrativo para algumas pessoas. Ademais as mudanças socioeconômicas e culturais presenciadas nas últimas décadas no Brasil, tais como a emancipação feminina, aumento da jornada de trabalho, a urbanização e a redução do tamanho das famílias, têm se refletido nos hábitos de consumo de peixes· De fato, todos esses aspectos prejudicam a escolha do brasileiro por pescados contribuindo para o baixo consumo e do hábito de comer este tipo de alimento *in natura* ou fresco, em casa.

Como resultado dessas mudanças, os consumidores de pescado têm aumentado a busca por produtos de mais fácil preparo como filetados, postas, enlatados, salgados, defumados, congelados, embutidos, fermentados etc., pratos pré-prontos, produtos com embalagens mais funcionais e porções de menor tamanho. Mangas et al. (2016) e Figueiredo et al. (2016) citados por Mendonça et al. (2017) vão além, e relatam que cada vez mais as características quanto ao estado de qualidade do peixe tem sido consideradas pelos consumidores quando diz respeito à compra, principalmente por aqueles com maior grau de instrução formal, demonstrando o aumento da exigência e mudança no perfil dos mesmos. Pode-se dizer que estão, os consumidores um pouco mais conscientes sobre as influências que fatores biológicos, como espécie de peixe, idade, teor de gordura etc., causam sobre o sabor do produto, assim os fatores relacionados ao processamento também afetam as qualidades sensoriais como odor e a textura. Depositando então suas expectativas sobre qualidade na indústria, o consumidor tem analisado informações presentes no rótulo, como valor nutricional, marca e origem, a existência de selo de inspeção federal (SIF) e produção que não agrida o meio ambiente. Parâmetros avaliativos não encontrados na compra do peixe fresco, que vem fora da embalagem e exige um outro tipo de conhecimento empírico para qualifica-lo como produto dentro dos padrões de

consumo, ou seja, bom para comer (MACIEL et al*.,* 2013; CASTRO et al*.,* 2017 citados por MENDONÇA et al., 2017).

Lewin citado por Poulain e Pronça (2003), mostrou que, para que um alimento seja consumido por um comedor é preciso que ele chegue até ele. O caminho percorrido é do meio natural, onde ele é retirado, até chegar à mesa do consumidor, nesse deslocamento o alimento passa por inúmeros intermediários, reúne vários atores econômicos que contribuem para a transformação, fabricação e distribuição dos produtos alimentares. Neste caso, o sistema "social" alimentar equivale ao que os economistas denominam de cadeia produtiva. Segundo Lewin, a perspectiva sociológica amplia esta noção de cadeia incluindo nela os consumidores, que compram esses produtos e os transformam através da culinária, neste caso é o que Poulain chamou de "espaço social alimentar", ou seja o conjunto de estruturas tecnológicas e sociais que, da coleta até a cozinha, passando por todas as etapas da produção-transformação, permitem ao alimento chegar até o consumidor e ser reconhecido como comestível.

Entretanto, não se pode descartar que o baixo consumo de peixe fresco em boa parte dos estados brasileiros também pode estar atrelado ao longo período de investimentos em políticas públicas que incentivavam a pesca industrial no país e consequentemente a industrialização dos produtos advindos dela. Ações reiteradas que provocaram um tipo de afastamento do alimento peixe fresco das cozinhas e das mesas dos lares brasileiros, situação que atualmente, não se mostra muito diferente.

Um exemplo disso, pode ser entendido através da complexidade acerca da economia pesqueira na Amazônia em estudo apresentado por Moraes et al. (2010) onde evidenciou que o peixe, alimento advindo da pesca, recebia pelo menos duas diferentes atribuições de valor, uma quando assumia o papel de produto para consumo, e a outra quando assumia o papel de mercadoria. De acordo com o autor, geralmente, a demanda pelo peixe sempre esteve relacionada à alimentação local, ou seja o peixe como alimento para a subsistência das famílias dos pescadores. Neste caso:

> "O peixe pode ser visto ainda como algo que não é necessariamente caracterizado por relações de mercado, mas cuja função no abastecimento alimentar da população urbana é cumprida. Isso ocorre porque [...] uma coisa pode ser valor de uso, sem ser valor de troca. É esse o caso, quando sua utilidade para o homem não é mediada pelo trabalho. [...] Quem com seu produto satisfaz sua própria necessidade cria valor de uso mas não mercadoria" (Moraes et al. (2010 p. 157 citando Marx, 1985 p. 49).

Mas em seu trabalho, Moraes et al. (2010) quis estudar o peixe como mercadoria, ou seja, constituído de valor de uso e de troca, manifestando ser importante considerar também essa condição. A partir do momento que podemos tratar o alimento tido como subsistência, uma mercadoria que possui características intrínsecas e que a faz permutável por outras, se revela então seu novo valor, isso quer dizer que [...] Para tornar-se mercadoria, é necessário que o produto seja transferido a quem vai servir como valor de uso por meio da troca (MARX 1985, p. 49). O valor do peixe como mercadoria, evidenciará uma organização de forças trabalho, em torno de uma estrutura de mercado, que possibilitará a comercialização do peixe (MORAES et al., 2010).

O consumo do peixe em boa parte, hoje em dia, está relacionado com o comer fora de casa, especialmente na região sudeste, onde existem os restaurantes especializados, que podem fazer parte ou não dos circuitos gastronômicos de diversas cidades turísticas. Nestes locais, o peixe é apresentado em diferentes pratos típicos, de diferentes formas, podendo ser preparado frito, assado, ao molho, cozido, e elaborado com ingredientes locais e frescos, carregando a diversidade cultural brasileira. O restaurante constitui um outro meio de acesso ao alimento. De acordo com Silva (2006 p. 18) "a possibilidade de adquirir produtos prontos ou pré-prontos reforça a tendência de quase abandono das práticas culinárias domésticas diárias, estimulando novas condutas alimentares". A conduta alimentar relacionada a frequentar um restaurante dá a possibilidade ao "comedor" de fazer uma escolha individual, ou seja escolher o que ele quer comer, decisão que torna-se por vezes inviável na dinâmica alimentar familiar, onde essa liberdade de escolha nunca é total.

Entretanto, para compreender plenamente a dimensão sociológica do sistema alimentar, convém levar em conta o fato de que os alimentos não se deslocam sozinhos, sendo importante entender que para que ele chegue a mesa dos comedores, sejam elas dos domicílios, ou dos restaurantes, bares e clubes existe uma rede de atores atuando para que isso aconteça.

No item 2.2, discutir-se-á como a atividade pesqueira brasileira foi sendo estruturada, a partir de uma demanda do Estado e de uma gradativa implementação de políticas públicas e legislações, e quais os impactos que essas ações provocaram, especialmente, sobre a pesca e o consumo de peixe no Brasil.

2.2 Políticas de pesca no Brasil – impactos sobre a atividade e o consumo de peixe.

Originalmente, a regulamentação das políticas de pesca no Brasil surge quando criadas as Capitanias dos Portos em 1846 através do Decreto nº. 447. Essas estruturas serviam como suporte via mar, para manter minimamente a integridade do país em caso de guerra e/ou tentativa de ocupações indevidas do território, já que as vias terrestres ainda eram insuficientes principalmente para o transporte de armas e munições entre os estados. Neste contexto, pescadores e todas as pessoas que vinham a ter o seu trabalho vinculado ao mar, rios, lagos etc., obrigatoriamente teriam que matricular-se nessas capitanias, pagando taxas para a manutenção do exercício de suas atividades laborais. Neste caso, em princípio, não havia da marinha nenhum interesse econômico sobre a atividade, apenas o interesse em manter sobre controle a movimentação dos indivíduos em águas brasileiras (MIRANDA et al., 2021).

O percurso das ações políticas voltadas para a pesca no Brasil foi marcado pelo ideal de modernização da atividade, tendo o Estado como principal agente, através do projeto nacional-desenvolvimentista[9].

Ressalta-se que em 1882 através da Convenção Internacional de Haia, foram estabelecidas algumas regulamentações relativas à pesca no Brasil, como por exemplo, os limites territoriais marítimos, assim como a definição da atividade (pesca), como um direito estritamente dos brasileiros natos. Isto deu-se por dois motivos: primeiro por ser o pescador detentor de segredos do mar, saber que interessava à defesa nacional, e segundo, porque a pesca constituía riqueza que a nação necessitava salvaguardar. Disto isto, foi somente em dezembro de 1897, por intermédio da lei nº. 478, que a pesca seria "organizada" e nacionalizada conforme os termos acordados na Convenção de Haia. Passados quinze anos, foi criada a Inspetoria de Pesca em 04 de janeiro de 1912, a partir da lei nº. 2.544, que tinha como finalidade delimitar as zonas de pesca no litoral brasileiro, equipar espaços onde seriam realizadas atividades científicas e administrativas, projetar escolas profissionalizantes com cursos voltados para a pesca, estabelecer as colônias de pescadores brasileiros, inscrevê-los na Capitania dos Portos e coopta-los a fim de contribuir com a associação de classe (ALMEIDA, 2010).

Mas, diferentemente do que havia sido acordado em Haia, a lei sancionada em 1912 abria brechas para o direito de exercer a atividade de pesca em águas brasileiras por

[9] É um modelo de desenvolvimento econômico que se baseia em três elementos: Industrialização substitutiva de importações, Intervencionismo estatal, Nacionalismo.

estrangeiros, a este grupo estariam incluídos os cidadãos, os naturalizados e posteriormente os amadores, pescadores de diversas nacionalidades. Nesta época, como exigência, metade da tripulação deveria ser brasileira nata. Mais tarde, em 1915 a partir do decreto nº. 11505, esse número cairia para dois terços em relação ao total de tripulantes na embarcação. Neste período, enquanto se discutiam cotas de participação entre brasileiros e estrangeiros, se organizavam em classe, vários pescadores conhecidos como poveiros[10], em uma que associação conhecida por Associação Marítima dos Poveiros, constituída por mais de dois mil pescadores, possuidores de mais de cem embarcações motorizadas (ALMEIDA, 2010).

Em 1919, a pesca no Brasil já estava predominantemente nas mãos dos poveiros, e também dos japoneses. Sendo assim, o então presidente Epitácio Pessoa dá como incumbência à Marinha do Brasil em um período de quatro anos nacionalizar a pesca no país, regulamentar a atividade e ao mesmo tempo sanear todo o litoral brasileiro do Cabo Orange, no Oiapoque, ao Chuí. A missão, foi traçada pelo ministro da Marinha, almirante Gomes Pereira, e dada ao capitão de mar e guerra Frederico Villar, iniciando-se os trabalhos pela região Norte do país. O programa da missão era baseado na seguintes questões, de acordo com Villar (1945):

> 1. O pescador é um valioso instrumento para a defesa nacional: __desenvolvendo as indústrias de pesca criaremos entre nós esse material precioso, que nada nos custará na paz e nos será de grande utilidade em caso de guerra. São reservas de homens e barcos que se articularão ao mecanismo bélico do país.
> 2. A imensidade da costa do Brasil reclama uma forte defesa naval, cuja integral realização escapa aos nossos recursos financeiros. A organização da pesca e outras indústrias marítimas, nos facilitará economicamente essa defesa.
> 3. O Brasil, cujas aguas desafiam comparação com as de maior riqueza ictiológica do mundo, importa, no entretanto, anualmente, milhões de cruzeiros de produtos aquáticos estrangeiros, desfalcando assim escandalosamente a economia nacional.
> **4.** Destrói-se a nossa riqueza aquática com os processos mais daninhos: com a dinamite; com substancias venenosas, com redes de malhas miudíssimas; a venda de pequenos alevinos é fracamente tolerada nos mercados. Há uma verdadeira matança de tartarugas. **As lagoas e baias, preciosos viveiros em refúgio de criação, verdadeiras minas inesgotáveis da nossa fartura piscatória, são arruinadas pelas municipalidades e por elas entulhadas de modo discricionário. O mesmo acontece até na Guanabara, que está sendo invadida pelos aterros nesta Capital e em Niterói, e acabará entupida.**
> 5. Arruinaram-se as nossa costas marítimas, os rios e lagoas _criminosa e impunimente _ fincando "currais", "tapagens" e "muruadas", que modificam o regime das águas, obstruindo inteiramente barras, rios e canais, criando bancos e determinando a extravasão das águas, que inundam largas extensões

[10] Relativo à cidade de Póvoa de Varzim em Portugal, ou que é natural ou habitante; varzino.

> de baixadas rapidamente transformadas em brejais de tremenda insalubridade. É inacreditável o que, nesse particular, se tem ilha de Marajó e em todo litoral!
> 6. E sobretudo _ possuímos uma grande população litorânea _ mais de um milhão de brasileiros, que vivem de pesca em nosso país, dos quais cem mil bravos marujos estão matriculados na Capitania dos Portos e cuja folha de serviços à nação – na paz e na guerra – é considerável, tornando-os merecedores da atenção e do amparo do Estado (VILLAR, 1945, grifo meu).

Como motivação a missão dada por Gomes Pereira a Frederico Villar estava o projeto nacional desenvolvimentista defendido pelo governo de Getúlio Vargas, no qual o Estado assumiria o papel de providenciar as mudanças que orientariam a sociedade a moderna ordem industrial e à ascensão social. O plano traçado, portanto com total apoio do governo federal, previa que divididas em zonas de pesca, as colônias formadas por pescadores do litoral, ilhas, rios e lagoas brasileiras, servissem como pontos de apoio para a ação social, administrativa e militar do próprio governo, assim como núcleo de vigilância e defesa da costa, da flora e da fauna aquáticas, além de possuírem centros de orientação cívica e profissional (as escolas primárias para os filhos de pescadores, capacitação e acesso a política pesqueira) e outros serviços assistenciais, como a saúde. As colônias, teriam atribuição de cooperativas, sendo associativas e educativas ao mesmo tempo (ALMEIDA, 2010; CYRINO E TRIGUEIRO, 2021).

Como visto até aqui, no início do século 20 no Brasil, a pesca tornou-se uma atividade de importância ressaltada pelo Estado. Resende e Silva (2016) no artigo *A Marinha e a Estruturação da Atividade Pesqueira Brasileira na Primeira República*, apresentaram um recorte temporal, buscando relatar questões e relações institucionais entre a pesca e a formação do Estado brasileiro especificamente no período da Primeira República (1889-1930) e neste contexto, reforçaram que o papel da Marinha como propositora de inúmeras mudanças na legislação brasileira de pesca, a fim de regionalizar e legalizar a atividade profissional do pescador, sucedeu em acréscimo de direitos para eles, alguns, até maiores do que muitos outros trabalhadores.

A criação da Confederação de Pesca e das federações estaduais, com suas colônias de pesca em todo o Brasil teve como objetivo marcar o território com estruturas fixas que organizassem os pescadores em comunidades e permitissem ao Estado controlar a produção nacional de pescado. A viabilidade de tal feito se deu devido a uma grande organização e preparação do próprio Estado desde o período imperial, período em que foi constatada a necessidade de conhecer e controlar esses recursos naturais pelo mesmo (RESENDE E SILVA, 2016).

A primeira diretoria da Confederação Geral de Pescadores do Brasil foi decidida em assembleia, onde estavam reunidos os pescadores do Distrito Federal e do Estado do Rio de Janeiro e os delegados das federações estaduais das colônias de pescadores do Norte do país. Composta por dois jornalistas, ambos membros da Ação Social Nacionalista. Um mês após instituída a primeira diretoria da Confederação, ocorria o movimento de expatriação dos poveiros para Portugal, por não cumprimento da obrigatoriedade da naturalização imposta para que continuassem a exercer a atividade em águas brasileiras (ALMEIDA, 2010).

Os pescadores estrangeiros eram vistos pelo comandante Villar como percalço para que a nacionalização da pesca ocorresse. A maioria dos cerca de 800 poveiros que havia na cidade do Rio de Janeiro se recusou a naturalizar-se preferindo o repartimento, posição decidida em assembleia realizada nas instalações da Associação Marítima dos Poveiros do Rio de Janeiro. Em defesa dos mesmos, os advogados divulgaram que a nacionalização era inconstitucional e ilegal e que caso fossem obrigados seus clientes, a interromperem suas atividades faltaria pescado nos mercados do país. De fato, a pesca somente foi nacionalizada e regulamentada, em 1923 mas não tinha nada de inconstitucional, visto que a nacionalização da pesca no Brasil é uma lei federal, votada há muitos anos, em virtude de convenção internacional, firmada em Haia, como vimos anteriormente nesse texto. Na verdade, a instituição do cumprimento da lei havia sido prorrogado por muitas vezes, não tendo o governo mais prazo, foi obrigado a cumpri-la, e assim se deu a expatriação dos poveiros, como consequência (ALMEIDA, 2010). Almeida (2010), chama a atenção para um detalhe, o episódio com os pescadores estrangeiros só afetou os pescadores portugueses, estando os japoneses em situação similar, e muito mais preocupante quando à questão era a soberania pesqueira. Mas de acordo com o autor, esses não foram incomodados, continuando livremente tanto a prática da pesca quanto a disseminação do consumo de atum por nosso território.

Concomitantemente, aos episódios de expatriação, assembleias, findava a missão de Villar pelas águas do Brasil. Em defesa as ações dos tripulantes do "Cruzador do Bem", assim chamado o cruzador José Bonifácio pelo comandante Villar, vários pescadores se reuniram em passeio público para apoiar a campanha de nacionalização da pesca (figura 01), com direito a discurso de Villar, reforçando que a missão da pesca não era uma obra humana, e que se constituía em mais uma prova de intervenção divina na orientação dos destinos da Pátria.

> "Na rápida análise histórica, diz textualmente, de fatos de incontestável exatidão em nossa vida nacional não traduzo nenhum sentimento que não seja o da mais legítima defesa. Nacionalizando a pesca, pois que a consideramos feira, definitiva, incontestável, indestrutível, ainda que fosse preciso forçar, por todos os meios dignos ao alcance, a reforma constitucional se por acaso houvesse a possibilidade intolerável de ser a nossa Carta Magna um instrumento de importância para a defesa de nossa Pátria: nacionalizando a pesca, senhores, começamos apenas essa grande obra que é a nacionalização do Brasil, abrimos brecha larga nessa formidável muralha de resistências que são amontoados pelos interesses estrangeiros, impedindo a marcha gloriosa do nosso Brasil para a realização dos seus altos destinos. O futuro da nossa Pátria será de glorias para as gerações vindouras! Ele depende exclusivamente do nosso amor ao Brasil, da nossa união, do nosso civismo [...] os brasileiros querem o mundo próspero e feliz, mas sobretudo querem e exigem que o Brasil cresça e floresça brasileiro como nasceu e foi criado[...]" (A NOITE, 05 de outubro de 1920).

Figura 01. Passeata de apoio a nacionalização da pesca.



Fonte: A Noite, 1920.

Coincidência ou não, enquanto o imbróglio entre Estado, pescadores e poveiros se resolvia, a população carioca aguardava o barateamento do preço do peixe. Numa reportagem *Vamos ter peixe a granel por baixo preço* do *Correio da Manhã* (1920), o então Ministro da Agricultura recebe uma oferta do engenheiro Eusebio Guilbert de Blaymont tendo em vista diminuir o preço do produto na cidade. Após ser estudada pelo governo, a proposta foi submetida ao Ministério da Marinha que no momento estava subordinada a Diretoria de pesca. As condições apresentadas pelo proponente garantiria o fornecimento de 24 toneladas de peixe por mês à praça do Rio de Janeiro em alguns bairros indicados, que não foram explicitados na matéria. Em contrapartida, o governo concederia ao proponente, uma gratificação para cada dez toneladas excedente ao número dantes acordado e cederia gratuitamente 10 hectares de terrenos marginais na baía do Rio para instalação de equipamentos de beneficiamento de produtos e subprodutos da pesca.

Além de empréstimo em dinheiro para construção de embarcações e maquinários e isenção de impostos alfandegários e matrícula para as primeiras 7 embarcações que aderissem ao projeto. O contrato de fornecimento de peixe para o governo era de três anos, podendo o mesmo aumentar os pontos de venda, caso fosse necessário. Os preços foram estabelecidos por peixe de primeira, segunda e terceira qualidade, sendo feito um desconto para a Marinha, ao Exército, aos hospitais e navios dependentes do Estado.

Interessante ressaltar que, para a precificação dos peixes, empiricamente os pescadores, e até mesmo o Estado trabalharam a analogia utilizada para a "classificação" da carne vermelha. Sendo que peixe de primeira, por certo era o peixe que a espécie era a mais valorizada no mercado, e o de segunda e o de terceira certamente os de menor valor agregado, aos quais a venda não compensava.

Stefanutti et al. (2017), apresenta um questionamento sobre a forma como essa valorização e relação de poder se dá, pois, quem poderia ou estaria apto a estabelecer o que é bom ou que é ruim, no caso do peixe? Como se deu essa classificação? Os autores então descrevem que o sociólogo Pierre Bourdieu, com sua obra *Economia das Trocas Linguísticas* poderia auxiliá-los na compreensão desse caso, já que para o autor, o poder simbólico se dá como uma força invisível, mas que pode ser verificado no uso da linguagem, assim como no uso de outros elementos, como a própria comida. Ou seja, o discurso de distinção, do que é bom ou do que é ruim, não é uma simples troca de signos em situações de comunicação, e sim o encontro de certas disposições sociais, o *habitus* desses agentes (especialmente os pescadores) com certos mercados simbólicos e seus sistemas muito particulares de formação de preços. Assim alguns alimentos podem acabar se tornando símbolos dessa distinção, que será sempre reforçada pelos signos de superioridade e riqueza, como é o caso dos peixes chamados de primeira ou nobres.

Voltando à discussão sobre as políticas de pesca, em meados de 1920, começavam as articulações para colocar em prática as exigências consequentes à nacionalização da pesca. Sendo assim, o Intendente Pio Dutra[11] em visita ao comandante Frederico Villar, participa de um almoço em agradecimento aos serviços prestados em favor dos pescadores do Distrito Federal. Durante o evento ficou decidido que o intendente deveria apresentar um projeto no Conselho municipal autorizando o então prefeito Carlos César de Oliveira Sampaio, a criar em uma das ilhas da cidade, uma escola profissional de pesca,

[11] Coronel da extinta Guarda Nacional, foi delegado de polícia e político muito atuante no bairro da Ilha do Governador no Rio de Janeiro.

na qual seriam ensinadas os processos modernos inerentes à atividade, assim como preparo de conservas do peixe e fabricação dos próprios equipamentos utilizados no ofício. Nesta ocasião também trataram sobre uma possível construção de um "mercado novo", onde os pescadores poderiam vender os peixes diretamente ao consumidor, o que traria benefícios para ambas as partes (A NOITE, 1920).

Os pescadores brasileiros pareciam deveras satisfeitos com os acenos do Estado à categoria. Em comemoração ao primeiro aniversário da execução da lei de nacionalização da pesca comemoravam com distribuição de peixes de graça à população por algumas colônias. Como podemos ver na figura 02 a multidão disputando o peixe distribuído gratuitamente pelos pescadores.

Figura 02: Distribuição de peixe gratuita no Mercado Velho.


Peixe de graça!

) "avança" desta manhã, na rampa do Mercado Velho

Fonte: A Noite, 1920.

Nota-se que o ano de 1920 foi comtemplado por mudanças e promessas para o setor da pesca. De acordo com diversas matérias escritas pelo jornal *A Noite*, a Superintendência da Alimentação estaria tomando medidas para estabelecer em diversos pontos da capital, novos mercados de peixe na capital, a fim de melhorar a distribuição para que o público encontrasse o alimento em diferentes locais a preços razoáveis. Pouco tempo depois uma matéria descrevia *Não comprem caro o peixe - as feiras livres já começaram funcionar em vários pontos* (A NOITE, 1920), no texto se mostra como os

fornecedores de peixe nunca puderam ou procuraram justificar o injustificável aumento desse gênero alimentício, e elogia a intervenção do Estado em criar por meio da Confederação dos pescadores brasileiros, as feiras livres com a finalidade de baratear o peixe.

As três primeiras feiras livres foram alocadas no Largo do Capim, Praça da Bandeira e avenida beira-mar, e foram aos poucos se expandindo para outras localidades da cidade como Saens Pena, Cachambi, Meier e Cascadura entre outros. Nestes espaços colocou-se à prova, a esperança do consumidor em comprar um peixe sadio e verdadeiramente fresco, vindo diretamente das colônias, sem intermediários. A nota também ressalta a importância que esses espaços teriam sobre a figura do peixeiro ambulante, visto por vezes como um charlatão, quando na venda de peixes apresentava-os alguns quase deteriorados, por falta de refrigeração adequada tiravam-lhe as guelras, as espinhas e os olhos aproveitando-se da ingenuidade de muitos consumidores (A NOITE, 1920). Aliás, saíam também na imprensa da época muitos casos de pessoas com intoxicação alimentar após o consumo de pratos feitos com peixe. Talvez nessa má atitude de alguns peixeiros, esteja uma das respostas para esses episódios de adoecimento dos tais consumidores. Mas, não podendo generalizar e nem afirmar tal fato, visto que o profissional era bem quisto e tratado como muito familiar e essencial principalmente nos subúrbios da cidade.

Pouco tempo de funcionamento já estavam as feiras passando muitas dificuldades, algumas vezes por falta de peixe, e também da baixa qualidade do produto que encontravam para comprar. Hipóteses que poderiam responder tal fato, seriam de fato, o reflexo da expatriação dos poveiros, ou também como noticiado algumas vezes pelos jornais, casos de recolhimento do peixe de primeira qualidade, para armazenamento em frigoríficos particulares a fim de abastecer o comercio dos intermediários (A NOITE, 1920). Esses, como outros impasses e obstáculos que surgiam pelo caminho traçado pelo Ministério da Marinha, como o desenvolvimento industrial da pesca, quanto o de responsabilidade da Superintendência da Alimentação, em garantir à oferta do peixe a bom preço e qualidade, foram sendo administrados pelos responsáveis de tais órgãos.

Em 1921, mais uma colônia de pescadores foi inaugurada na Ilha do Governador e seguia-se com distribuição de peixe às feiras livres, ganhando o consumidor em qualidade e quantidade. Neste mesmo período a coluna *O estômago carioca* (A NOITE, 1921*)* revelava que a alimentação dos cariocas se encontrava reduzida ao mínimo

necessário, por falta de alimentos como frutas, legumes e cereais por preço razoável, a causa estaria relacionada ao aumento da população que já passava de 1 milhão de habitantes, e também pelo crescimento de estabelecimentos comerciais na cidade, como padarias, restaurantes e hotéis que passavam a necessitar de tais suprimentos para suas atividades. A nota sugeria que o governo em incentivo ao consumo bom e barato desses produtos, fizesse com esses produtos o mesmo que fizeram com o peixe, instaurar para a venda dos mesmos, o projeto das feiras livres.

Em 08 de janeiro de 1924, o *Gazeta de Notícias* apresenta uma homenagem a Frederico Villar em forma de versos denominado Peixada à Brasileira, pelos seus trabalhos voltados à nacionalização da pesca e preservação das espécies marinhas brasileiras. Nos versos pode-se observar a riqueza ictiológica do litoral brasileiro, pela grande quantidade de espécies de peixes e crustáceos citadas sem nenhuma repetição, muitas delas apropriadas e utilizadas na elaboração da peixada à brasileira. Prato que será explorado nos capítulos posteriores.

> "Figuram nestes versos sem repetição, 145 peixes e crustáceos (sem nenhuma repetição) que constituem os principaes especimens da riqueza ichthyologica do litoral brasileiro, tão devotadamente zelada pelo ilustre commandante Villar. Director do Serviço de Pesca e Defesa Sanitária do Litoral".

Figura 03 – Peixada à brasileira em versos.



Peixada á Brasileira

Para o frugal almoço do Commandante Frederico Villar.

Agulha, agulhão, trahira,
Corvina, carapicú,
Garoupa, vermelho e xira,
Badejo e piraruçú,
Guête e gallo, méro e myra,
Salema, piranambú,
Piramatuba, guaybira,
Bandeira, polvo, aràcú.

Sêrra, charéo, serigado,
Bonito, acáry, canhamba,
Corvinota e namorado,
Gordinho, piaba e caranha,
Camorim, cação, linguado,
Baiacú, veadór, caecanha,
Piraciríca e dourado,
Carapitinga e piranha.

Bagre, conga, caratinga,
Peixe-rei, curimatan,
Chicharra, pirapitinga,
Bocca-molle e curiman,
Peixe-penna, cherelete,
Surubim, cherne, araaman,
Olho-de-boi, salmonete,
Pirauna e matrinchan.

Cambumba, cavalla, espada,
Robalo, olhete, sardinha,
Jacundá, jejú, pescada,
Pirarara, pescadinha,
Moréia, cará, manjuba,
Pampo, cangulo e tainha,
Mixolo, pargo e sauba,
Mandihy, bôto e cabrinha.

Jaguariçá, pregereba,
Guarijuba e marimbá,
Palombeta e carapeba,
Roncador, bijupirá,
Caruaca, urubaiana,
Gudião, camanguayá,
Tucunaré e ubarana,
Tira-vida e tamuatá.

Mandubé, sôlha, sioba,
Corcoroca, paraty,
Enxóva, enxada e tarioba,
Luiz, parú, jaraquy,
Tabiro, sarda, puncaia,
Pacú e cangulupy,
Baleia, bicuda, arraia,
Sanhoá, taratahy.

Cachorrinho e cururuca,
Badejeté, pião, coró,
Piramena, cabeçudo,
Tambaqui, pema, vovó,
Abiquara, mariquita,
Pirucaia, areocó,
A baleia e o tubarão
Que é feroz como elle só.

Guayamun e caranguejo,
Siri, pitú, camarão,
A lagosta e o lagostim,
O marisco e o mexilhão,
São bichos que vivem n'agoa,
Mas elles peixes não são,
Embora passem por peixes
Na semana da Paixão.

Ova é que aqui não se aceita
Que óva é peixe em formação;
Pescador que se respeita,
Respeita a procreação;
Só no pescado graudo
E' que elle atira o arrastão,
Não pesca peixe miudo,
Que acaba com a geração.

D. Xiquote

Nota — Figuram nestes versos, sem repetição, 145 peixes e crustaceos, (sem nenhuma repetição) que constituem os principaes especimens da riqueza ichthyologica do litoral brasileiro, tão devotadamente zelada pelo illustre commandante Villar, director do Serviço de Pesca e Defesa Sanitaria do Litoral.

Fonte: Gazeta de Notícias, 1924.

Retornando ao caso da pesca, em 25 de outubro de 1923, o Decreto nº 16.183 transfere para a Marinha brasileira a organização da Diretoria da Pesca e Saneamento do Litoral tornando-a anexa e subordinada à Inspetoria de Portos e Costas e conferindo ao Ministério da Marinha plenos poderes, para administrar e para fiscalizar a atividade pesqueira e desta forma garantir o saneamento do litoral, assim como rios e águas continentais. No mesmo dia e ano ao decreto anteriormente citado é promulgado outro (Decreto nº 16.184), a promulgação veio para regulamentar alguns pontos dantes não contemplados no primeiro, como a localização marítima e/ou ribeirinha da pesca, o tipo de pescado e materiais utilizados na execução da atividade.

Em terra firme, era comum encontrar nos jornais, notas sobre ações de fiscalização sanitária sobre diversos produtos, como também o peixe, especialmente o seco. Esses

espaços jornalísticos também serviam para deflagrarem denúncias sobre sucessivos descartes de lixo nas proximidades do Mercado Novo. O material era proveniente da varredura da cidade, produzia mal cheiro, o que é muito comum ocorrer nos produtos orgânicos em descarte, causava também falta de higiene, comprometendo a salubridade as bancas de açougue e peixe assim como das barcas de frutas e verduras que desembarcavam por lá (A NOITE, 1925).

Enquanto isso, no âmbito político, mobilizavam-se alguns membros do senado assinando pareceres que revogavam a proibição de cercados de currais de peixes de qualquer dimensão, prática vista como prejudicial à fauna aquática. Do outro lado, outros parlamentares e autoridades como o deputado Júlio Cesário de Melo, Francisco Caldeira de Alvarenga, e o comandante Armando Pinna da Diretoria de pesca pediam auxilio para os pescadores da colônia Z-19, que ficava em Barra de Guaratiba, a fim de suprir a necessidade da falta de vias de transporte para que os pescadores locais pudessem escoar a produção de peixe que abundantemente era vista naquela localidade. Nesse último caso, a solicitação das autoridades foi feita diretamente em uma conferência com o governador do Estado, mas o prefeito entendeu que foram suficientes as razões apresentadas e prometeu-lhes tomar providências quanto ao fato, fazendo com que fossem finalizadas a estrada carroçável entre o porto e a praia na qual ficava a sede da colônia. No entanto, no capítulo sobre Barra de Guaratiba se discutirá mais sobre a construção dessa estrada, e também sobre a importância dessas figuras políticas para o lugar.

No período de 1930 a 1945, foram promulgados diversos dispositivos legais que fomentaram a modernização e controle da atividade pesqueira, e subsidiaram o fortalecimento da indústria de pesca e a identificação da atividade artesanal como algo ultrapassado. Como o Decreto nº 23.672, de 02 de janeiro de 1934, que aprovava o código de pesca e instituía que os serviços de pesca em todo Brasil inclusive sua administração, direção, fiscalização e execução dos dispositivos legais, e tudo mais que tivesse interesse na fauna e na flora agrícolas ficaria subordinado ao Ministério da Agricultura e sujeitos ao Código. Sendo assim, o primeiro Código de Caça e Pesca foi considerado o documento mais bem elaborado até a década de 1930, surgindo a partir deste documento o termo "pescador profissional", utilizado desde então para definir a categoria dos trabalhadores da pesca (BRASIL, 1934; MIRANDA et al., 2021).

No mesmo decreto foi possível observar os interesses mercantis no uso da atividade, como no artigo 120, alínea "d" que solicitava-se "observar quais as espécies que merecem ser industrializadas e realizar os estudos referentes aos processos mais aconselháveis à sua conservação e aproveitamento industrial" (BRASIL, 1934) e também dos interesses do Estado, como a nacionalização da atividade, pois facultava somente aos brasileiros à exploração da pesca e de indústrias correlatas, conforme as regulamentações aprovadas na Conferência de Haia, só abrindo exceções para cientistas estrangeiros que tivessem interesse em promover pesquisas em território brasileiro, com a finalidade de gerar desenvolvimento e conhecimento sobre a atividade.

Em 1938, o Estado regulamentou o Decreto-Lei nº 794 que aprovava o Código de Pesca. Tal documento, substituía em parte o Código de Caça e Pesca de 1934, aspirando em suas alíneas, o melhor aproveitamento e exploração dos recursos naturais marítimos para fins comerciais, mesmo tendo ainda a guarida do Estado, que continuaria sendo responsável por regular e fiscalizar o uso destes recursos, o "pescador profissional" se apresenta como um protagonista fundamental para a execução do projeto, desde sua importância na coleta dos peixes para utilização da indústria, até como promotor da piscicultura.

Foi num contexto de reestruturação institucional do Estado brasileiro, que a atividade pesqueira despertou a atenção dos militares. Entretanto, em vias de regra, para o Estado controlar o território, não era suficiente que a Marinha somente inserisse o pescador na estrutura estatal implantada durante o Império e reestruturada durante a Primeira República. O Brasil sendo um país de dimensões continentais, tornava-se difícil defrontar-se com a própria administração de cada território e também com as questões de cunho social, como saúde e educação. Coube à Marinha incorporar ao seu plano de nacionalizar a pesca, a promoção da cidadania tanto do pescador quanto da família dele, investindo na prestação desses serviços (saúde e educação), além da construção de estradas, redes de comunicação e elétrica, esgotamento sanitário e água encanada, assim poderia desempenhar institucionalmente o seu papel na dominação do território, valendo-se dos pescadores como uma das ramificações do controle militar do Brasil (RESENDE E SILVA, 2016).

De acordo com Miranda et al. (2021), a década de 1940 foi assinalada pelas políticas assistencialistas voltadas ao pescador, desde o auxílio financeiro anual dado às colônias, para a manutenção de suas escolas até a criação da Policlínica dos Pescadores destinada a atender aos pescadores e membros da família do Distrito Federal, Estado do Rio de Janeiro (BRASIL, 1941). Em 1942 o governo criou a Comissão Executiva da Pesca (CEP) (BRASIL, 1942, art. 1º), esta era vinculada ao Ministério da Agricultura e tinha a finalidade de organizar cooperativamente a indústria de pesca no país. Porém, três anos após a sua criação a CEP foi extinta pelo Decreto-Lei n. º 8.526 de 1945 (MIRANDA et al., 2021).

O período 1940-1960 foi marcado por inúmeros projetos desenvolvimentistas da era Vargas e Juscelino Kubistchek, com fortes ações de intervenção urbana e de organização da estrutura industrial no Sudeste, destacando São Paulo e Rio de Janeiro. Mas foi a partir da década de 1960, as políticas governamentais começaram a ser encaminhadas visando a pesca a nível industrial, e os investimentos e incentivos fiscais eram destinados para compra de embarcações, compra de equipamentos e implantação de unidades de beneficiamento de peixes e outros tipos de pescados. Por meio dessas ações foram criadas no litoral centro-sul, empresas especializadas no trabalho de exportação de camarão e no nordeste, o estado do Ceará especializada na captura de lagosta (TUTUI E MACHADO, 2024). Vale ressaltar que a inspeção sanitária e industrial do pescado e seus derivados já era uma obrigação do Ministério da Agricultura desde 1933, mas foi a partir de 1950 que a atividade recebeu através do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) a regulamentação de fato (MELLO et al., 2018).

Todas essas ações citadas anteriormente geraram o aumento da frota pesqueira nacional, o aumento do número de entrepostos (8 para 16), e também de postos de recepção do pescado (1 para 10) assim como a capacidade de armazenamento nos postos e entrepostos, fabricação de gelo em todo país. A princípio, estava surtindo um efeito a nível nacional, mas ainda parecia ser insuficiente para abastecer com fartura toda a população, como vê-se na reportagem *Aumenta a indústria (e a fome) de peixes no Brasil* (1960) que dizia que os brasileiros estavam comendo mais peixe, mas não o bastante.

Como nunca parecia suficiente e diante dos inúmeros obstáculos do setor pesqueiro, na busca de novas estratégias para o desenvolvimento da pesca em nível nacional, foi criado o Conselho de Desenvolvimento da Pesca (CODEPE), subordinado ao Presidente da República e instituído pelo Decreto nº 50.872 de 28 de junho de 1961,

que tinha como objetivo formar uma política pesqueira unificada com a colaboração dos órgãos estaduais, municipais, paraestatais e privados visando a unidade de ação nos problemas referente à pesca. Um ano depois surge a partir da Lei Delegada nº 10 de 1962, a Superintendência do Desenvolvimento da Pesca (SUDEPE). Tratava-se de uma autarquia federal, subordinada ao Ministério da Agricultura, com sede na cidade do Rio de Janeiro e tinha por finalidade desenvolver a indústria da pesca. Por conseguinte, por meio do Decreto nº 51.868, em 1963 foi criado um grupo de trabalho, ligado diretamente à Presidência da República e dirigido pelo Ministério da Agricultura, que tinha por finalidade propor diretrizes para o desenvolvimento da pesca no país.

Em 1966, o Governo, por meio do Decreto n.º 58.696 fixou medidas de incentivo para o desenvolvimento da pesca. Através do novo documento, a indústria pesqueira era tida como uma indústria de base, ou seja responsável pela captura, conservação, beneficiamento, transformação ou industrialização de recursos pesqueiros, e os bens de produção sendo as embarcações de pesca, as redes para pesca comercial ou científica (BRASIL, 1966, preâmbulo, art. 1º). Em 1967, institui-se através do Decreto-Lei nº 221, o Código de Pesca, que em suas disposições versava a respeito da proteção, estímulos e classificação (comercial, desportiva e científica) da pesca. Sendo apenas a comercial, como o nome já diz, a ter finalidades mercantis. O Ministério da Marinha ainda tinha a tutela sobre as embarcações de qualquer natureza e sobre a emissão da matrícula para os pescadores profissionais (BRASIL, 1967, art. 2º. art. 7º, art. 26). Em 18 de agosto de 1969, é promulgado o Decreto nº 65.005 que regulamentava as operações para a pesca comercial, categoria de pesca já definida pelo Decreto-Lei n. º 221/1967. A partir das novas leis, e dos incentivos fiscais, a produção pesqueira deu um salto, praticamente duplicando sua produção até meados dos anos 70.

A partir dos anos 80 já se constatava um estado de sobrepesca, tornando a atividade insustentável para vários tipos de espécies de peixes, que perdiam dia-a-dia sua capacidade natural de reprodução. A pesca neste caso predatória, provocou impactos no meio ambiente como um todo, especialmente o ambiente aquático e nessa época não havia ainda uma legislação brasileira efetiva que contemplasse a proteção do meio ambiente no país. Portanto, a década de 80 ficou conhecida por suas políticas ambientalistas, e em 31 de agosto de 1981, institui-se a Política Nacional de Meio Ambiente (PNMA) pela Lei nº 6.938. Tal lei regulamentava as novas ações previstas pelo governo federal em favor dos recursos ambientais brasileiros. Posteriormente, outros órgãos e dispositivos foram criados, como a Constituição Federal (CF) de 1988 e o Instituto Brasileiro do Meio

Ambiente (IBAMA). A CF/88, destinou todo um capítulo sobre a temática ambiental, contribuindo assim para que importantes leis em favor do meio ambiente saíssem do papel e se tornassem efetivamente práticas obrigatórias. Para os pescadores como um todo, mas especialmente para os pescadores artesanais, a carta magna trouxe uma emancipação, tiveram a partir dela seus direitos sociais enquanto colônias equiparados aos dos sindicatos dos trabalhadores rurais, e depois de muitos anos de lutas, conseguiram enfim se libertar da subordinação do Estado (MIRANDA et al., 2021).

Diante das pressões nacionais e internacionais, o Brasil necessitava mostrar-se mais alinhado com o que acontecia no mundo, no setor pesqueiro, foi adotado um discurso de desenvolvimento sustentável, terminologia que surge como resultado de um trabalho de estratégia de conservação mundial para o Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA), portanto em 22 de fevereiro de 1989, por meio da Lei nº 7.735, extinguiu-se a SUDEPE, migrando todo o setor para o IBAMA, órgão vinculado ao Ministério do Meio Ambiente (MIRANDA et al., 2021).

Nos anos 90, o Brasil já havia atingido o máximo de sua capacidade pesqueira, de 1990 a 1994, houve um hiato na estatística pesqueira, principalmente em relação aos boletins de produção por espécie, ou por grupo de espécies pescada, locais de pesca etc., em decorrência de problemas financeiros e operacionais do IBGE, retornando-se à coleta de informações mais detalhada em 1995 pelo IBAMA (SILVA, 2014; INSTITUTO DA PESCA, 2024). Destaca-se que 1995 houve uma queda da produção de cerca de 30% da pesca no país.

O então presidente da república Fernando Henrique Cardoso parecendo ter empatia com a causa publica o Decreto nº 1.695, de 13 de novembro de 1995, que regulamentava a exploração da aquicultura em águas públicas pertencentes à União e cria através do Decreto nº 1.694, o Sistema Nacional de Informações da Pesca e Aquicultura (SINPESQ), que tinha o objetivo de coletar, agregar, processar, analisar, intercambiar e disseminar informações sobre o setor pesqueiro nacional, ficando a Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) encarregada de coordenar a implantação, o desenvolvimento e a manutenção do SINPESQ (BRASIL, 1995b). Aliás, haviam críticas sobre as publicações de pesca dentro dos anuários estatísticos do IBGE, por serem os dados muito generalizados e pouco específicos quanto a produção e quanto ao grupos de peixes e outros tipos de pescado (IP, 2024).

Em 1997, se promulga a Lei nº 9.433/1997 (BRASIL, 1997), que institui a Política Nacional de Recursos Hídricos, é o principal marco legal sobre gestão de recursos

hídricos no Brasil, abarcando todos os recursos de água doce do território nacional. Ela toma como premissa que a água é um bem de domínio público, finito e dotado de valor econômico (art. 1º, incs. I e II), e estabelece que a sua gestão deve mirar o uso múltiplo das águas (art. 1º, inc. IV). Dentre tais usos destaca-se a pesca, afinal, os recursos hídricos são os habitats naturais dos recursos pesqueiros. Daí a necessária e óbvia intersecção entre a Lei da Pesca e essa Política, lembrando que o ponto de partida da compatibilização entre os diversos usos é a garantia da disponibilidade hídrica, tanto qualitativa quanto quantitativa. A atividade pesqueira (não incluída a aquicultura) é considerada como um uso não consuntivo, pois não demanda retirada de água do ambiente. Mesmo assim, sujeita-se às regras e aos instrumentos da Política de Recursos Hídricos.

Na tentativa de estancar um pouco mais as consequências da pesca predatória e coibir possíveis condutas com graves prejuízos ao meio ambiente instaura-se a Lei de Crimes Ambientais (LCA), nº 9.605 de 12 de fevereiro de 1998. No Brasil, o marco legal que disciplina a criação e a gestão de espaços especialmente protegidos para fins de conservação e preservação da biodiversidade é a Lei nº 9.985/2000, que instituiu o Sistema Nacional de Unidades de Conservação - SNUC (BRASIL, 2000).

As Unidades de Conservação (UCs) são espaços territorialmente definidos por lei ou decreto que têm por objetivo a preservação ou conservação da flora e da fauna. O SNUC estabelece dois tipos de UCs: as de proteção integral e as de uso sustentáveis. Em outras palavras, o Estado brasileiro tem o poder-dever de delimitar áreas onde entende que, em nome da coletividade, deve prevalecer a conservação e a preservação da biodiversidade.

De acordo com Cunha et al. (2022), o processo de criação de uma UC que possa afetar direta ou indiretamente área de interesse pesqueiro, precisa avaliar, nos referidos estudos técnicos, as interfaces entre a Unidade e a atividade pesqueira, assim como consultar a autoridade de gestão pesqueira e os atores potencialmente afetados (pescadores, empresas de pesca, etc.), embora a legislação não deixe explícito. Independentemente do tipo de pesca a ser exercido, amadora, comercial ou subsistência, deverá respeitar os limites geográficos de uso sustentável dentro das UCs, e toda atividade tem de estar prevista no Plano de Manejo, que é o documento técnico que define as formas de atuação dos pescadores e de outras atividades humanas dentro das unidades, assim como nas zonas ao seu entorno.

Nos início dos anos 2000, o Departamento de Pesca e Aquicultura pertencente ao Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento foi extinto e suas competências

foram parcialmente transferidas à recém-criada Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca (SEAP), órgão de assessoramento vinculado diretamente à Presidência da República (PR), criado por meio da Lei Federal nº 10.683, de 28 de maio de 2003. Em 2004 é criado por meio do Decreto nº 5.069, em 05 de maio de 2004, o Conselho Nacional de Aquicultura e Pesca (CONAPE). Em 2009, a Lei nº 11.958, de 26 de junho transformou a SEAP em Ministério da Pesca e Agricultura (MPA) estabelecendo competência conjunta com o Ministério do Meio Ambiente para gerir a pesca no Brasil (MARTIN, 2020).

Em 2004, através do Decreto nº 5.231 de 6 de outubro, o presidente da república Luiz Inácio Lula da Silva cria os Terminais Públicos Pesqueiros – TPP, como parte de uma demanda de regulamentação apresentada pelo Estado para a regulação da atividade pesqueira nacional, afinada com as normas internacionais e mais impositiva quanto ao controle sobre os recursos marinhos vivos no País. De acordo com os artigos 3º e 4º do documento, os TPPs tinham o objetivo de se tornarem parte fundamental da infraestrutura aquícola e pesqueira do País, aparelhada e construída para atender às necessidades das atividades de movimentação e armazenagem de pescado e de mercadorias relacionadas à pesca, podendo ser dotado de estruturas de entreposto de comercialização, de unidades de beneficiamento e de apoio à navegação de embarcações pesqueiras, funcionando como grandes entrepostos de pesca nas áreas litorâneas e ribeirinhas, de acordo com interesse público.

Resende (2020) diz que, tal política pública estaria pautada na centralização e organização da pesca no mercado e, não, nas instituições (colônias, confederações e federações). Vale ressaltar que, a política pautada na criação das instituições era conduzida somente pelo Estado através da Marinha do Brasil. A nova proposta, se baseava em uma parceria público-privada, dando foco e centralidade ao mercado local, tanto na compra quanto na distribuição, ou seja a centralidade não estava no pescador e suas estruturas, mas sim nas parcerias com empresas nacionais e multinacionais. Sendo assim de acordo com o autor, a nova proposta poderia vir a impactar negativamente as comunidades pesqueiras, causando supressão tanto dos comércios de portos locais tradicionais como também o dos pescadores artesanais. Um outro ponto que Resende chama atenção é de que, tal política não retirou a hegemonia do Estado quanto a monopólio de produção das normas jurídicas, mas que atualmente a formação dos TPPs, não é observada somente a presença do mesmo, mas também a de inúmeros agentes que

atuam no controle do espaço geográficos, a partir da nova legislação e da reestruturação para o mercado.

Em 2015 foi apresentada uma lista com 18 unidades espalhadas pelas regiões brasileiras, algumas delas em funcionamento e com parcerias público-privadas, enquanto outras nem haviam saído o projeto de construção. De acordo com Resende (2020), as políticas dos TPPs continuam em execução e/ou em debate nos âmbitos municipais, atualmente algumas unidades estão em funcionamento, outras apresentam funcionamento precário. Vale ressaltar, que as unidades que mantem uma certa normalidade no desempenho funcional hoje em dia, trabalham com a parceria público-privada.

Em consonância às leis que criaram o MPA e estabeleceram a gerencia da pesca conjuntamente ao Ministério do Meio Ambiente, também em 29 junho de 2009, cria-se a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável da Aquicultura e da Pesca, por meio da Lei Nº 11.959, define a pesca artesanal como uma modalidade comercial onde os pescadores profissionais, de forma autônoma ou em regime de economia familiar, utilizam seus próprios meios de produção ou contratos terceirizados, empregando embarcações de pequeno porte. Antes essa classificação só era dada a pesca industrial.

Dito isso, ressalta-se que as instabilidades institucionais comprometeram a implantação de políticas a longo prazo. Entre 2013 e 2020 ocorreram várias mudanças nos órgãos e entidades responsáveis pela gerência da atividade pesqueira. Em 2013, o MPA foi extinto passando responsabilidade para o Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC), voltou depois ao DPA/Mapa, deslocou-se para a SEAP onde retornou ao Mapa (como Secretaria de Aquicultura e Pesca).

De acordo com Martin (2020), o período pós-2000:

> "[...]foi marcado por crises institucionais que comprometeram em grande parte a estrutura de governança da pesca e a capacidade dos órgãos gestores em formular e implementar regras que garantissem o uso sustentável dos recursos pesqueiros. Essas crises, em maior ou menor grau, afetaram praticamente todas as áreas, incluindo pesquisa, tomada decisão, monitoramento, controle e fiscalização".

SILVA et al. (2013, p.41) apresentam uma síntese da gestão nacional dos recursos pesqueiros, dividida por eles em quatro períodos. O primeiro, de 1846 a 1924, consiste na "formação do Estado Nacional com o estabelecimento da Marinha de Guerra brasileira"; o segundo, de 1932 a 1962, caracteriza-se pelo estabelecimento de regulamentações importantes da pesca nacional; o terceiro, de 1962 a 1989, entendido

como o período de modernização da pesca com base na criação da Superintendência para o Desenvolvimento da Pesca (Sudepe) e o quarto, iniciado com a criação do Instituto do Meio Ambiente e Recursos Naturais Renováveis (Ibama) e que se estende até os dias atuais.

Para Carneiro et al. (2014) a exploração dos recursos proveniente da colonização e da formação da nação brasileira, acarretou na expulsão dos povos nativos de suas terras e na substituição da biodiversidade regional, e houve uma mudança do consumo de subsistência para a produção voltada para a exportação, com base no manejo de monoculturas com pouco conhecimento das dinâmicas naturais do local. No Brasil, em toda a história, o Estado sempre teve um papel influente no manejo dos recursos pesqueiros.

De acordo com Diegues (1973) citado por Silva et al. (2013), no Brasil o predomínio da pesca extrativista marinha se deu devido à extensão do litoral brasileiro, tendo no mar o meio mais diversificado e importante para a obtenção do pescado, também teve o maior número de incentivos por parte do Estado. Portanto até o início do século 20, a pesca costeira subsistia principalmente dentro da policultura litorânea. A partir de então, e nas cercanias dos centros urbanos, começou a se desenvolver a pequena pesca voltada para a produção de mercadoria.

Entende-se que a atividade pesqueira desempenha um papel crucial no desenvolvimento econômico – principalmente em regiões costeiras – gerando empregos, garantindo a segurança alimentar e impulsionando o dinamismo do mercado, como também pode apresentar outros diferentes propósitos como a subsistência, o lazer e ser objeto de pesquisa em atividades acadêmicas. No entanto, o problema da pesca no país continua sendo um desafio, suspeita-se que faltam ainda políticas públicas mais eficazes, censos mais detalhados e melhor executados, mais incentivos financeiros e educacionais especialmente para os pescadores artesanais etc., porque o modelo produtivo ainda persiste, enquanto o mundo todo discute uma abordagem ecossistêmica que integra o homem e suas atividades ao meio ambiente, valorizando o conhecimento tanto o tradicional como o técnico cientifico, com a finalidade de compartilhamento de habilidades e responsabilidades e em busca de uma cenário mais sustentável para o ambiente, para a sociedade e para a própria atividade.

Apesar de ainda ser praticada, a pesca de subsistência vem sendo substituída por uma pesca comercial, com os pescadores artesanais voltando-se para a atividade com a motivação de produzir valor de troca. A aquicultura, que é a criação e cultivo de

organismos aquáticos para fins comerciais se tornou uma das atividades consideradas mais promissoras para as próximas décadas. Essa tendência existe devido à exaustão dos recursos pesqueiros naturais e a crescente demanda por alimentos de qualidade.

A trajetória social do peixe até aqui relatada, inicia-se de alguma forma nas mesmas unidades de produção, ou seja, no mar ou nos rios, e a partir delas, desdobra-se em diferentes redes, passando por inúmeros intermediários e tendo destinos diferenciados. Ao longo dessa trajetória, durante o processo social de qualificação e classificação, os "valores" do peixe são redefinidos, de modo que não se trata mais de um mesmo alimento. Dá-se como exemplo, o caminho percorrido pelo peixe, a partir da inserção de inúmeras políticas públicas no setor pesqueiro, de modo que ao longo dos anos, o produto tenha sido "desviado" de suas rotas tradicionais de circulação (subsistência) para tomar novas trajetórias sociais (industrias), assumindo formas e usos diferenciados e gerando um novo regime de valor para o alimento, tal fato corrobora com Appadurai (2008) ao afirmar que a criação de valor é um processo mediado pela política e que a definição de mercadoria passa pela percepção de sua situação mercantil.

Contudo, baseando-se no que foi dito destacar-se-á no próximo item 2.3, a relação do Rio de Janeiro com a pesca e a influência desta atividade para a cultura alimentar baseada no consumo de peixe na cidade.

2.3 A relação entre o "Rio", a pesca e o peixe: breves considerações

Até o final do século 19, todo o Rio de Janeiro era rodeado de praias, especialmente a área central da cidade. Com o passar do tempo passaram a ser aterradas com o objetivo de criar novos espaços onde fosse possível expandir o território, submetendo estes espaços a lógica da "urbanização". Nessa época, as praias eram essenciais para atividades de subsistência, como a pesca, aliás umas das principais atividades da região, e também para embarque e desembarque de pessoas e mercadorias vindos de além-mar.

A Praia da Gamboa foi um dos vários exemplos. Vizinha da Praia da Saúde, era um local de moradia de inúmeros pescadores profissionais, que ali armavam "gamboas" – pequena represas com intuito de capturar peixes. Daí veio a origem do nome. No início do século 20 com a construção do porto do Rio de Janeiro, a praia precisou ser aterrada para serem erguidos grandes depósitos fazendo que com que desaparecessem os cenários naturais e junto com ele a pujante atividade pesqueira, transcendendo na região as

características de uma zona portuária. Outras praias também foram afetadas pelo aterramento urbanístico e por causa dele vieram a desaparecer, são elas: a Praia do Russel na Glória, a Praia da Ajuda onde hoje é a Cinelândia, a Praia de Santa Luzia que ficava em frente à Igreja de Santa Luzia, a Praia Dom Manuel e Praia do Peixe que ficavam uma de cada lado da Praça 15, a Prainha ficava onde hoje é a Praça Mauá, a Praia de São Cristóvão onde havia uma grande entrada de mar, atual bairro do Santo Cristo e onde está a Rodoviária Novo Rio e Avenida Francisco Bicalho.

A presença da atividade pesqueira na metrópole continuou sendo atestada, graças tanto à psicosidade das baías de Guanabara e Sepetiba, quanto pelas embarcações que habitavam seu território marítimo e também pelas comunidades de pesca que se mantiveram espalhadas em sua extensão e a demanda crescente de um grande centro consumidor. Desse modo, apesar da substancial perda de praias em sua área central, a cidade do Rio de Janeiro apresentou-se como uma importante base de distribuição de pescado em âmbito nacional até meados da década de 1970 (INFOPESCA, 2010).

Até 1834 não havia "mercados formais" na cidade. Mas desde o período colonial um mercado a céu aberto foi mantido no centro, durando por séculos. A concentração do comércio de alimentos em sua área central era facilitada pela ausência de grandes aglomerações urbanas e pela existência de núcleos agrícolas e pesqueiros na sua hinterlândia. Cereais, aves, frutas e outros gêneros eram vendidos nas praias, largos, ruas e quitandas, e o peixe, na Praia do Peixe, perto da praça XV, o principal ponto de abastecimento e distribuição de pescado (SOUZA JUNIOR, 2023).

Figura 04 - Cais da Praça do Mercado da Praia do Peixe, 1906.



Fonte: Instituto Moreira Salles, 2024.

A dinâmica mercantil cotidiana, na maioria das vezes informal, mas necessária ao abastecimento alimentar da cidade, era representada em sua maioria por mulheres, vendedoras ambulantes regateiras e/ou ganhadeiras responsáveis por negociar os

produtos locais, que geralmente moravam nos centros urbanos e eram denominadas à época de “escravas (os) de ganho”**,** vistas como atrizes e atores primordiais ao processo. Mas lá estavam também os portugueses, mercadores menos abastados, que comercializavam produtos vindos do reino de Portugal. Ambas relevantes figuras na paisagem urbana da cidade do Rio de Janeiro entre os séculos 18 e 19 (FRANÇA E REZENDE, 2010).

Karasch (2000) citado por Aleixo e Bartholo (2015) discorda em parte com França e Rezende (2010) e relata que majoritariamente os “escravos de ganho” eram homens, não só por terem a força física necessária a atividade mas também por serem as mulheres responsáveis pelo trabalho doméstico nas casas em que trabalhavam. E confirma que o trabalho era comum aos negros. A venda de alimentos como frutas, verduras, aves, ovos, carne de gado, peixe, pastéis e doces de porta em porta era realizado no tempo livre como domingos, feriados e à noite.

Figura 05 - Escravos de Ganho do Rio de Janeiro.



Fonte: Museu Histórico Nacional, 2024 (Fotografia de Christiano Jr. 1862-65).

Figura 06 - Negro Peixeiro, pintura óleo sobre madeira, Rio de Janeiro século 19.

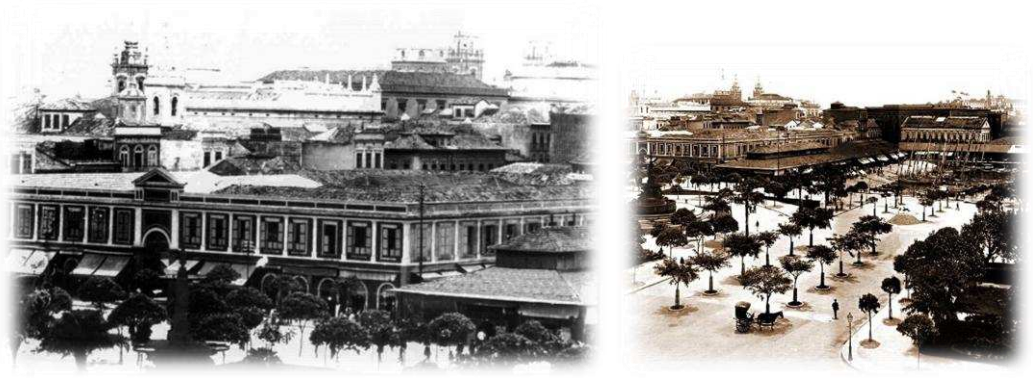


Fonte: http://www.brasilcult.pro.br/leilão/rio_antigo/leilao11_c.htm.

Em 1835, a Câmara Municipal do Rio de Janeiro com o objetivo de controlar as vendas dos referidos vendedores e ambulantes, principalmente os(as) escravos(as) de ganho, por decreto avalizava a construção de um mercado que vendesse peixes, já que a atividade era intensa e ocorria livremente pelas ruas no centro do Rio. E então foi ali no terreno precisamente ao lado direito da Praça XV, com vista para o mar, que surgiu o primeiro mercado do Rio de Janeiro, que na sua origem se apresentava como um aglomerado de vendedores ao relento, ao estilos das feiras-livres, dos dias de hoje.

Ao mercado recém inaugurado, deu-se o nome de Mercado da Candelária localizado próximo ao Cais Pharoux, num prédio quadrilátero amplo e arejado. Possuía 16 janelas em cada fachada e 4 portas por onde entravam os clientes. Em seu centro, havia um belo chafariz de pedra, decorado com 4 golfinhos de bronze. Foi projetado por um dos membros da Missão Artística Francesa, o arquiteto Grandjean de Montigny, no mesmo ano, mas só ficou pronto em 1841. Levantado à beira-mar, sob fiscalização do vereador Manuel Teixeira da Costa e Silva, ele oferecia ao largo do Paço um aspecto mais nobre e organizado para o comércio na região. Em 1869 e 1870, ganhou mais um andar e mais 3 pavilhões anexos.

Figura 07 - Mercado da Candelária



Fonte: oriodeoutrora.blogspot.com/

Ali, se vendia de tudo, predominantemente artigos comestíveis como peixes, que no período era abundante e barato, assim como produtos da terra, verduras frescas, ervas medicinais, ovos, bebidas, objetos diversos e até animais de várias espécies da fauna brasileira. Era um lugar de grande concentração de pessoas, muito movimentado e importante para o Rio de Janeiro da época.

Figura 08 - Vista parcial da lateral de um dos pavilhões do Mercado da Candelária e o intenso movimento de ambulantes e populares em rua adjacente Mercado da Praia do Peixe, aproximadamente 1893-1894.



Fonte: https://riomemorias.com.br, 2024.

Mas foi a partir da década 1890 que ruas e praças públicas efetivamente foram apossadas pelos mais diversas categorias de vendedores ambulantes que exerciam a atividade de venda como principal meio de sobrevivência. Munidos de cestas e tabuleiros estavam peixeiros, feirantes e quituteiras (figura 8). Entre as possíveis contribuições para

que tal evento ocorresse com mais intensidade, estavam a dissolução da sociedade escravagista e consequentemente crescimento do mercado interno e aumento de mão-de obra assalariada (ARAÚJO, 2006, p.149; MOTTA, 2005, p.111-112 citados por FRANÇA E REZENDE, 2010).

Figura 09 - Ambulantes no Rio de Janeiro no último quartel do século 19.



Fonte: O Brasil de Marc Ferrez. São Paulo: Instituto Moreira Salles, 2005.

Contudo, o Mercado da Candelária entra em decadência no início do século 20 vitimado por inúmeros episódios de incêndio, pela crescente insatisfação popular em relação às suas condições precárias de funcionamento, higiene e má conservação, e pela insuficiente capacidade de atendimento à demanda, denúncias veiculadas pelos jornais de grande circulação. Dadas as circunstancias, o casarão inaugurado em 1841, projeto do arquiteto francês Grandjean de Montigny, fabricado na França, todo em estrutura de ferro pré-moldadas, ladeado por quatro torreões octogonais importados de Antuérpia, na Bélgica, além de uma grande torre central que em seu interior, possuía boxes que vendiam gêneros nacionais e importados, secos e molhados e que não fechava as portas nenhum

período do dia, por determinação de Pereira Passos, deveria ser demolido e substituído por outro, o qual viria a ser o novo Mercado Municipal (CARNEIRO, 2017; RIO MEMÓRIAS, 2024). Sua total demolição total foi finalizada em 1911.

O novo Mercado Municipal foi inaugurado em 14 de dezembro de 1907 e aberto ao público em 1908, em substituição ao antigo Mercado da Candelária (1841-1907), localizado também na área da Praça 15 de Novembro. Foi o mais importante entreposto de venda de gêneros alimentícios, sobretudo de peixes, do Rio de Janeiro.

Figura 10 - Mercado Municipal da Praça 15.



Fonte: Carneiro, 2017.

Todavia, paralelamente ao funcionamento do mercado da Praça 15 surge na ilha de Marambaia em 1939, a Escola de Pesca Darcy Vargas (EPDV) como um dos departamentos da instituição filantrópica Abrigo do Cristo Redentor (ACR), do Rio de Janeiro. Criada no Estado Novo sob liderança de Getúlio Vargas, com o objetivo de fornecer ensino técnico profissionalizante de pesca aos filhos de pescadores locais e de diversas regiões litorâneas do país, onde além da escolaridade tradicional também fosse ensinada técnicas mais modernas de pesca, escalonando a partir da pesca de arrasto, posteriormente a pesca de linha até a pesca industrial com o uso de embarcações motorizadas, ou seja barcos escolas. Tida como um empreendimento cultural e político, buscava-se na formação dos alunos fortalecer a identidade pesqueira e o sentimento de brasilidade (CAMINHA, 2022).

Em 1940, a pesca era muito noticiada pelos jornais, inclusive o que se relacionava as vendas do pescado. Precisamente em 1941 constrói-se um Entreposto Federal de Pesca,

localizado aos arredores da mesma praça. A nova construção é tida como parte das transformações propostas pelo governo de Getúlio Vargas, a fim de modificar e alterar tanto às relações de dependência e subordinação dos pescadores, quanto o regime de concessão do pescado. No município do Rio de Janeiro, a distribuição do pescado à época era comandada por intermediários, agentes que possuíam o poder de controlar o processo de concessão comercial do produto no Mercado Municipal, neste caso os banqueiros. Tal fato entretanto, evidenciava as fragilidades da relação entre as partes, que em sua maioria eram mais desfavoráveis aos pescadores (SOUZA JUNIOR, 2020).

Nos anos seguintes, continuava a pesca mal organizada, mesmo com a instalação de uma Cooperativa Central de Pesca do Rio de Janeiro, precisaram ser estabelecidas ações de controle para a captura de algumas espécies de peixes para que evitassem o abarrotamento do armazenamento dentro do Entreposto, foram feitas também promessas e até instaurada uma Comissão Executiva da Pesca dentro da própria cooperativa a fim de garantir o comércio de pescado fresco por atacado e varejo através das 28 peixarias distribuídas na capital e em Niterói, a partir das quais o consumidor receberia o produto direto da cooperativa com valor reduzido, dispensando a intervenção dos intermediários (CORREIO DA MANHÃ, 1943 -1945).

Os pescadores na verdade não estavam satisfeitos com a instalação da cooperativa e viam na criação da mesma o monopólio do peixe, com resultados desastrosos para a população carioca que de um momento para outro se viu proibida em sua maioria, principalmente a classe menos favorecida de adquirir peixe para sua mesa, muitas delas já desfalcadas de outros tipos de alimentos em decorrência da guerra mundial. Segundo eles, os pescadores, o que a cooperativa central de pesca menos fazia era vender o peixe saudável e fresco a baixo custo à essas famílias desfavorecidas do Distrito Federal, nem sequer a sardinha. Era mais comum atirarem ao mar o restante do pescado a fim de manterem os preços inacessíveis ao proletariado. Antes desse monopólio ser estabelecido, diziam eles, ser muito comum e muito familiar ao carioca, o peixeiro ambulante, em todos bairros e ruas, principalmente nos subúrbios, onde se viam dezenas deles em uma só rua oferecendo o pescado ‘tão necessário” a alimentação por preços ao alcance de todos (CORREIO DA MANHÃ, 1945).

Figura 11 – Peixeiro pelas ruas do Rio de Janeiro, 1940.



Fonte: https://pt.slideshare.net/Mariahsarom/rio-antigo-1

Em resposta a esse impasse: o peixe que falta na mesa do pobre atirado ao mar, situação que deveria acabar, e estando o País retornando à normalidade pós guerra uniram-se industrias de conservas de pescado e os pescadores a fim de pedir à cooperativa que nos meses de abundancia ou seja, de outubro a março, as fábricas industrializariam conservas e fariam estoque para época de escassez onde o peixe é mais caro. Esse compromisso seria acertado entre fábricas e pescadores, e o peixe que dessa negociação sobrasse, sendo sardinha ou qualquer outro deveria ser entregue ao Entreposto de pesca para venda ao público.

A década de 1940 também foi onde iniciaram-se inúmeros projetos de intervenção urbana e de organização da estrutura industrial no país, inclusive alguns deles incluíam o setor pesqueiro, como projeto para instalação de equipamento frigorífico e de fabricação de gelo, no entreposto de pesca, por exemplo. Mas mesmo com algumas intervenções favoráveis à categoria, continuavam os pescadores a reclamar por melhores condições de trabalho e modernização de seus equipamentos utilizados para exercer a atividade, não considerando ser suficientes às ações do Estado para com a maioria dos profissionais da pesca. Como visto em reportagem para o jornal *A Noite* em 22 de dezembro de 1946 com o título: *Dêem barcos aos pescadores – ainda não soubemos aproveitar os nossos mares,*

lagos e rios – escassez de peixe em todo país, devido à falta de barcos, frigoríficos e técnicos – distribuição imperfeita - exploração dos intermediários.

> "Vejamos hoje o que se passa nos mercados de peixe. Verificaremos o pouco, ou quase nada que aí temos realizado, e a exploração tremenda de que é vítima o consumidor carioca. **Peixe no Rio de Janeiro é alimento de rico, ao contrário do que acontece em todos países que já souberam organizar industrialmente a pesca.** Os países que mais modernizarem os seus métodos de trabalho, que não revestirem de técnica não poderão sobreviver, pois serão esmagados peça mais feroz das concorrências [...] Decididamente ainda não compreendemos as vantagens extraordinárias de tanto mar, tanto rio e tanto lago. Mas não há falta de interesse das populações litorâneas pela pesca. Há falta de organização, falta de técnica, falta de barcos, falta de frigoríficos. Pescas como pescam os estados Unidos e a Noruega não é apenas jogar anzol na água isto passou. Isso era bom cem anos atrás. Então barco sem frigorífico era eficiente fator de pesca. Até a jangada merecia alguma consideração. Hoje jangada é símbolo de atraso, de ignorância, de desorganização. Muito boa como motivo artístico. Sua existência mostra apenas que **governos estaduais ainda não compreenderam o valor econômico da pesca, que poderia ser fator importante na alimentação do brasileiro** [...] No Distrito Federal há algumas cooperativas de pesca reunidas em uma central, cuja sede se encontra no Entreposto de pesca na praça 15 de novembro. Muitas das cooperativas só existem no papel pois não tem nenhuma expressão econômica. Nem todo o peixe é levado ao Entreposto, como é regulamentado. Algum é vendido nos pontos mais distantes da cidade, sem por ali passar (A NOITE, 22 de dezembro de 1946).

Dando continuidade às ações do Estado sobre a pesca do Distrito Federal, em 1952, a EDPV adquire uma traineira, conhecida por Presidente Vargas, que tinha capacidade de capturar volumosa quantidade de peixe, o que acabou impulsionando o deslocamento das atividades da escola, em Barra de Guaratiba, para o Entreposto Federal da Praça 15 fazendo com fossem necessárias obras de ampliação do cais local. Com o grande aumento da produção de peixes, e por falta de aparelhamento de todo o pescado, em 1954, Levy Miranda o idealizador e provedor do Abrigo Cristo Redentor solicita ao Estado permissão para instalação de "barracas" de distribuição de pescado diretamente ao público para facilitar a aquisição e auxiliar no escoamento da produção da entidade. No entanto, no ano seguinte já era possível encontrar tais estabelecimentos instalados nos bairros mais populosos da cidade, mas o projeto não se sustentou por muito tempo sendo proibido pela Prefeitura sob argumentação da desordem e condições de má higiene que estaria causando às praças públicas (CAMINHA, 2022).

Independentemente da frustrada incursão nos bairros através de barracas de pescado, os bons resultados obtidos pela aquisição da traineira e também pelas ações da própria Fundação Cristo Redentor junto à escola foram pra a década de 1950, vistos pelo

governo como uma significativa contribuição para o abastecimento de pescado na cidade do Rio de Janeiro, então capital federal na época (CAMINHA, 2022).

Como forma de minimizar os impactos da falta de peixe para a população, ainda em 1954, é aprovado o Regimento do Entreposto de Pesca do Rio de Janeiro, o local funcionaria 24 horas para recebimento do produto, as vendas ao público seriam realizadas de segunda a sábado por processo de leilão, oferta direta e varejo cabendo aos funcionários do entreposto, fiscalizar a descarga, o transito, a distribuição, a pesagem, a venda e a classificação comercial de todo o pescado. Esta última era regida com base no valor bromatológico, ou seja no valor nutricional e os efeitos que causariam ao organismo. Assim como também deveriam estar atentos as cargas que estivessem em desacordo com as características próprias ao consumo (JORNAL DO BRASIL, 1955)

Anos mais tarde, em uma visita ao Entreposto, F. de A. Nogueira relata à Revista do Serviço Público um pouco das impressões colhidas por lá, evidenciando tanto as relações materiais quanto as relações humanas que ocorriam no lugar.

> "Centro principal de distribuição do peixe na Capital da República, — jamais pensou o repórter de encontrar um mundo com características tão próprias e tão movimentado, onde se comprimem de 2 a 3 mil peixeiros, num vai-e-vem ininterrupto. Torre de Babel plana onde a balbúrdia quase que assombra o visitante novato, desde 5 da manhã até às 8 pelo menos não diminui o ânimo dos feirantes. São brasileiros, portugueses, italianos (para só citar algumas nacionalidades) que se chocam e se empurram num verdadeiro mar de água e lama, passando à pressa conduzindo carrinhos com cestos de peixes e camarões de todos os tamanhos; leiloeiros entusiasmados, sobre caixões, a falar em alta voz e revendedores que especulam para conseguir produto excelente; balanças funcionando em vários lugares; homens de todas as idades e até mulheres que, incrível como pareça, não conseguem, mesmo falando, abafar a zoada que atordoa; e no maio de tudo isso os funcionários do Ministério da Agricultura (ao qual o Entreposto está subordinado) a fiscalizarem o produto — pesando-o, fazendo a sua inspeção sanitária e exigindo o cumprimento da tabela para a venda" (NOGUEIRA, 2022).

Adiante, o repórter ressalta a relevância deste equipamento controlado pelo Estado como garantia de oferta de produtos de qualidade. Salientando em sua fala a importância do peixe e do camarão para o povo carioca:

> "Constitui espetáculo que se guarda na lembrança, este, de movimento e alarido, todas as manhãs, no Entreposto de Pesca, bem no coração da cidade. A impressão que se tem à primeira vista, é que não pode haver funcionamento normal, no sentido de ordem, em serviço como aquele. Depois de três horas de permanência entre tudo aquilo, verifica-se que, paradoxalmente, na desordem, tudo se faz completo e no seu devido tempo. A conclusão que se chega é de que existe orientação capaz, de maneira a realizar-se aquele verdadeiro milagre quanto à precisão no distribuir tantas toneladas de pescado. Vimos assim, em traços gerais, um aspecto importante da atividade do poder público no controle

> da distribuição de **um alimento de primeira qualidade para a população carioca — o peixe e o camarão**" (NOGUEIRA, 2022, grifo meu).

Os indícios revelados na fala de Nogueira (2022) sugerem a ideia de mudança da "desordem" (Mercado) para "ordem" (Entreposto), já que o pescado era inspecionado e passava pela balançada sob o comando dos funcionários da CIBRAZEM[12], onde as transações comerciais funcionavam de acordo com as normas fiscais e sanitárias estabelecidas pelo Estado. Lembrando que a revista para qual foi destinada o artigo, tinha como objetivo promover e divulgar trabalhos relevantes para a própria administração pública, a fim de incentivar as boas práticas na gestão das políticas governamentais.

Mas apesar de existirem perspectivas jornalísticas, que soassem tendenciosas para o favorecimento do Estado, a presença do Entreposto Federal de Pesca na área central do Rio de Janeiro era tida por muitos, inclusive para muitos pescadores, como fator de concentração e aglomeração da comercialização da produção do pescado geograficamente dispersa, figurando o estabelecimento como um agregador de atividades como carregamento, armazenamento e comercialização, dando portanto diferentes usos ao território e importância a variadas ocupações ligadas à pesca (SOUZA JUNIOR, 2020).

Em 1956, vários sindicatos ligados à indústria de alimentos, inclusive a de conservas de pescado do Rio de Janeiro uniram-se em apoio ao manifesto feito pelo sindicato dos armadores de pesca da capital (figura 12) dirigindo-se ao presidente da República em defesa dos direitos da classe produtora de pesca nacional em detrimento aos estrangeiros que estariam atuando de forma ilegal no setor.

Com o tempo, já não havia mais satisfação nem mesmo de algumas autoridades, a escassez e o alto preço do pescado no Rio de Janeiro havia se tornado um escândalo, conforme uma nota do *Correio da Manhã* (1956) denominada *Códigos*. A cidade à beira mar, que criava sem despesa alguma, milhões de peixes, o alimento de tamanho valor nutritivo quanto a carne, insistia em manter uma população mal nutrida e com reduzido poder aquisitivo longe do consumo de peixe, que a exemplo do que aconteceria em todas as cidades marítimas é abundante e barato, no Rio era caro e escasso. Na mesma nota jornalística são citados inúmeros projetos que seriam implantados para acabar com esse estado de coisas, como constituição de cooperativas, fiscalização severa dos

[12] Companhia Brasileira de Abastecimento, empresa pública federal, constituída com fundamento na Lei Delegada nº 7, de 26 de setembro de 1962, vinculada ao Ministério da Agricultura.

intermediários, motorização das barcas, imigração financiada de pescadores estrangeiros, instalação de frigoríficos nos bairros entre outros. Mas nenhum desses projetos se sustentou, restaram às autoridades elaborar dessa vez um novo Código de Pesca ficando novamente atividade sujeita a uma nova regulamentação jurídica. Mas, a demasia e o excesso de códigos desde 1930 também incomodava, não correspondendo a resultados positivos na produção como um todo, pelo contrário às vezes atrapalharam (CORREIO DA MANHÃ, 1956).

Figura 12: Manifesto dos Armadores de Pesca do Rio de Janeiro.



Exmo. Sr. Presidente.

Das atividades industriais que a Constituição reserva exclusivamente aos brasileiros, uma das que menos amparo eficiente tem merecido dos órgãos governamentais, no que se refere a proteção dos vultosos investimentos a que necessàriamente obriga, tem sido a indústria extrativa da pesca.

Sendo fato notório, nos meios dos que se dedicam à essa importante indústria extrativa, que Vossa Excelência, certamente com vistas a outros problemas, mas orientado em sentido contrário aos dos interêsses dos armadores nacionais, concedeu permissão para operar em águas brasileiras, à barcos de pesca de propriedade de armadores estrangeiros, especialmente japonêses; os ARMADORES DE PESCA DO RIO DE JANEIRO, assoberbados com problemas financeiros decorrentes da falta de assistência e amparo, problemas êsses criados principalmente, por uma distribuição supostamente existente; mas de fato danosa aos interêsses dos armadores, pedem vênia para ressaltar a Vossa Excelência a conveniência, de ser imediatamente, cancelada a mencionada concessão.

O verdadeiro problema da indústria extrativa da pesca, no Brasil, não é o da produção, a qual excede ao consumo, tanto que, nas vendas do pescado, no Entrepôsto desta Cidade, raramente é alcançado o preço teto fixado pelas autoridades competentes, porque a oferta é, quase sempre, maior que a demanda.

A crise dessa indústria decorre, exclusivamente, da falta de uma adequada e eficiente distribuição do produto, e que redunda no adiamento da criação do hábito do consumo do pescado, por parte da população, impossibilitada, pela falta de distribuição, de alterar sua tradicional dietética, passando a consumir mais carne do que peixe, de teor alimentício muito mais alto em proteínas que a carne bovina e de preço muito mais baixo.

Entendem, também, os ARMADORES DE PESCA DO RIO DE JANEIRO, que a natural evolução do país demandará maior produção. Ressaltam, porém, que êsse aumento deverá ser feito gradativamente à proporção que sejam atendidos e resolvidos os problemas corolários de organização da distribuição do pescado, inclusive construção de instalações frigoríficas, postas a disposição dos armadores para armazenamento e posterior distribuição do pescado, sabido que é ter a pesca suas épocas de fartura e de escassês. O aumento indiscriminado da produção, com autorizações dadas a armadores estrangeiros, ao invés de conduzir a solução dos problemas atuais, apenas os agravará, podendo levar a crises de natureza diversa e resultado imprevisíveis. Assim é que, armadores brasileiros de largo tirocínio, não só consideram inconveniente aumentar, no momento, suas frotas como, ao contrário, planejam desfazerem-se de suas embarcações ou desviarem-nas para fins outros que não os da indústria extrativa da pesca.

Os armadores da pesca do Rio de Janeiro, confiantes nos elevados propósitos de Vossa Excelência, esperam que seu Govêrno coiba a infiltração de armadores estrangeiros na indústria extrativa da pesca no Brasil, e reiteram seu apêlo no sentido de serem providos os indispensáveis meios de distribuição de seu produto, ambas essas medidas essenciais à sobrevivência de uma atividade industrial em que se empregam 100.000 brasileiros.

DO SINDICATO DOS ARMADORES DE PESCA DO RIO DE JANEIRO

Fonte: Correio da Manhã, 1956.

Nos dois anos seguintes, continuaram a se empenhar o Ministério da Agricultura, Conselho Coordenador de Abastecimento e Sindicato dos Armadores de Pesca para mais uma vez traçar um plano para o setor. Utilizando-se de estrutura de entrepostos, de algumas feiras livres e também barracas de rua, gerenciadas por intermediários, o plano visava abastecer, distribuir e fiscalizar a venda do pescado a preço justo, especialmente na Semana Santa data que se mostrou muito importante para os católicos cariocas, onde a demanda por peixe crescia, como demonstrado nos resultados obtidos com a pesquisa nos jornais (CORREIO DA MANHÃ, 1957-1958).

Nesse episódio, chamam a atenção dois casos: o primeiro, foi a pontual leniência das autoridades com os intermediários, vistos como *persona non grata* pela maioria envolvida no processo. Nesse primeiro caso, tudo estava parecendo ser parte de um pacto, a fim de garantir à população o peixe na Semana Santa, independentemente de quem poderia ajudar no momento. O segundo, foi o benefício dado aos jornalistas e radialistas, que tiveram o privilégio de comprar o peixe fino e o bacalhau, em local separado e a um preço tabelado. Acredita-se aqui, na compra e venda de favores, afinal cabia a eles, os anúncios e as denúncias do passo-a passo e do dia-a-dia do setor. Talvez a ideia principal, por trás de tal aceno seria: estando todos com suas famílias no Domingo de Páscoa podendo comer o peixe que para muitos é tão raro, poderiam escrever matérias mais "positivas" sobre o que estava acontecendo. Isso é uma hipótese. Mas na verdade, nem sempre pode-se se esconder a realidade ou o fato de fato, e apesar das promessas aos consumidores e dos acenos aos profissionais da mídia nada pareceu mudar, conforme se vê na reportagem do *Correio da Manhã* (1957) figura 13 abaixo.

Figura 13: Distribuição de peixe na Semana Santa no Rio de Janeiro.



Apesar das promessas :

Caro e difícil o peixe nesta Semana Santa

Desorganização e exploração, como sempre — Depois das promessas, a dura realidade — Peixe chegou mas sumiu

Já é um hábito (aliás mau hábito) isso que se verifica anualmente no abastecimento de pescado. O govêrno anuncia providências drásticas, divulgam-se notas otimistas sôbre a existência de um grande estoque de peixe para a Semana Santa, e chegando esta, desaparece o peixe de primeira, o peixe de segunda é vendido a preços exorbitantes, e, ainda por cima, o abastecimento é ineficiente. Este ano a coisa melhorou? Melhorou nada. O fornecimento de pescado à população foi, como sempre, desorganizado, tumultuado e o consumidor — explorado.

Leiam as anotações que nossa reportagem fa, imediatamente a seguir, sôbre o que está sendo o abastecimento de peixe ao carioca nesta Semana Santa.

POSTOS DO SAPS

Em tôda a extensão do subúrbio da Leopoldina a nossa reportagem percorreu diversos postos. No conjunto do I.A.P.I. na Penha o pôsto local recebeu ontem, pela manhã, sòmente 70 quilos de peixe. Para um conjunto onde moram cêrca de cinco mil pessoas, 70 quilos de pescado nada representam. Além disso, os chamados peixes de primeira, como badejo, namorado e outros não havia, existindo sòmente, a garoupa, assim mesmo de segunda, peixe êste sujeito a bichos. O mesmo vai sucedendo na zona sul.

NO ENTREPOSTO

Bacalhau
A salvação na Semana Santa

NO ENTREPOSTO

Também no Entreposto na manhã de ontem, os peixes considerados de primeira haviam desaparecido. Apenas o linguado, assim mesmo em diminuta quantidade era visto. Em compensação corvinas, camarão, sardinhas e pescadinha da miúda, aos montes. Nesta epóca não se sabe que destino toma os peixes preferidos pela população. Quando comentamos o fato, em reportagem anterior, os responsáveis pelo Entreposto nos informaram que o peixe havia sido vendido em grande quantidade para fora do Estado, pois os preços oferecidos eram muito compensadores.

Bacalhau
A salvação na Semana Santa

tos tomaram parte na reunião, em que foi dado um voto de confiança ao secretário que nos prometeu o aumento de 40% sôbre tôda a tabela do pescado então em vigor.

Não obstante ao deixarmos o recinto da reunião todos os armadores estavam certos, de que mais uma vez seriam iludidos, o que lhe foi dito sem embuços.

No trato com sua senhoria,

gular quantidade de bacalhau distribuida pelos postos da COFAP, ainda colaborou para a facilidade de aquisição de gêneros próprios para o período de abstinência o enorme carregamento de peixe traido pelo "Kaiko Maru", carregamento que foi enviado quase todo para o interior. Também os pesqueiros nacionais "Santa Alice" e "Tamandaré" trouxeram muito peixe de Fernando de Noronha. Asp.

NO ENTREPOSTO

Nossa reportagem, passando ontem, já ao fim da tarde, pelo Entreposto já ao fim da tarde, pelo Entreposto da Pesca, verificou que o estoque existente era praticamente nulo. Todo o peixe havia sido já consumido e o que lá restava a bem poucas pessoas poderia satisfazer.

MAIS DE 100 TONELADAS PARA BELO HORIZONTE

Segundo apuramos, o considerável desfalque sofrido pelo mercado carioca deve-se ao fato de ter sido enviado pela COFAP, para Belo Horizonte, nada menos de 102 toneladas de pescado. Se, em outras ocasiões, o carioca já se debateu com a falta de peixe durante a Semana Santa, agora então, com a cortezia da COFAP, tudo será pior.

Na Central
Muita gente e pouco peixe

Fonte: Correio da Manhã, 1957.

Apesar das diversas tentativas de se estabelecer uma normalidade na pesca e também na oferta de peixes aos consumidores, "*A situação do peixe no Rio de Janeiro continuava um verdadeiro mistério, uma história de detetive*" era o que dizia a nota *É proibido peixe barato* (A NOITE, 1960). Vale ressaltar que orquestrada pelos japoneses, houve nesta época, a inserção do atum no mercado nacional, e os cariocas começavam a demonstrar uma certa aceitação pelo dado peixe. Mas contra esse consumo estavam os pescadores brasileiros que em protesto fizeram o atum, peixe brasileiro mas pescado por nipônicos praticamente desaparecer das feiras e das peixarias. Ainda havia o incentivo do consumo de baleia por parte do governo, mas assim como o atum, vingasse o consumo de baleia iria afetar ainda mais o consumo do peixe nacional. O pescadores alegavam que além desses fatores, o peixe no Rio era absurdamente caro por falta de fiscalização, já que o produto era vendido ao Entreposto em preço baixo, mas os varejistas revendiam por um valor muito mais alto ao consumidor. As perguntas que faziam os jornalistas ao Ministério da Agricultura eram: o peixe que pescam deve ser escasso, pois se fosse suficiente para abastecer o Rio teria o preço justo. Que se passa, afinal com o peixe? Porque o Rio com seu imenso e piscoso litoral continua tão mal abastecido de peixe?

Sucessivas reuniões continuaram a acontecer para resolver tamanho impasse, algumas envolvendo entidades do Rio de Janeiro como a Associação das Donas de Casa, os Sindicatos dos Pescadores e Associação Profissional dos Patrões de Pesca, com o intuito de organizar um plano de venda do peixe direto ao consumidor pela metade do preço, com a ajuda da Comissão Federal de Abastecimento - COFAP. Outras reuniões, tinham como foco reiterar que a indústria de pesca ainda não havia merecido a necessária atenção do poder público e que se bem estruturada serviria como importante fator para alimentação do povo carioca, sugerindo-se investir na construção de um novo frigorífico do Estado, que seria localizado no Entreposto a fim que pudesse ajudar a melhorar esse abastecimento na cidade como um todo. Mas novamente tudo ficou apenas nas promessas, e os problemas foram se acumulando. A falta de manutenção da estrutura que já se tinha, a falta de gelo e a capacidade de armazenamento comprometida ameaçavam novamente o abastecimento, especialmente nas épocas de muita demanda, como a Semana Santa (CORREIO DA MANHÃ, 1961-1963).

Figura 14: Anúncio de falta de gelo na Semana Santa.



PESQUEIROS PARADOS
Produção diminui

Falta de gêlo ameaça a vinda de peixe para Semana Santa

A falta de gêlo está dificultando o trabalho de dezenas de barcos pesqueiros que atuam no litoral fluminense e de outros Estados do Sul, com base na Guanabara. O entrepôsto da pesca, que poderia produzir 1.800 pedras de gêlo por dia, está com sua produção reduzida há muito tempo por motivo de avarias em suas instalações de frio, enquanto a fábrica de gêlo do cais do Pôrto não dá conta do mercado, com suas 6.000 pedras diárias, fornecendo-as aos pescadores, hospitais, laticínios e à Marinha. Ontem, sòmente na colônia Z-5, na Ponta do Caju, mais de vinte barcos (dos 50 existentes) estavam aguardando o abastecimento de gêlo para sairem ao mar. Os pescadores acreditam, por isso, que para a Semana Santa que se avizinha a cidade disporá de pouco pescado.

NECESSIDADE

A colônia Z-5 tem um pequeno pôsto revendedor de gêlo que fornece o produto aos pescadores por Cr$ 94,00, cada pedra. O consumo diário médio é de 1.500 quilos, segundo informou à nossa reportagem o sr. Alberto Costa, chefe do abastecimento da colônia, que afirmou estar em apuros para atender aos pedidos dos pescadores. Vários pescadores protestavam ontem junto ao chefe do pôsto de abastecimento porque não podiam sair ao mar com seus barcos por falta de gêlo.

Os barcos ficam atracados num cais pequeno, que não dá para abastecer simultâneamente mais que três embarcações. Os pescadores são de opinião que o meio mais adequado de atender às necessidades das colônias de pesca do Rio de Janeiro seria a construção pelo Ministério da Agricultura de uma fábrica de gêlo, e uma rêde de distribuição de pescado pela cidade, de modo que a produção pesqueira fôsse vendida diretamente à população carioca.

PESCARIAS

A colônia Z-5 congrega cêrca de 60 traineiras e aproximadamente cinco mil pessoas vivem dependendo da pesca, notadamente da sardinha e da anchova. Há barcos maiores que consomem 600 pedras de gêlo por viagem de pescaria, normalmente com a duração de três dias, viagem redonda da Guanabara a Cabo Frio. Grande parte do produto é levado para as fábricas de conserva e a outra parte transferida para venda à população, como peixe de tipo popular, de menor prêço. Com a atual falta de gêlo, alguns barcos maiores vão procurar se abastecer em Santos, para não ficar totalmente paralisados na Guanabara, como ocorreu, entre outros, com o "São Patrício".

Os pescadores estão com suas atividades paralisadas também por falta da sardinha, que alegam ter sumido do litoral fluminense. Esse tipo de pescado ocorre com maior abundância no verão, mas os cardumes não têm sido localizados com freqüência no "Mar Nôvo". As traineiras com 25 ou 30 tripulantes pescam em média 400 caixas de peixes por pescaria, com gastos aproximadamente de 130 mil cruzeiros durante a operação.

Fonte: Correio da Manhã, 1963.

A década de 50 apresentou-se como um período onde houve um crescimento elevado do trafego de veículos pela cidade. Como solução para o desafogamento das vias, o então governo divulga o projeto de construção do elevado Juscelino Kubischek, mais conhecido como elevado da Perimetral. Junto a promessa da obra, viriam as melhorias, principalmente nos acessos entre zona norte e zona sul da capital. Na verdade, com o tempo o elevado acabou desvalorizando toda frente marítima histórica e portuária da cidade segmentando o espaço entre o tecido urbano da região central e o mar. No entanto, no meio desta traçada rota encontrava-se o Mercado Municipal.

Já não estava muito boa a relação da cidade com a pesca e com o consumo de peixe. Mesmo o setor pesqueiro vivenciando na época, um aumento substancial na produção do alimento, devido ao grande investimento tecnológico pós década de 1950, o abastecimento ainda era um problema. No entanto, escolheu-se demolir o Mercado Municipal, e o bota-abaixo[13] ganhou a capa do O Globo em 9 de janeiro de 1963: "Iniciada a demolição do Mercado Municipal", e depois de 50 anos de funcionamento

[13]Expressão criada para designar, ao mesmo tempo, o processo de reformas urbanas operado a partir de 1903 no Rio de Janeiro, então Distrito Federal, e o prefeito da cidade à época, Francisco Pereira Passos (1902 – 1906).

como um importante abastecedor de alimentos, especialmente o peixe, o mercado tem seu fim na cidade (CARNEIRO, 2017).

A questão é: demolir um mercado de tamanha relevância para a cidade, relativizando sua destruição à melhora apenas do trafego, não fazia muito sentido, sabia-se que também outros eram os motivos, e como consequência da demolição houve uma piora na sobrecarga do Entreposto Federal fazendo com que excedesse sua capacidade de armazenamento e a circulação e distribuição do pescado acabou sendo mais um vez afetada.

O entreposto atraía supermercados, grandes peixarias, cooperativas de compras e feirantes. Mas devido ao cenário pelo qual passava o lugar, o comércio passou a ser realizado pelo lado de fora, na vizinhança e arredores e como um *Déjà – vu*, as operações se voltaram para a rua novamente. Era comum encontrar nos jornais, notícias sobre flagrantes da delegacia de economia popular denunciando peixeiros por terem vendido seus produtos acima da tabela oficial (A NOITE, 1950 -1959). Souza Junior et al. (2021) denominou este novo espaço de "mercado insurgente", local cuja atividades ocorriam junto às transações do Entreposto Federal de Pescado mas que era caracterizado pelo abrigo dos que não conseguiam comprar o pescado no interior do entreposto, dos mais pobres e de sua reprodução de vida, pois era ali onde muitos comerciantes varejistas realizavam as transações comerciais entre os atravessadores e barraqueiros, a céu aberto e sem fiscalização, evidenciando a importância dessas práticas de comércio de pescado enquanto mercado socialmente necessário (SOUZA JUNIOR et al., 2021).

Ali no mercado insurgente, além da comercialização do pescado, também ocorriam outras práticas sociais o que leva-nos a ressaltar a importância daquele espaço como lugar de sociabilidade e lazer:

> **"(...) a presença de pequenas barracas com mesas vendiam peixe frito na hora, mercado de alimentação e refeições garantindo também a quebra de rotina, notabilizando-se, para além das trocas mercantis, pelas possibilidades de encontros fortuitos, trocas e intercâmbios culturais entre diferentes classes, lugares e gerações na cidade"** (SOUZA JUNIOR et al., (2021 p. 11), grifo meu).

A citação acima apresenta-se como um bom exemplo das alegações já explicitadas por diversos autores no capítulo um, de que quando o alimento, neste caso o peixe é transformado em comida (peixe frito, peixada) torna-se elemento capaz de desenvolver trocas culturais entre lugares, pessoas, classes e gerações, indo além da troca mercantil.

Nos anos 1970, com a perda de importância enquanto capital do País, o Rio de Janeiro passou por um profundo esvaziamento administrativo, e pessoas foram deslocadas de algumas funções que exerciam no destituído governo, e ainda permaneciam instaladas na cidade. Este evento traduziu-se pelo aumento da pobreza absoluta das favelas e pela expansão da periferia nos logradouros mais distantes, agravando o quadro de exclusão social na metrópole. Entretanto, para um possível agravamento da situação, principalmente para os atores do setor pesqueiro e afins, não estava também nos planos urbanísticos da cidade, a permanência do Entreposto federal de pesca da Praça 15. Vale sempre lembrar que inúmeros mercados de abastecimento foram considerados locais insalubres e/ou obstáculos para o desenvolvimento das cidades motivo pelo qual muitos foram remanejados para a as periferias, longe dos grandes centros, pois eram fonte de mau cheiro e caos.

Em 1974, estiveram reunidos no Palácio das Laranjeiras, Faria Lima, o futuro governador do Estado à época, os presidentes da Cobal[14], da Cibrazem e da Sudepe a fim de formar uma força tarefa emergencial para criar e definir uma política pública socorresse o setor de produção e comercialização da pesca no Rio de Janeiro. No ano de 1976, em resposta meio tardia, já que passados dois anos após a instalação da força tarefa, em uma solenidade presidida pelo diretor da SUDEPE foi constituída a Cooperativa Central de Pesca do Rio de Janeiro, que teria sede na região central da cidade. Estavam presentes ao evento, vários cooperativistas de todo Estado do Rio de Janeiro e empresários da indústria pesqueira (JORNAL DO BRASIL, 1976;1978).

Dando continuidade aos esforços conjuntos, em razão do anúncio da demolição do mercado municipal, fez com que os antigos comerciantes de lá, em sua maioria, imigrantes portugueses, italianos e seus descendentes se reunissem em assembleia e decidissem construir sua própria central de abastecimento, livrando-se do pagamento de aluguel e de outros encargos. Para isso, foi escolhido um terreno em Benfica. Ali surgiu a CADF (Central de Abastecimento do Distrito Federal), depois rebatizada de CADEG (Central de Abastecimento do Estado da Guanabara), nome que se mantém até hoje, e oferece uma variedade de serviços e produtos.

Entre idas e vindas, demolições e construções, nos anos 1980 o Rio de Janeiro chegou a ter a segunda indústria pesqueira mais pujante do Brasil, atrás apenas de Santa

[14] Empresa criada no governo João Goulart em 1962 para ajudar a escoar a produção agrícola nas grandes cidades.

Catarina. Em contraponto, continuavam a crescer os índices de desemprego e os conflitos entre o poder público e o comércio de rua, entre eles os peixeiros localizados no centro do Rio. A prática da venda de peixe, na condição de ambulante simbolizava o retrocesso, idealizando o centro como um lugar insalubre, tornando-se impedimento para os projetos urbanísticos que estavam em curso à época, como por exemplo, o "Corredor Cultural", instituído pela Lei n° 506 de 1984 e revisto pela Lei 1.139 de 1987, que tinha como objetivo garantir a preservação de prédios públicos, incentivo à criação de atividades culturais e de lazer com a criação de bares e restaurantes na área central da cidade (SOUZA JUNIOR et al., 2021). Nesta época, a opinião pública também era inflada pelos veículos de comunicação, que enfatizavam os problemas do centro da cidade levando-o a ser encarado como um lugar insalubre afetado pelo lixo que restava do mercado de peixe, pela presença de carroceiros, de mendigos, de camelôs além da grande e barulhenta quantidade de carros, um conjunto de fatores que implantava a condição de caos.

Foi também nos anos 1980 que ocorreu um boicote ao consumo de carne bovina, técnicos da Sudepe advertiram que o preço do peixe poderia subir caso as donas de casa aderissem ao seu consumo, ao invés do da carne. Neste interim também ocorria a queda da atividade da pesca artesanal, a prática estava encarecendo o preço do peixe, devido principalmente à falta de equipamentos que rastreassem a localização de cardumes nas embarcações dos pequenos pescadores e também ao alto preço do óleo diesel utilizado como combustível para os deslocamentos marítimos. Com maior frequência ocorriam as viagens interestaduais, a busca por pescado, onde o barco saía do Rio, ia até Santa Catarina buscava o peixe, desembarcava em Ubatuba para vir em carros frigoríficos até o Rio novamente, o que acabava triplicando o preço do produto. Fatos como esses, acabaram contribuindo para que a pesca artesanal perdesse espaço para a pesca industrial, fazendo com que muitos pescadores artesanais ou vendessem suas embarcações ou migrassem especialmente para a pesca de atum, vista como mais rentável devido à grande demanda pelo produto (JORNAL DO BRASIL, 1980-1989).

Diante da situação posta, houve a necessidade da ação do poder público e um plano foi montado pela Sudepe visando minimizar os problemas, onde neste constaria a previsão de redução de 40% do preço do peixe vendido no Rio. O plano se efetivaria a partir da inauguração de um posto varejista do *pool* de cooperativas pesqueiras, que ficaria localizado no bairro de Campo Grande, zona oeste da cidade. Além deste primeiro posto, tinha uma previsão de estabelecimentos similares na Cobal, no Humaitá, zona sul e mais um entreposto atacadista na Ceasa em Irajá, zona norte. O esforço se daria para

reduzir os prejuízos dos pescadores, garantindo um preço mais justo pelo o que foi pescado e afastando a interação com intermediários. Esse plano estava pautado no bom desempenho de uma tradicional cooperativa de Angra dos Reis, que por sua experiência no mercado iria liderar os trabalhos frente as outras (JORNAL DO BRASIL,1980).

No entanto, o que ocorreu foi que o posto varejista em Campo Grande jamais saiu do papel, e de certa forma a voz dos pescadores artesanais não foi ouvida. Rodrigues (2009) destaca que pelo contrário, um dos incidentes mais emblemáticos que contribuíram para a derrocada da pesca artesanal foi justamente a transferência do entreposto pesqueiro da Praça 15, no centro do Rio de Janeiro, para o Ceasa, em Irajá. O lamento dos pescadores é que o baixo investimento em infraestrutura, principalmente a frigorífica, dificulta o escoamento da produção para peixarias, restaurantes e mesmo para os consumidores finais. O entreposto quando localizado na Praça 15, era de fácil acesso tanto para os pescadores, quanto para os consumidores o que ajudava a garantir melhor preço. No Ceasa o pescador passou a depender de carros frigoríficos alugados de atravessadores para transportar o pescado.

Figura 15: Protesto dos Armadores de Pesca contra a demolição do Entreposto da Praça 15.



ARMADORES DE PESCA PROTESTAM!

Estarrecidos com o Projeto do Município do Rio de Janeiro, apoiado pelo Governo do Estado, SUDEPE/RJ, INSPEÇÃO SANITÁRIA de extinguir o velho e obsoleto Entreposto da Praça XV, transferindo-o para o CEASA — Irajá, nós ARMADORES DE PESCA, queremos esclarecer que não concordamos de forma alguma com esta solução, uma vez que teríamos nossa atividade transferida de seu habitat natural para mais de 20 kms. de orla marítima.

A transferência para o CEASA só beneficiaria o atravessador, onerando ainda mais nossa atividade.

Temos ciência, certamente, mais do que as Autoridades envolvidas, que o atual mercado está ultrapassado e que nossa cidade há muito necessita de um terminal pesqueiro adequado.

Estamos participando, com o objetivo de encontrarmos a melhor solução para a pesca, da Comissão criada pelo Município e SUDEPE/RJ. Entretanto, nos parece que tal Comissão está mais preocupada em resolver os problemas inerentes ao PLANO DO CORREDOR CULTURAL, em detrimento da atividade pesqueiro no RIO DE JANEIRO que envolveu cerca de 30.000 brasileiros.

Evidentemente não somos contrários ao PLANO DO CORREDOR CULTURAL, mas não podemos permitir de forma alguma que não seja estudada com profundidade solução para a pesca, pois o que estamos assistindo é apenas a aplicação do PLANO DO CORREDOR CULTURAL que por razões óbvias determinam o deslocamento do Mercado da Praça XV.

Locais prontos, só aguardando a instalação do Terminal, é óbvio, não dispomos, mas se realmente as autoridades tiverem interesse em sanar este grave problema, certamente encontraremos locais na orla marítima adequada ao nosso Mercado.

Finalizando, queremos esclarecer que estamos ansiosamente esperando prontas providências no sentido de sustar a transferência do MERCADO para o CEASA, pois caso contrário os ARMADORES se sentirão livres para procurar de outras formas, pessoalmente, como sempre, a resolução do caso, o que, esvaziará em muito o projeto apresentado pelo MUNICÍPIO.

O BRASIL é uma só Pátria, portanto, se o MUNICÍPIO não tem condições de resolver o caso, provavelmente, o ESTADO ou mesmo o GOVERNO FEDERAL, terá condições para resolvê-lo de forma correta e justa.

SINDICATO DOS ARMADORES DE PESCA DO RIO DE JANEIRO

Fonte: Jornal do Brasil, 1986.

Um outro problema, é que de um modo geral o mercado voltado para bares e restaurantes buscava por peixes nobres como o atum, badejo, cherne e salmão, produtos que na maioria das vezes estão inseridos na política de importação, desvalorizando consequentemente a cadeia produtiva local, assim como os peixes ditos como mais populares. Observo nesse movimento do setor pesqueiro, algo que se assemelha ao que Poulain (2004) e Barbosa (2009) denominaram "gastronomização", estimulado pelo que Amaral (2015) denominou como "virada gastronômica", ou seja, a mudança de discurso sobre a culinária nos jornais, destacando os anos 80 como o período de maior cobertura jornalística sobre a temática, muito em função devido a chegada de *chefs* internacionais, provocando uma grande revolução no mercado gastronômico, especialmente na cidade do Rio. Para corroborar a ligação entre todos estes fatores cita-se uma crônica de Apicius[15] denominada *O ataque do Atum* em sua coluna *Comida* no *Jornal do Brasil* (1982) quando disse:

> A culpa, me asseguram que é do atum. De quem mais seria? Tendo o preço do peixe nesta terra de costas tão extensas quanto largas, ultrapassado o do filet mignon, afirma-se isso por que ninguém mais quer pescar outro animal marítimo que não seja o atum. Pois este tem grande aceitação no mercado externo. Que posso fazer? Não é que não goste do bicho. Muito pelo contrário. Ente outros encantos tem, sobretudo, o de prestar-se admiravelmente a ser comido cru. Mas este meu amor não é tão exclusivo que substitua o de todos os outros inumeráveis peixes. E continuo achando triste que, entre nós, o peixe continue sendo pouco usado. (...) nem creio que lhe cause prazer grande ser mais pescado que os outros. Isto acontece imagino, por ser peixe simples. Pode ser comido fresco, salgado, defumado ou em conserva. Serve até de tempero.

Em 1987, mesmo idas e vindas nas políticas públicas para o setor pesqueiro, o Brasil manteve-se como o maior parque industrial de enlatamento de sardinha da América Latina. Somente no Rio de Janeiro, 13 industrias trabalhavam com 50% de capacidade ociosa, havia cerca de 50 mil pescadores profissionais sendo que 25 % não estavam registrados, e 21 colônias de pesca e 3 cooperativas atendiam precariamente as comunidades pesqueiras. Após o levantamento desses dados foi gerado um projeto de lei para a criação da Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro – FIPERJ, vinculada à Secretaria de Agricultura, Pecuária, Pesca e Abastecimento. De acordo com alguns pesquisadores da área, e para os próprios pescadores, a criação da fundação representaria o imediato aumento da produção pesqueira do estado, servindo também

[15] Pseudônimo de Roberto Marinho de Azevedo Neto, jornalista e crítico gastronômico do Jornal do Brasil de 1975 a 1997.

como local para formação de pessoal especializado. A maior vantagem segundo os profissionais seria o desligamento da subordinação pela qual passavam, pois o Ministério da Agricultura e a Sudepe controlavam a pesca no Rio assim como são responsáveis pela fiscalização em todo território nacional (JORNAL DO BRASIL, 1987).

Na reportagem ao jornal do Brasil, *Fundação vai ajudar o Rio no setor pesqueiro* um dos pescadores entrevistados dizia acreditar que os próprios pescadores poderiam fiscalizar a captura de peixes no Rio. E que tendo a fundação instalada no Estado poderia ocorrer o incentivo de outros tipos de pesca quando alguma espécie estiver sendo proibida, e ainda ressalta: "o pescador precisa matar o peixe para matar sua fome, mas se ele for orientado, matará o peixe certo". E continua a dizer que a frota estava ultrapassada, e a única escola que formava o pessoal especializado era a Darcy Vargas, em Marambaia (Barra de Guaratiba) que havia sido desativada em 1971 e de lá para cá nenhuma nenhuma outra tinha sido inaugurada para tais fins. "Pescador se forma no mar, dentro do barco, mas na época da escola saía formado mecânico de barco, empregado para aas fábricas de sardinha e pessoal de outros serviços" (TERRA, 1978). O projeto para a criação da Fiperj passou pela Assembleia legislativa e foi aprovado pela Lei 1.202 de 07 de outubro de 1987.

Contudo, as ações de fechamento do entreposto federal e a ausência de outro terminal público que o substituísse em paridade contribuíram para o desmonte da atividade pesqueira na metrópole fluminense e também das políticas públicas do setor, algo que perdura nos dias atuais, e que continua colocando em situação de vulnerabilidade especialmente os pescadores artesanais.

A pesca do Estado do Rio navegava entre a crise e a decadência. Algumas espécies, como o camarão e sardinha estavam ameaçadas de desaparecimento. Contribuíram para esse quadro: o incremento da pesca predatória nos criadouros; b) o aumento indiscriminado da frota artesanal; c) o aumento indiscriminado da frota industrial; d) a parcialidade das portarias regulamentadoras dos defesos; e) a degradação ambiental; f) a transformação de grande parte do litoral fluminense em área de segurança para a exploração do petróleo, proibindo a pesca. A poluição afastou os peixes da praia, as manifestações do governo do Estado na televisão, não esclareciam na totalidade as questões conflituosas que ocorriam no setor pesqueiro, mas no contraditório o *Rio ainda tem bons locais para a pescaria*, era o que publicava Carla Rocha em 1990, a partir da declaração de alguns pescadores entrevistados por ela, em reportagem à Revista Náutica,

tais pescadores afirmavam que, através de seus "saberes" declaravam existir locais que se pescava um punhado de peixes, "Guaratiba e Marambaia estavam entre eles.

Enquanto isso, a reportagem do *Jornal do Brasil* (1991): *Nem feira nem peixe na Praça 15*, anunciava um novo polo pesqueiro para o Rio bem longe do centro da cidade. Através do plano diretor, o prefeito da época Marcelo Alencar pretendia recuperar para o município uma das áreas mais nobres da Cidade que havia se tornado uma verdadeira feira livre, funcionando de segunda a sexta com a venda informal de peixes. Com a transferência do entreposto trazida no Plano Diretor traria à tona uma discussão que já durava mais ou menos 18 anos, sem qualquer resultado prático. O lugar já não acomodava a capacidade de peixe que chegava para ser comercializada. O novo polo estaria sobre gerência do governo estadual, concentraria toda a venda e compra dos produtos, dispensando a existência do mercado informal, além disso teria um terminal marítimo e outro rodoviário, já que 80% do pescado era trazido de caminhão, não mais de barcos como há 50 anos atrás.

O deslocamento do entreposto comentado acima, além da prefeitura, também teve o apoio da Fiperj, tendo somente o presidente do sindicato dos armadores de pesca à época, contrário à ideia, pois achava a ação iniciada pela prefeito muita apressada, visando de imediato apenas a maquiagem da cidade para a recepção da Eco-92. Não havia até então, um estudo sobre os impactos na vida de inúmeros pescadores que transportavam seus produtos em embarcações até o entreposto na Praça 15, que teriam por exemplo, que alugar caminhões frigoríficos para o transporte até o novo terminal. O novo entreposto deveria ser construído no Porto da Madama, em São Gonçalo, junto a ele uma escola de pesca que se chamaria Presidente Getúlio Vargas, e tudo deveria ser inaugurado antes da Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente e Desenvolvimento. No entanto, enquanto não se concluía a obra, o pescado era desembarcado na Ilha da Conceição, na cidade de Niterói – RJ (JORNAL DO BRASIL, 1991-1992).

Em 1993 o pescado ainda era descarregado na Ilha da Conceição e em São Gonçalo tanto o que era para consumo imediato quanto o que era para indústria de conservas. A divisão, se dava assim, a sardinha no cais da antiga fábrica de conservas 88, o bonito e o atum em um pequeno cais em São Gonçalo e o pescado artesanal, cujo destino era o comercio, chegava em pequenos barcos e desembarcava num cais improvisado da Vila Olímpica no centro de Niterói, que abastecia o Mercado São Pedro que ficava na mesma cidade. A realidade é que o peixe que chegava para indústria e comércio, pescado

na costa brasileira ainda era insuficiente para atender ambos. A indústria de conservas recebia um reforço de barcos vindos da Rússia, norte da África e Marrocos trazendo sardinhas para enlatamento. Não havia previsão para a criação dos entrepostos, a promessa havia ficado no papel, o único avanço para a Fiperj parece ter vindo, da construção do Centro de Instrução e Pesquisa Presidente Vargas, que tinha previsão de inauguração em dezembro do mesmo ano (JORNAL DO BRASIL, 1993). Mas nas pesquisas desta tese, não foi encontrada nenhuma notícia sobre esse fato, entendendo que não houve inauguração ou sequer a escola, na prática.

Na década de 2000, ocorreram inúmeras mudanças em nível nacional relacionadas aos órgãos gestores ligadas ao setor pesqueiro. Em pouquíssimo tempo, entidades públicas foram extintas (DPA) e outras criadas (SEAP, CONAPE e MPA) com o objetivo de mais uma vez resolver ou mitigar os antigos problemas enfrentados pela pesca no Brasil, como a escassez de peixes causada principalmente pela sobrepesca dos principais recursos pesqueiros do Brasil, incluindo os recursos demersais[16] e a degradação do ambiente marinho. Mas de fato, nenhuma mudança foi totalmente eficaz, continuaram ocorrendo instabilidades nas relações institucionais, exacerbando vários conflitos nos segmentos de pesca, pois sobressaía ainda a ideia de políticas voltadas para o aumento da produtividade em escala industrial, apesar de ter em pano de fundo a proteção do meio ambiente, especialmente o marinho, ou seja, tudo parecia contraditório.

Contudo, no final da década 2000, Silva e Resende (2010) com seus estudos sobre a vida dos pescadores artesanais (2004-2008) que utilizavam a Baía de Guanabara como local para exercício da atividade da pesca, problematizaram a dimensão rural da vida coletiva no espaço metropolitano do Rio de Janeiro. Como resultado, identificaram a existência de milhares de pescadores artesanais, entre homens e mulheres que vivam cotidianamente da pesca ou da coleta de caranguejos e mariscos que, em geral, viviam em condições muito precárias, em sua maioria proprietários de pequenos barcos, construtores de redes e responsáveis pelo abastecimento de pescado nos mercados urbanos municipais, e até de restaurantes na cidade. Coincidentemente ou não, em 2009 por meio da Lei nº 11.959, a pesca artesanal é inserida na modalidade comercial, classificação antes dada só a pesca industrial e também incluída no Programa de

[16] Peixes e crustáceos que vivem no fundo do mar, nas plataformas continentais e são alvos de pesca para fins comerciais.

Aquisição de Alimentos – PAA[17] após a aprovação do Projeto de Lei 3802/08 pela Comissão de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural da Câmara dos Deputados.

De acordo com Silva (2015), no Rio de Janeiro, os pescadores artesanais vivem em geral, em condições de muita pobreza, partilhando a poluição das águas causada tanto pela industrialização, quanto pela deficiência de infraestrutura de saneamento básico. Além disso, presenciam a redução das áreas de pesca, de navegação e de suas comunidades tradicionais dia após dia. Situação acentuada pela ocupação urbana, imobiliária e industrial da cidade. Para a autora a pesca artesanal, do ponto de vista do trabalho e da economia destaca-se como cadeia produtiva complexa que faz parte de um circuito produtivo nacional, do mesmo modo que a pesca industrial e a aquicultura.

> "A pesca artesanal, suas localidades, técnicas e embarcações, em contextos urbano-metropolitanos, são rugosidades, que só pelo fato de existirem, impõem-se como formas de resistência às pressões e formas de modernização que varrem as histórias dos lugares" (SILVA, 2015 p.26).

Dito isso, em 2017, o Presidente da Câmara Municipal do Rio de Janeiro promulga a Lei nº 6.130, de 15 de março de 2017, oriunda do Projeto de Lei nº 1403 de 2015, de autoria do vereador Carlo Caiado que declara Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial a pesca artesanal no Município do Rio de Janeiro e as comemorações do Dia de São Pedro promovidas pelas diversas colônias de pescadores locais.

Barroso e Wiefels (2010), apontam que a origem da maioria do pescado fresco consumido no Grande Rio abrange majoritariamente peixes marinhos pescados tanto pela frota fluminense numa área extensa que vai do litoral capixaba ao extremo sul do país. A inexistência de um terminal pesqueiro público que atenda as demandas do setor no Rio de Janeiro, leva grande parte da frota fluminense a desembarcar em outros municípios, principalmente em Cabo Frio e Angra dos Reis, utilizando a via rodoviária como a forma de distribuição viável até a Ceasa, no bairro de Irajá, município do Rio de Janeiro.

A dinâmica de desembarque do pescado nos diversos cais do Grande Rio envolve acordos com atravessadores e seus caminhões de frigoríficos abastecidos com gelo, que rapidamente transportavam e distribuíam os lotes de pescado até os grandes mercados atacadistas que correspondiam em 2009, a 58% das vendas, seguidos por restaurantes

[17] Uma das ações do Programa Fome Zero do governo federal, cujo objetivo é garantir o acesso aos alimentos em quantidade, qualidade e regularidade para as populações em situação de insegurança alimentar e nutricional e promover a inclusão social no campo por meio do fortalecimento da agricultura familiar.

18,5%; peixarias 12,2%; feiras livres 9,2% e mercados 2,1 %. Sendo que no mesmo ano, a importação de pescado pelo Estado do Rio de Janeiro chegou a um volume aproximado de 48.700 t, representando 20% do total de pescado importado pelo Brasil nesse período, segundo a Análise da Balança Comercial Brasileira (MDICE). Os principais produtos importados foram a sardinha, o bacalhau e a merluza, sendo os principais fornecedores: Marrocos, Noruega e Argentina, respectivamente (BARROSO E WIEFELS, 2010).

Em 2012, como resposta ao desmantelamento de diversos estabelecimentos de armazenamento de peixe na cidade, se é que pode-se dizer assim, surgiram alternativas como a construção de novos mercados como foi o caso da Cadeg. Renomeado como Novo Mercado Municipal do Rio de Janeiro em 2012, hoje é conhecido como maior distribuidor de flores do Estado e o maior ponto de venda de bacalhau da cidade, possuindo diversos restaurantes de comida portuguesa, que promovem festivais gastronômicos durante o ano, ganhando destaque por isso. No espaço também encontram-se diversas lojas de bebidas e artigos para decoração (BITAR, 2016).

Dito isso, o espaço foi construído em cima da ideia do antigo mercado municipal mas para ser diferente dos antigos modelos de mercado, inspirado a partir de uma lógica de valorização e revitalização da cidade e suas atividades não estavam voltadas somente ao abastecimento mas também ao entretenimento e lazer. No decorrer dos anos mostrou-se como um espaço mais "elitizado", onde especialmente as práticas gastronômicas que envolvem o pescado, são em grande maioria restritas ao bacalhau (peixe importado) e difere daquelas que ocorriam nos arredores do antigo mercado e de suas barracas na rua, onde se comiam os peixes ditos mais "populares" ou de menor valor comercial. Lembrando que a maioria dos proprietários das lojas são estrangeiros ou descendentes de estrangeiros, principalmente portugueses. Portanto, mesmo tendo um status de mercado municipal, sem negar a sua relevância e importância para outros setores econômicos da cidade, sob a ótica dos pescadores, a Cadeg continua não atendendo a demanda por um espaço apropriado e destinado somente para o pescado.

Aleixo e Bartholo (2015) em estudo sobre a história urbana da cidade do Rio de Janeiro mostraram que o perfil urbano se mostrou muito peculiar. O cotidiano dos cariocas era voltado para uma vida pública, fora de casa, fato visualizado a partir do entusiasmado comércio de comida de rua, que ao mesmo tempo exprimia "estados da alma" e criava identidades gastronômicas. Para os autores foi possível perceber uma cultura gastronômica derivada da cultura europeia ligada à casa, e da cultura africana ligada à rua, o que produziu novas formas de fazer e comer do carioca, uma mistura de

localismo e cosmopolitismo, uma marca de não tipicidade alimentar. Ou seja, "os pratos cariocas seriam formas de misturas diferentes e mantém vínculos dialogais com as histórias várias que giram em torno da gastronomia" (ALEIXO E BARTHOLO, 2015 p. 68).

Essa mesma leitura foi feita por Flagiari (2005, p. 127) citado por Martins (2009) em seus relatos sobre as cozinhas regionais, onde dizia que a cozinha do Rio de Janeiro e de São Paulo "não possuem culinária tradicional tão visível e arraigada quanto aquela dos demais estados da região". Aparentemente indicando que estes estados não possuiriam uma tradição culinária.

É fato também supor que a vida prática e a escassez de tempo dos lares modernos, independentemente da classe social, têm provocado o aumento da demanda por produtos processados, e concomitantemente, as indústrias têm acompanhado o processo atendendo a tal mercado consumidor. Por exemplo, o mercado para pescado oriundo da pesca marítima, envolve uma série de especificidades como a perecibilidade do produto, sua qualidade, disponibilidade, sazonalidade e flutuações nos preços. No entanto, existe hoje uma grande diversificação de produtos pesqueiros processados, a fim de mitigar esses obstáculos e alcançar o consumidor, como: pescados embalados a vácuo; produtos semi-prontos congelados, tortas, lasanhas, risoto, pastas, etc., defumados; linguiça; hambúrgueres; empanados, entre outros. Os processamentos industriais mais comuns no pescado consumido na Região Metropolitana do Rio de Janeiro - RMRJ[18] são os enlatados, congelados, inteiro ou em cortes. Apenas 30% do pescado fresco comercializado na Ceasa tem origem no Grande Rio, e entre os mais consumidos estão a Sardinha-Verdadeira e Sardinha-Laje; Camarões, Tainha, Corvina, Anchova, Dourado, Lula, Sapo, Peruá-Preta, Pescadas e Xereletes (BARROSO E WIEFELS, 2010).

A partir da demanda continuada dos pescadores e de todo segmento pesqueiro acumulada há 30 anos desde a desativação do Entreposto Federal somente em 2022, foram retomadas publicamente as declarações sobre a construção de um novo terminal que pudesse atender a demanda do setor na cidade. Em uma reportagem do jornal *O Dia* (2022) anuncia *Caju terá maior polo pesqueiro do país*. A notícia foi também propagada por outros veículos de comunicação que anunciavam o Polo Náutico Pesqueiro, projeto do governo estadual que seria instalado na Zona portuária do Rio tornando-se o maior do

[18] Conhecida como Grande Rio, foi instituída pela Lei Complementar nº20, de 1º de julho de 1974, após a fusão dos antigos estados do Rio de Janeiro e da Guanabara.

Brasil, a área de 135 mil quadrados no Caju que foi arrematada em leilão e se tornou patrimônio do Estado do Rio. O estabelecimento contaria com áreas de armazenagem de produtos, áreas para atracar embarcações, fabricação e armazenamento de gelo, estacionamento e manobra de caminhões, oficinas de arcos, pregão e comercialização de pescado além de área para recebimento de pesquisadores de universidades. A previsão era que a comercialização de pescado iniciasse em 2023 mas até o presente não se constatou o início das atividades.

Não é o objetivo primordial da tese, a pesca ou sua situação atual, mas pontuando suas intercorrências como atividade, facilita-se o entendimento sobre a situação dos restaurantes que servem comida à base de peixes, da própria oferta de peixes ao consumidor final na cidade. Pois, desde a formação do Rio de Janeiro, a navegação marítima e a pesca, como a do rio Carioca, que deu origem ao apelido dos habitantes, garantiram parte da economia local e ajudaram a construir a base alimentar da cidade. Não à toa, esse hábito, mesmo que ainda singelo, representa parte da história do Rio de Janeiro e está presente da mesa de jantar à comida do botequim.

"É preciso redescobrir a gastronomia do Rio de Janeiro", disse Teresa Corção, em entrevista ao jornal *O Extra* (2022). A referida entrevistada foi durante muitos anos, chefe proprietária de um restaurante de comida brasileira sustentável, localizado na cidade do Rio de Janeiro. Tinha como parceiros comerciais, agricultores familiares, produtores de queijos, de farinha de mandioca e de diversos outros produtos, todos oriundos tanto do próprio Estado, como de várias outras localidades do Brasil. Na ocasião da entrevista, ela resgata a lembrança que por muitos anos, o Rio foi a capital do Brasil e, por isso, as influências de todas as regiões se fizeram presentes no estado, o que acabou apagando as raízes fluminenses e ainda reitera que as comidas do Rio são muito confundidas com as dos estados do Espírito Santo e de Minas Gerais

No *Manifesto Regionalista*, Freyre (1996) afirma que as três grandes influências de cultura em que se encontram à base das cozinhas regionais brasileiras são a portuguesa, a africana e a ameríndia. Devido ao Brasil possuir um extenso litoral e significativo potencial hídrico de águas doces, ao declarar-se sobre a influência portuguesa na culinária do País, o referido autor percebe como mais forte em todo o litoral, citando o Rio de Janeiro como uma de suas relevantes moradas:

> "A influência portuguesa onde parece manifestar-se ainda hoje mais forte é no litoral, do Maranhão ao Rio de Janeiro. Ao Rio de Janeiro ou a Santos. **No Rio**

> **os melhores restaurantes continuam os portugueses com suas peixadas** e suas iscas à moda do Porto ou do Minho" (FREYRE, 1996 grifo meu).

No Brasil, de forma geral, os peixes são os alimentos mais consumidos do grupo de pescados, uma vez que o acesso a outros alimentos do grupo como crustáceos (camarão, caranguejos e siris) e moluscos (polvos, lulas, ostras, mariscos), não é generalizado. À vista disso, os peixes podem ser preparados assados, grelhados, ensopados, ou cozidos e ainda, ser usados como ingredientes de pirão, sopas, saladas ou servir como recheio de tortas, acompanhados com legumes ou frutas. As preparações culinárias de peixe vão de acordo com a região do País, os elementos que compõem o prato podem variar muito de um estado para outro, o que é um ponto marcante na diversidade cultural brasileira.

Silva Júnior, (2023 p. 77) ressalta que é orgânica a relação entre a pesca, o peixe, e o cotidiano nas cidades litorâneas:

> "A relação entre a pesca e as cidades portuárias brasileiras é antiga e tem uma importância que atravessa as diferentes dimensões da vida urbana. Nos espaços urbanos litorâneos, as marcas da atividade pesqueira se evidenciam na paisagem cultural como toponímia das ruas, nome das praias ou em locais atualmente valorizados a beira mar, em restaurantes, quiosques especializados em frutos do mar e nos tradicionais mercados municipais".

Diante disso, no Rio de Janeiro, tendo o peixe como alimento que demarca um dos sistemas alimentares do carioca, visto sua trajetória demonstrada tanto nas políticas de pesca como na própria história da cidade com os mercados e os pescadores, dentre as variadas formas de se produzir comidas à base de peixes, optou-se nesse estudo a dedicar-se pela peixada, uma iguaria que em sua essência é constituída de peixe cozido e ensopado, acrescida de outros ingredientes que atendem a critérios regionais, culturais e até pessoais. O prato, mostrou-se como um tipo de comida muito consumida no cotidiano citadino, inúmeras vezes associada à cultura portuguesa, mas que nessa tese, deve ser pensada nos termos que Neves e Oliveira (2021) definem como "cozinhas brasileiras", pois a pluralidade que se dá pela significativa diversidade carioca é caracterizada tanto pelas contribuições de seus aspectos geográficos e físicos, quanto das circunstâncias vivenciadas através dos anos de apropriação e colonização de seu território.

Contudo, acompanhar-se-á através dos jornais a trajetória dessa comida cotidiana, ritualística e festiva pela Cidade Maravilhosa, nos capítulos que virão a seguir.

CAPÍTULO 3. A PEIXADA E SUA RELAÇÃO COM AS PRÁTICAS DE SOCIABILIDADE CARIOCAS

O entendimento de sociabilidade na teoria social, geralmente se refere a situações lúdicas, onde ocorrem trocas afetivas, e, na maioria dos casos envolve comida, música e dança, havendo harmonia e confraternização entre as pessoas. Essa percepção vai de encontro com o conceito definido por Simmel (2006), que vê a sociabilidade como sendo a "forma lúdica da sociação", ou seja, forma pela qual os indivíduos constituem uma unidade no intuito de satisfazer seus interesses, onde forma e conteúdo são na experiência concreta processos indissociáveis (SIMMEL, 2006 p.65). Sendo que, riqueza, posição social, cultura, fama, méritos e capacidades excepcionais, para o autor neste caso, não teriam nenhum tipo de representatividade para que ela ocorresse. Segundo ele, para que a sociabilidade aconteça, é necessário somente que haja certa equivalência entre as partes, de forma a evitar atritos e permitir que cada um aja como se o outro fosse um igual, forjando um mundo sociológico ideal, que na prática, não é realista.

Alguns outros estudiosos tratam a sociabilidade como uma prática propícia a afirmar valores, reforçar certos tipos de relação e/ou construir identidades e neste sentido dota-se de um caráter positivo - construtivo, afirmativo - para as pessoas que a compartilham (ALMEIDA, 1995; COWAN, 1990; PAPATAXIARCHIS, 1991 citados por REZENDE, 2001) contrariando os termos de Simmel, que a vê como algo destituído de interesses práticos. Ou seja, embora a sociabilidade implique em uma associação prazerosa em si mesma, isto não anula a possibilidade de que dentro de certos estilos de sociabilidade, estejam os traços subjetivos e os interesses dos partícipes.

Contudo, a noção de sociabilidade adotada neste trabalho partirá da análise das festividades, dos rituais e dos encontros, ocorridos em diferentes espaços da cidade do Rio de Janeiro nos quais foram anunciada, oferecida e servida a peixada, acreditando ser estes eventos instituídos de interesses práticos e intencionalidades. Assim, essa perspectiva apresenta potencialidades para pensar-se sobre as relações sociais que em cada caso se manifestou, situando-as no cenário em que foram constituídas, alguns somente como prática de confraternização, outras como marcação de poder como status, prestígio, posições e também como afirmação de certas identidades. Por meio delas, os grupos puderam tanto marcar suas diferenças, expressar seu capital simbólico quanto sinalizar suas chances de poder ou conferir sentido aos seus integrantes.

3.1 A peixada nos carnavais: das ruas aos salões

As Grandes Sociedades Carnavalescas (GSC) eram constituídas inicialmente por famílias proprietárias de meios de produção. Mais tarde, foram aderindo à elas pessoas assalariadas como trabalhadores de bancos, comércio, serviços, serviços públicos, imprensa, educação entre outros. O objetivo original dessas sociedades, era ser como representantes de um projeto cultural cosmopolita e moderno, avesso aos costumes e práticas tradicionais. Em termos de novidades trouxeram para o carnaval carioca "os desfiles organizados, que incluíam carros alegóricos e fantasias luxuosas ao lado de outros que transportavam a crítica política e de costumes". Pretendiam também promover a substituição de "todas as outras formas de brincar, consideradas indignas da civilização e progresso" ou seja com o intuito de desvincular o país "da imagem bárbara e inculta, associada às práticas africanas e aos rudes costumes coloniais portugueses" (FERREIRA, 2005 citado por REIS, 2012).

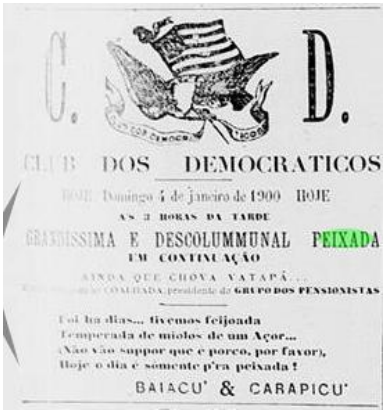
Representavam as GSC da cidade do Rio de Janeiro, o Club dos Democráticos, os Tenentes do Diabo e o Club dos Fenianos. Grandes, pois desde seus primeiros desfiles mostraram uma certa distinção dos demais, a começar por terem sedes fixas na cidade, conhecidas como Caverna dos Tenentes do Diabo, o Poleiro do Club dos Fenianos e o Castello do Club dos Democráticos. Especificidades que acabaram provocando maior visibilidade as agremiações e colaborando para que obtivessem prestígio tanto do público quanto da imprensa. As demais sociedades carnavalescas, também desfilavam e mantinham seus eventos nos dias de carnaval, mas a irregularidade em manter suas atividades, por vezes, os impediam de desfilar todos os anos (SCARINCI, 2021).

De acordo com o que foi visto acima, era comum no início do século 20, encontrar nos folhetins analisados, uma relação da peixada com o carnaval. A iguaria era escolhida por alguns clubes e/ou sociedades carnavalescas para ser o prato principal servido nos almoços ocorridos em seus bailes dançantes. Como pôde-se observar no anúncio do Clube dos Democráticos[19], feito ao Jornal do Brasil em 1900:

> "Hoje, domingo 4 de janeiro de 1900 às 3 horas da tarde grandíssima e descolummunal peixada em continuação ainda que chova Vatapá...
> Foi há dias... tivemos feijoada temperada de miolos de um Açor ...
> Não há que supor que é porco, por favor. Hoje o dia é somente p'ra peixada!" (Descrição do texto da figura 16 abaixo).

[19] Fundado e 19 de janeiro de 1867, por um grupo de boêmios, sob o comando do português José Alves da Silva, com sede na Rua direita nº 5 (atual 1º de março) região central do Rio de Janeiro.

Figura 16 - Anúncio da peixada no clube dos Democráticos, 1900.


C. D.

CLUB DOS DEMOCRATICOS

HOJE Domingo 7 de janeiro de 1900 HOJE

AS 2 HORAS DA TARDE

GRANDISSIMA E DESCOLUMMUNAL PEIXADA

EM CONTINUAÇÃO

AINDA QUE CHOVA VATAPÁ...

A COMMISSÃO presidente do GRUPO DOS PENSIONISTAS

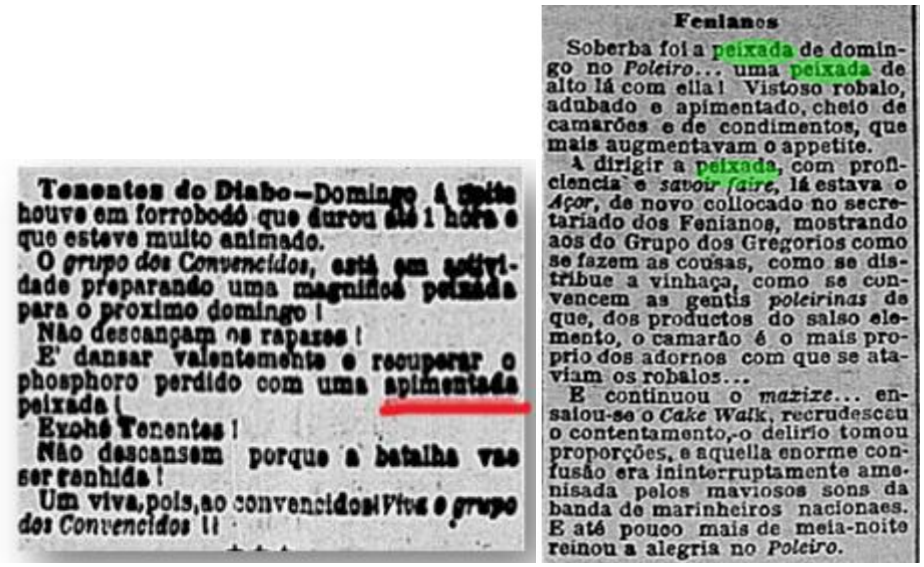
Foi ha dias... tivemos feijoada
Temperada de miolos de um Açor...
(Não vão suppor que é porco, por favor),
Hoje o dia é somente p'ra peixada!

BAIACU' & CARAPICU'

Fonte: Jornal do Brasil, 1900.

Outros exemplos dessa relação, são os que foram encontrados nos relatos da coluna *Palcos e salões (1902)*, nas notas dos Fenianos e dos Tenentes do Diabo, retiradas do *Jornal do Brasil* (1903) como apresentado abaixo respectivamente na figura 17.

Figura 17 - Notas dos Tenentes do Diabo e dos Fenianos.


Tenentes do Diabo—Domingo á noite houve em forrobodó que durou até 1 hora e que esteve muito animado.

O *grupo dos Convencidos*, está em actividade preparando uma magnifica peixada para o proximo domingo!

Não descançam os rapazes!

E' dansar valentemente e recuperar o phosphoro perdido com uma apimentada peixada!

Exohé Tenentes!

Não descansem porque a batalha vae ser renhida!

Um viva, pois, ao convencidos! Vive o *grupo dos Convencidos*!!

Fenianos

Soberba foi a peixada de domingo no *Poleiro*... uma peixada de alto lá com ella! Vistoso robalo, adubado e apimentado, cheio de camarões e de condimentos, que mais augmentavam o appetite.

A dirigir a peixada, com proficiencia e *savoir faire*, lá estava o *Açor*, de novo collocado no secretariado dos Fenianos, mostrando aos do Grupo dos Gregorios como se fazem as cousas, como se distribue a vinhaça, como se convencem as gentis *poleirinas* de que, dos productos do salso elemento, o camarão é o mais proprio dos adornos com que se ataviam os robalos...

E continuou o *maxixe*... ensaiou-se o *Cake Walk*, recrudesceu o contentamento, o delirio tomou proporções, e aquella enorme confusão era ininterruptamente amenisada pelos maviosos sons da banda de marinheiros nacionaes. E até pouco mais de meia-noite reinou a alegria no *Poleiro*.

Fonte: Jornal do Brasil, 1902 -1903.

As notas nas colunas de carnaval tinham o papel de exaltar e descrever o que ocorria nos forrobodós da época, muita animação e muita comida como podemos perceber neste trecho retirado da coluna *Momo* referindo-se a nota do Clube dos Democráticos, em 27 de janeiro de 1902 no *Correio da Manhã*:

> Desde cedo o Castello regorgitava hontem de Impertinentes, que se ocupavam, ora em zabumbar os ouvidos dos burgueses, ora em maxixar. **E assim se preencheu o tempo, até que o clarim anunciou o gravanço da peixada**. O

> pessoal perfilou-se e marchou em linha quanto os representantes do rei Quaresma Garcia Bichinho, Juca Baratino, Brizo e Colia, arvorados em copeiros, e que fizeram a distribuição da boia. **E no meio da maior alegria correu o pantagruélico banquete"** (FRATELLO, 1902, grifo meu).

Em um registro na revista O Malho de 28 de fevereiro de 1914, ilustrava-se um momento de uma peixada do Club dos Resistentes em Foco em homenagem ao Grupo dos Mulambos pelos feitos operados no carnaval do referido ano.

Figura 18 – Foto do evento com peixada em homenagem ao grupo dos Mulambos.


PESSOAL DA FOLIA

Peixada do Club dos Resistentes em Fóco, offerecido ao Grupo dos Mulambos, pelas brilhaturas operadas n Carnaval. Ao fundo o coronel Honorio Figueira, presidente do Club, tendo ao lado o Machadinho e o Pereirinha, organisadores do brilhante prestito. O Grupo dos Mulambos está completo, mas não es mulambado...

Fonte: O Malho, 1914.

Gonçalves (2006) destaca que aos bailes nos grandes clubes ou grandes sociedades frequentava um público restrito. Na maior parte das vezes somente estavam lá sócios e convidados, com pouca participação de outros grupos sociais em geral. As denominações dadas as próprias sedes das GSC como "poleiro" (Fenianos), "Caverna" (Tenentes do Diabo) e "Castelo" (Democráticos), já comunicavam que os referidos locais eram de uso exclusivo de seus sócios e convidados, também conhecidos por "gatos" e "carapicus". Como podemos ver retratado na notícia de *O Malho* de 03 de janeiro de 1925 (figura 19) que anunciava: No Club dos Democráticos [...] Depois de uma suculenta peixada no heroico "Castello" o grupo dos "Amorosos" dá a cara à nossa objectiva num domingo de dezembro.

Figura 19 - Foto de evento com peixada no Club dos Democráticos.



Fonte: O Malho, 1925.

Curiosamente, durante a pesquisa sobre as grandes sociedades, a peixada e o Rio de Janeiro deparei-me com o trabalho de Pesente (2016) *O Rio de Janeiro, do peixe frito ao foie gras,* na verdade*,* um retrato das relações entre comida e classe social na cidade a partir da narrativa encontrada no romance *O Cortiço* (1890) de Aluísio de Azevedo. O texto acabou provocando interesse a este trabalho, primeiro pela menção ao peixe frito no título, segundo pela relação dessa comida com determinada classe social. Posteriormente, descobriu-se que as denominações "cabeça de gatos" e "carapicus[20]" utilizadas por Aluísio de Azevedo para identificar e diferenciar as personagens do núcleo do sobrado, e diferenciá-la das personagens do núcleo do cortiço, eram similares as usadas pelas GSC para denominar seus sócios e convidados e consequentemente diferenciá-los .

O interessante que na relação da obra *O cortiço* com a comida, estava lá presente o peixe frito e também a moqueca baiana como comidas partilhadas. A narrativa se passa no bairro de Botafogo, zona sul da cidade e há todo um arranjo político em torno deste espaço. Percebe-se que na mistura de personagens estão imigrantes e nativos, operários, lavadeiras, ferreiros, quitandeiros e vendeiros, e o comportamento dos mesmos, se relaciona com o reflexo das transformações que o País enfrentava, como a determinação da abolição da escravatura, a decadência da economia açucareira, a industrialização e o crescimento das cidades. E era por meio do preparo e compartilhamento das comidas que lembranças, visões de mundo, memórias individuais e coletivas eram transmitidas.

[20] Carapicu é uma espécie de peixe que habita o Oceano Atlântico muito comum no litoral brasileiro.

Neste contexto, localizado entre os séculos 19 e 20, mas voltando o olhar para a região central da cidade podia-se encontrar além dos cortiços, inúmeras associações carnavalescas e dançantes que se avizinhavam aos mesmos, aos terreiros de candomblés e muitos bares, todos esses ambientes traduziam-se como locais onde se encontrava a principal forma de lazer da população pobre em geral. É importante percebermos essa ligação mais íntima que muitos dos portuários mantinham com alguns desses centros recreativos, e também com o consumo do peixe e de peixadas. Arantes (2015) reforça que na zona portuária, se encontravam para a patuscada os foliões de classe social menos favorecida, com seus cordões, blocos e ranchos, vistos a princípio com negatividade pelos foliões mais "requintados", pelos jornalistas e pela polícia (Cunha, 2001 p.166 citado por Arantes, 2015). Já as áreas mais nobres da cidade eram ocupadas pelos foliões mais "civilizados".

Se para a compreensão sobre o que ocorria nos espaços de sociabilidades da cidade levarmos em consideração questões como as acima citadas, investigá-las nos permitiria ampliar os olhares, ajudando a elucidar modos de vida e hábitos relativos ao cotidiano de diferentes grupos sociais. Reconhecido como um dos maiores portos negreiros do País, o Rio de Janeiro recebeu muitas pessoas escravizadas vindas da África, passando pelos portos nordestinos, especialmente o de Salvador. A partir da supressão do processo escravagista, foi percebido o aumento do fluxo de imigrantes baianos para a cidade, tais motivos permeiam desde a busca de melhoria de vida na capital da República, como também na familiaridade sócio cultural deixada pelos seus antecessores (VELLOSO, 1990). Os ranchos carnavalescos foram um exemplo disso.

Os ranchos eram associações que por volta de 1872 realizavam cortejos de carnaval com a presença de um Rei e uma Rainha, com pessoas fantasiadas ao som das chamadas marcha-rancho. Uma forma de brincar o carnaval no Brasil que durou até a década de 1970 e diferenciou-se das sociedades carnavalescas por seu caráter popular, aproveitando-se da "experiência compartilhada das habitações coletivas, da ajuda mútua dos terreiros de candomblé e do trabalho no porto. Foram muito importantes porque surgiram justamente na transição do século, no meio da mistura da população local e da migração que acontecia a partir dos portos, e tem direta relação com a expansão urbana que acontecia nesta época (MORAES, 2022).

Na área central da cidade, existiam os terreiros, as sedes dos clubes recreativos, mas também casas de angu e uma rede de baianas quituteiras que circundavam o território com seus tabuleiros. Ali se tinha uma formação de uma sociabilidade negra, de estruturas

sociais e um protagonismo de classes, que, quando tinham a oportunidade de dar vazão as suas insatisfações, utilizavam o espaço público para fazê-lo. As culturas negras e as maneiras de comemorar estão conectadas por pessoas lugares e instituições (MORAES, 2022).

Velloso (1990), relata que no início do século 20 era muito comum no morro da Mangueira as chamadas "tias baianas" utilizarem suas casas, como centro irradiador cultural onde se realizavam inúmeras atividades festivas e de lazer, numa mistura de candomblé, samba, blocos carnavalescos e muita comida, transformados em locais de cura, saberes, conversas e muita criatividade. Por lá, encontravam-se muitas personalidades que se transformariam mais tarde em ícones do samba como: Donga, João da Baiana, Pixinguinha, Sinhô, Caninha e Heitor dos Prazeres. Alguns jornalistas e intelectuais, como João do Rio, Manuel Bandeira, Mário de Andrade e o assíduo cronista Francisco Guimarães (Vagalume), além de intelectuais e pessoas da classe média carioca. Em entrevista para Velloso (1990 p. 8), Euzébia Silva de Oliveira conhecida como Dona Zica, liderança e referência feminina no Morro da Mangueira, conhecida pelos seus dotes culinários, sambista da velha guarda e esposa de Cartola cita a peixada como comida apreciada nestes eventos "Na Sexta-feira batia-se para o 'povo da rua', no sábado para os orixás, no domingo era o dia do samba e da peixada. O pessoal normalmente ficava para dormir, porque no dia seguinte era o dia de 'homenagear as almas".

A antropóloga Roberta de Sá Gonçalves em declaração dada a Moraes (2022) para a produção do vídeo *Independentes do Carnaval - Ranchos Carnavalescos* disponível na plataforma *youtube* diz:

> "(...) As atividades aconteciam durante o ano (...), como feijoada, atividade de teatro, coisa e tal ...e ao tempo inteiro estavam ali com um posicionamento político, inclusive dos encontros promovidos, pessoas de diferente classes, de ter pessoas com discurso mais tradicional mas que estavam nesse mesmo espaço, ou seja esses espaços eram coletivizados"

Em menção a fala da antropóloga, além da afirmação que as atividades de lazer eram cotidianas, ressalta-se uma questão em especial, que é a referência à feijoada, já vista aqui como uma reconhecida comida emblemática brasileira e carioca, estando no senso comum como a única que prontamente é lembrada ao serem citados eventos relacionados ao carnaval. Vale salientar que tal fato ainda se dá, porque a maioria das pessoas talvez não soubesse que este papel foi ocupado também pela peixada, comida

comumente ofertada por muitas décadas, pelos mesmos eventos festivos ligados ao carnaval. Cabendo a este trabalho visibilizá-la neste lugar.

Na década de 1920, com o aumento do número de ranchos e apoio dos cronistas carnavalescos aumentaram consideravelmente as menções à peixada pelos folhetins. Os cronistas carnavalescos foram ativos participantes e mediadores diretos no processo de legitimação dos ranchos. Responsáveis por publicarem nos jornais em que trabalhavam, a foto, o desenho, os estandartes além de divulgarem os ensaios, as festas, os bailes e outras atividades oferecidos pelas sedes aos seus membros e convidados. Essa mediação facilitava o diálogo entre todas as partes, os próprios cronistas, os comerciantes, a polícia, os artesãos, as tias baianas, os músicos e os brincantes vindos dos bairros mais populares e dos subúrbios. Por todos estes motivos os ranchos acabaram ocupando as mais diversas localidades na cidade, expandindo as relações entre pessoas, realizando atividades durante todo o ano e ganhando destaque progressivo na imprensa (SÁ GONÇALVES, 2006).

Durante a pesquisa foram identificados alguns dos ranchos, clubes e blocos que citaram a peixada como prato servido nos seus "mastigos dançantes" durante a década de 1920. Entre eles: Bohemios de Paula Mattos; Bonsucesso Futebol Clube; Corbelle de Flores; Pássaro Verde; Reino das Magnólias (Saúde); Língua Ferina; Grand Duques (Piedade); Mimosas Cravinas (Botafogo); Africanos de Villa Isabel; Estou Vingado; Companhia do Desvio; Papoula do Japão; Clube dos Arrepiados (Laranjeiras); Yolanda Grêmio; Legião do Firmino (Penha); S. D. Caçadores Japoneses; Bohemios de Botafogo; Endiabrados de Ramos; Yayá dos Marimbas (Catumbi); Ameno Resedá (Catete); Flor do Abacate (Catete); Turumbamba (Engenho de Dentro) entre outros (JORNAL DO BRASIL, 1920-1929; GAZETA DE NOTÍCIAS, 1920-1929). Vale ressaltar que entre parênteses procurou-se registrar os diferentes bairros ocupados pelos ranchos, além dos literalmente descritos (exemplo: Africanos de "Vila Isabel"), todas essas localidades constavam nos próprios textos dos anúncios. Tal constatação contribuiu para demonstrar a diversidade de áreas da cidade pelas quais a peixada circulava. Aos que faltaram tal menção, houve um esforço em conseguir discriminá-los a partir de outra pesquisa, mas infelizmente não obteve-se êxito.

Figura 20 - Anúncios de peixadas em homenagem aos Cronistas carnavalescos.



RECREIO DE SANTA LUZIA

O Gremio das Hortencias vae homenagear, hoje, os chronistas carnavalescos

Estará, hoje, lindamente ornamentada e profusamente illuminada, para mais uma homenagem aos chronistas carnavalescos, esta sympathica sociedade, cuja séde é á praça da Republica.

Pelos preparativos que se apprestam, promette ser grandiosa a

Paulo de Soza, o "tu'tu'" das Hortencias...

festa que o Gremio das Hortencias vae levar a effeito, hoje, em seus salões, sito na "capella".

Sarita de Oliveira e Olga de Souza, duas figuras principaes no gremio, não medem sacrificios nem consequencias para esse fim.

Paulo de Souza, o infatigavel e sympathico maioral da casa, auxiliado por Geraldo Pombo, um dos seus directores, tambem muito estão contribuindo para essa festa.

Para maior attractivo, será servida, ás 15 horas, uma enorme "peixada" que será preparada por mestres cucas.

A jazz-band, que tambem será augmentada, reservará para a noite de hoje um grande numero de novidades.

BLOCO CARLITO MENDIGO

A succulenta peixada, hoje, do Grupo Braço é Braço, em homenagem a K. Nôa

Hoje, a séde da rua Vaz Costa n. 87, em Inhauma, apresentar-se-á lindamente engalanada. E' que ali se realizará a festa que o galhardissimo Grupo Braço é Braço realizará em homenagem ao nosso companheiro K. Nôa, redactor carnavalesco d'A MANHÃ.

O "clou" dessa festa será uma saborosa peixada á bahiana, precedida de uma parte dansante, das 16 as 24 horas.

Foi censurada pela policia a marcha abaixo, com a qual o Carlito Mendigo apresentar-se á ao publico no Carnaval deste anno.

. BLOCO FELISMINA MINHA. NÉGA

A sua festa em homenagem ao Centro de Chronistas Carnavalescos

Podemos hoje, graças ao "Sabido" (José Dias Pereira), annunciar que a sua festa este anno do galhardo Bloco d'Arrancada será realizada no proximo dia 12 de fevereiro, em homenagem ao Centro de Chronistas Carnavalescos. Essa festa terá no seu programma uma succulentissima canjicada.

Já foram tomadas providencias para que os indesejaveis assistam de fóra a essa festa, visto como os seus organizadores, que estão de "tocaia", desejam que elles fiquem "off side". Ademais, o homem prevenido vale por dois.

Agora... outra noticia: no dia 6 de fevereiro, o "Sabido" faz annos. Até ahi, porém, nada de mais. Mas é bom dizer-se que o "Sabido" festejará a "auspiciosa data" com uma succulenta peixada em sua residencia.

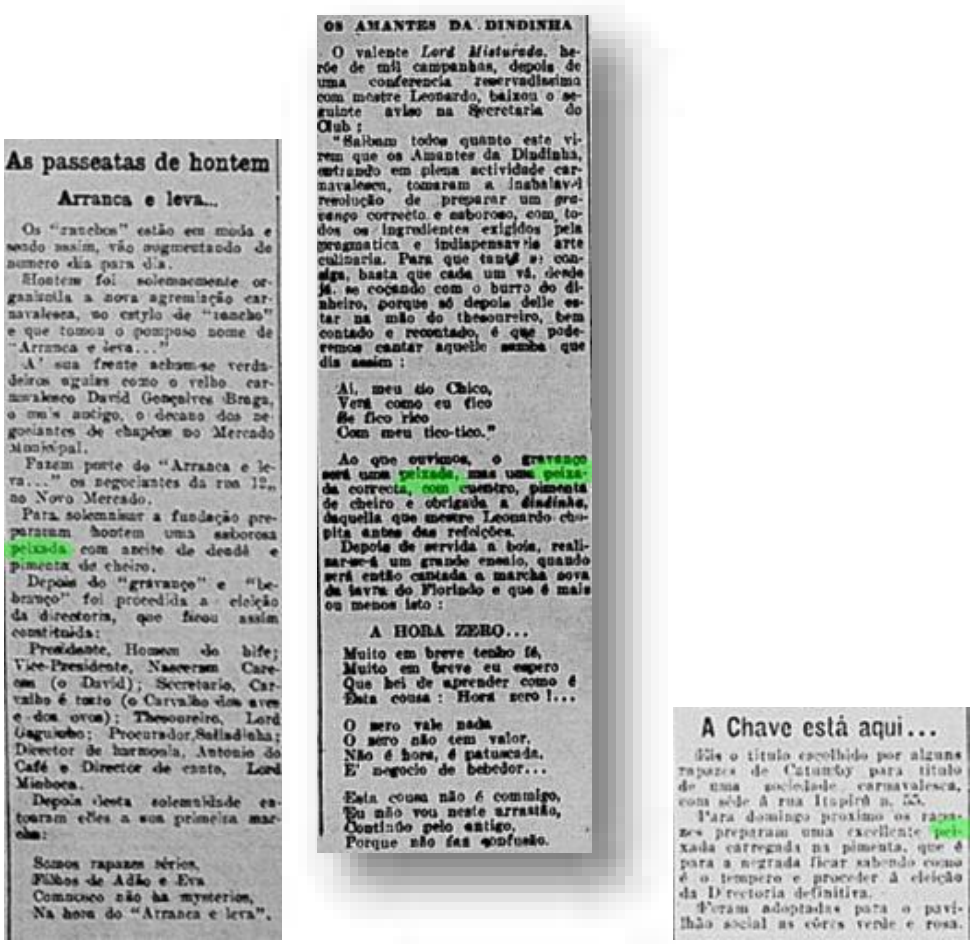
Fontes: A Manhã, 1927 e Jornal do Brasil, 1928.

Como visto anteriormente, a peixada não era oferecida pelos clubes somente em época de carnaval, esta oferta acompanhava a rotina de bailes e festas realizadas durante todo o ano, isto pode ser comprovado pelas datas de divulgação das notas nos jornais nos meses junho, julho e agosto de 1927 (conforme figura 21) ou seja, meses alternativos ao de fevereiro ou março onde a festa popular é geralmente realizada.

Também chamou muito a atenção a maioria dos adjetivos associados à ela "suculenta", "apimentada" e/ou "baiana" que pela descrição parecia tratar-se de um prato caldoso, que para seu preparo talvez fosse utilizada a técnica culinária da peixada baiana, com leite de coco e azeite de dendê acrescida de pimenta (figuras 20; 21). Tais adjetivos se justificam e vão de encontro com as apurações já realizadas neste trabalho, a existência de uma "baianidade" e "africanidade" na área central da cidade que foi se espalhando para os subúrbios a partir da gentrificação causada especialmente pelo bota-abaixo imposto pelo poder público no território carioca. Em outras citações, traziam-na como algo tradicional, *status* que a elevaria como prato costumeiro, já incorporado aos hábitos

e costumes do lugar e das pessoas. O que não deixa de ser uma realidade, afinal pelos dados coletados e até aqui descritos, a mídia impressa registra sua presença no cotidiano carioca desde antes do início do século 20. Apesar de nunca ter sido fotografada.

Figura 21 - Anúncios de bailes com peixadas em junho, julho e agosto.



As passeatas de hontem

Arranca e leva...

Os "ranchos" estão em moda e sendo assim, vão augmentando de numero dia para dia.

Hontem foi solemnemente organisada a nova aggremiação carnavalesca, no estylo de "rancho" e que tomou o pompozo nome de "Arranca e leva..."

A' sua frente acham-se verdadeiros aguias como o velho carnavalesco David Gonçalves Braga, o mais antigo, o decano dos negociantes de chapéus no Mercado Municipal.

Fazem parte do "Arranca e leva..." os negociantes da rua 1º, no Novo Mercado.

Para solemnisar a fundação prepararam hontem uma saborosa peixada com azeite de dendê e pimenta de cheiro.

Depois do "gravanço" e "berbanço" foi procedida a eleição da directoria, que ficou assim constituida:

Presidente, Homem do bife; Vice-Presidente, Nascerum Caretem (o David); Secretario, Carvalho é tonto (o Carvalho dos ovos e dos ovos); Thesoureiro, Lord Gaguinho; Procurador,Satisfeita; Director de harmonia, Antonio do Café e Director de canto, Lord Mimboca.

Depois desta solemnidade entoaram elles a sua primeira marcha:

Somos rapazes sérios,
Filhos de Adão e Eva
Comnosco não ha mysterios,
Na hora do "Atranca e leva".

OS AMANTES DA DINDINHA

O valente *Lord Misturado*, herôe de mil campanhas, depois de uma conferencia reservadissima com mestre Leonardo, baixou o seguinte aviso na Secretaria do Club:

"Saibam todos quanto este virem que os Amantes da Dindinha, entrando em plena actividade carnavalesca, tomaram a inabalavel resolução de preparar um gravanço correcto e saboroso, com todos os ingredientes exigidos pela pragmatica e indispensavel arte culinaria. Para que tanto se conforme, basta que cada um vá, desde já, se coçando com o burro do dinheiro, porque só depois delle estar na mão do thesoureiro, bem contado e recontado, é que poderemos cantar aquelle samba que diz assim:

Ai, meu tio Chico,
Verá como eu fico
Se fico rico
Com meu tico-tico."

Ao que ouvimos, o gravanço será uma peixada, mas uma peixada correcta, com cuentro, pimenta de cheiro e obrigada a *dindinha*, daquella que mestre Leonardo chupita antes das refeições.

Depois de servida a boia, realisar-se-á um grande ensaio, quando será então cantada a marcha nova da lavra do Florindo e que é mais ou menos isto:

A HORA ZERO...

Muito em breve tenho fé,
Muito em breve eu espero
Que hei de aprender como é
Esta cousa: Hora zero!...

O zero vale nada
O zero não tem valor,
Não é hora, é patuscada.
E' negocio de bebedor...

Esta cousa não é commigo,
Eu não vou neste arrastão,
Continúo pelo antigo,
Porque não faz confusão.

A Chave está aqui...

Eis o titulo escolhido por alguns rapazes de Catumby para titulo de uma sociedade carnavalesca, com séde á rua Itapiru n. 55.

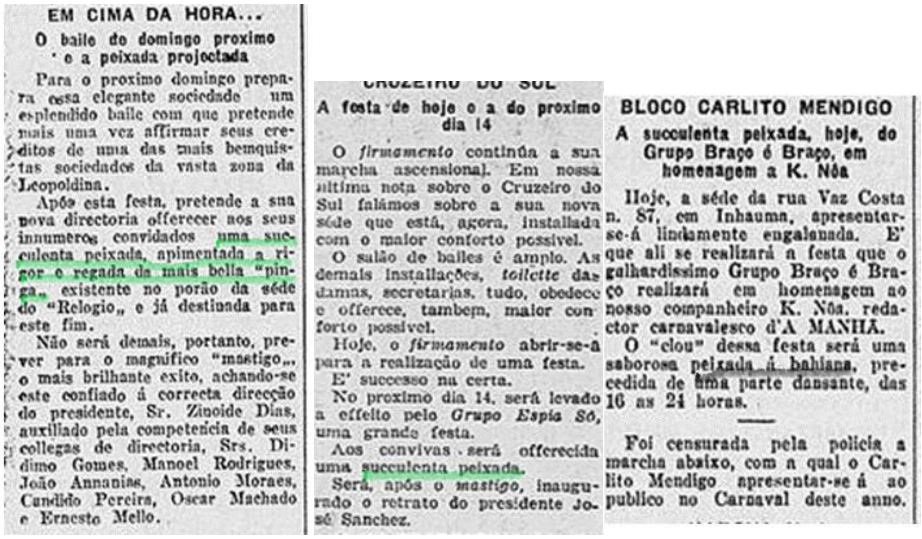
Para domingo proximo os rapazes preparam uma excellente peixada carregada na pimenta, que é para a negrada ficar sabendo como é o tempero e proceder á eleição da Directoria definitiva.

Foram adoptadas para o pavilhão social as côres verde e rosa.

Fonte: Jornal do Brasil, 1927.

Os anos 30, também foram marcados pela presença da peixada nos festejos de diversos blocos carnavalescos e escolas de samba pela cidade, conforme figuras a seguir, inclusive a Portela (figura 24): “Pelo que se vê nesse conluio, a peixada da Portela era de outro mundo...”, tratando-se da animada presença e interação dos jornalistas do *A Noite* que estavam sendo homenageados neste evento juntamente com o vereador Frederico Trota, um dos incentivadores de destinação de verbas municipais para as escolas de samba. O evento também contou com o então Ministro do trabalho Lindolfo Collor.

Figura 22 - Anúncios de bailes e peixadas suculentas e apimentadas.



EM CIMA DA HORA...

O baile do domingo proximo e a peixada projectada

Para o proximo domingo prepara essa elegante sociedade um esplendido baile com que pretende mais uma vez affirmar seus creditos de uma das mais bemquistas sociedades da vasta zona da Leopoldina.

Após esta festa, pretende a sua nova directoria offerecer aos seus innumeros convidados uma succulenta peixada, apimentada a rigor e regada da mais bella "pinga" existente no porão da séde do "Relogio" e já destinada para este fim.

Não será demais, portanto, prever para o magnífico "mastigo" o mais brilhante exito, achando-se este confiado á correcta direcção do presidente, Sr. Zinoide Dias, auxiliado pela competencia de seus collegas de directoria, Srs. Didimo Gomes, Manoel Rodrigues, João Annanias, Antonio Moraes, Candido Pereira, Oscar Machado e Ernesto Mello.

CRUZEIRO DO SUL

A festa de hoje e a do proximo dia 14

O *firmamento* continúa a sua marcha ascensional. Em nossa ultima nota sobre o Cruzeiro do Sul falámos sobre a sua nova séde que está, agora, installada com o maior conforto possivel.

O salão de bailes é amplo. As demais installações, *toilette* das damas, secretarias, tudo, obedece e offerece, tambem, maior conforto possivel.

Hoje, o *firmamento* abrir-se-á para a realização de uma festa.

E' succeso na certa.

No proximo dia 14, será levado a effeito pelo *Grupo Espia Só*, uma grande festa.

Aos convivas será offerecida uma succulenta peixada.

Será, após o *mastigo*, inaugurado o retrato do presidente José Sanchez.

BLOCO CARLITO MENDIGO

A succulenta peixada, hoje, do Grupo Braço é Braço, em homenagem a K. Nôa

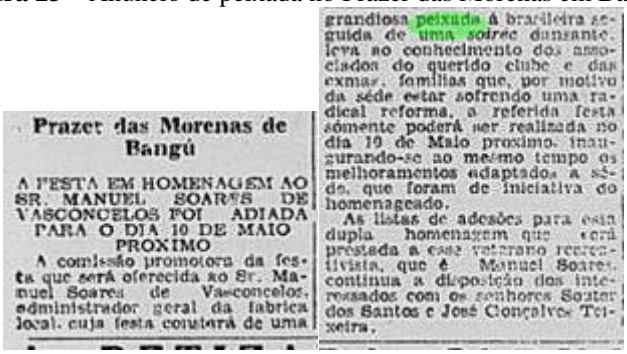
Hoje, a séde da rua Vaz Costa n. 87, em Inhauma, apresentar-se-á lindamente engalanada. E' que ali se realizará a festa que o galhardissimo Grupo Braço é Braço realizará em homenagem ao nosso companheiro K. Nôa, redactor carnavalesco d'A MANHÃ.

O "clou" dessa festa será uma saborosa peixada á bahiana, precedida de uma parte dansante, das 16 ás 24 horas.

Foi censurada pela policia a marcha abaixo, com a qual o Carlito Mendigo apresentar-se á ao publico no Carnaval deste anno.

Fonte: Jornal do Brasil, 1930.

Figura 23 – Anúncio de peixada no Prazer das Morenas em Bangu.



Prazer das Morenas de Bangú

A FESTA EM HOMENAGEM AO SR. MANUEL SOARES DE VASCONCELOS FOI ADIADA PARA O DIA 10 DE MAIO PROXIMO

A commissão promotora da festa que será offerecida ao Sr. Manuel Soares de Vasconcelos, administrador geral da fabrica local, cuja festa constará de uma grandiosa peixada á brasileira seguida de uma soirée dansante, leva ao conhecimento dos associados do querido clube e das exmas. familias que, por motivo da séde estar soffrendo uma radical reforma, a referida festa sómente poderá ser realizada no dia 10 de Maio proximo, inaugurando-se ao mesmo tempo os melhoramentos adaptados a séde, que foram de iniciativa do homenageado.

As listas de adesões para esta dupla homenagem que será prestada a esse veterano recreativista, que é Manuel Soares, continua a disposição dos interessados com os senhores Sostenes dos Santos e José Gonçalves Teixeira.

Fonte: Jornal do Brasil, 1936.

Figura 24 – Peixada na Portela em homenagem o jornal A Noite.



Homenagem á NOITE na Escola de Samba de Portella

Visita do ex-ministro do Trabalho, Sr. Lindolfo Collor, áquelle centro recreativo

Pelo que se vê neste "conluio", a peixada de Portella era do outro mundo...

Fonte: A Noite, 1936.

Eram muito comuns às homenagens aos cronistas (figura 25), pois através dos seus relatos escritos, o carnaval de rua e o dos salões assim como outras manifestações populares foram registradas. Com o tempo, em um circuito cultural narrado pela oralidade também foram compartilhadas, a ponto de muitos cronistas acabarem se tornando verdadeiros entusiastas de tais manifestações, demostrando ser alguns deles, como Vagalume, Eneida e Jota Efegê grandes colaboradores da disseminação do que hoje se conhece como cultura popular urbana do Rio de Janeiro.

Figura 25 - Cronistas carnavalescos sentados à espera da peixada.



Carnaval no Estádio Brasil

OS BAILES DE CARNAVAL E A TRADICIONAL PEIXADA

A TRADICIONAL PEIXADA

Desde que vem realizando bailes carnavalescos, a empresa do Estádio Brasil, distingue os cronistas carnavalescos, com uma suculenta e apimentada peixada, fazendo nesse dia, a apresentação oficial da casa aos cronistas do carnaval.

Os organizadores dos bailes de carnaval no Estádio Brasil homenagearam, ontem, os Cronistas Carnavalescos. Do espaçoso recinto pugilístico transformado, graças a uma decoração apropriada, em templo de culto a S. M. Rei Momo I e únicos, reuniram-se os Cronistas especializados para saborear apetitosa peixada preparada por mão de mestre. O agape transcorreu sob ambiente de franca cordialidade, trocando-se brindes referentes ao oto. A gravura é um aspecto da mesa quando os comensais se encontravam em um instante de tréguas.

Fonte: A Noite, 1942.

Avançavam as décadas e também a permanência das referências à peixada apesar da decadência das grandes sociedades carnavalescas no final da década de 1950, mas com o fortalecimento dos ranchos que duraram até a década de 1970 pela cidade.

Figura 26 - Anúncios de peixadas em Agremiações carnavalescas.



E. C. "UNIDOS DA TAMARINEIRA"

Como transcorreu a peixada oferecida, no último domingo, por aquela agremiação sambística

Em seu amplo terreiro de ensaio, a Escola de Samba "Unidos da Tamarineira", no último domingo fez realizar uma interessante festividade, durante a qual, foi oferecida UMA SABOROSA PEIXADA... aos inumeros convidados que lá estiveram. O ágape, teve um transcurso animado e fraternal, tendo a diretoria da novel agremiação sambistica, se distinguido com as gentilezas com que cercou os convidados. Logo a seguir, foi iniciado um.

ANIMADO SAMBA

... Onde, as pastoras e os batuqueiros, ao som de uma bateria das mais cadenciadas, entoaram lindas melodias e fizeram passos característicos, dando uma prova soberba de que, a "Tamarineira", para o próximo carnaval, será peso na balança. Lá também estive.

PRESENTE A DIRETORIA DA A.E.S.D. que, ficou entusiasmada com tudo o que teve oportunidade de presenciar na referida festividade. Também os.

OUTROS CONVIDADOS...

... tais como a diretoria da E. S. "Império Serrano", a "Ala" das Baianas, da E. S. "Unidos da Congonha", "Ala dos Periquitos", da E.S. "Estação Primeira", ficaram empolgados com o tratamento dispensado pelos dirigentes da E.S. "Unidos da Tamarineira".

"Show-Revista A MA

SEXTA-FEIR

Aviso da direção gera sa redação — Artistas convite-l

Ao contrário do que fôra o geral de "Show-Revista A MAN elenco que o ensaio pré-definitivo e não quinta-feira, como vinha

Recreio das Flores

ALA "JA' SABE QUEM SOMOS NÓS"

A ala acima promoverá amanhã, domingo uma suculenta "Paixada á Baiana" preparada pelo elemento feminino do club, tendo á frente: Marina, Ida, Edite, Idisséa, Maria, Lôla, Carminha, Alsina, Rosalina e outras.

Acompanhará a peixada uma matinée dansante, cujo horario, será das 12 ás 17 horas.

Peixada do Jequiá, aos jornalistas

O Jequiá, uma das mais tradicionais agremiações da ilha do Governador, ao término do banho de mar a fantasia que ontem realizou, naquela ilha, por iniciativa do «Diário da Noite», homenageou os cronistas carnavalescos, autoridades e convidados, em sua sede, na praia do Zumbi, oferecendo-lhes uma magnifica peixada.

Aproveitando a visita dos jornalistas, os dirigentes do veterano grêmio fizeram a apresentação do plano momesco e de seus trabalhos de ornamentação, sob o tema: «O samba nasce no morro».

Fonte: Jornal do Brasil, 1952;1956 - Diário da Noite, 1950.

De acordo com Lopes (2013b), no dia 11 de dezembro de 1955, a Portela promovia em sua sede a degustação de uma "suculenta peixada", tendo como convivas,

muitos sambistas e diretores de diferentes agremiações. No mesmo formato, no dia 7 de janeiro do ano seguinte, a então pequena Beija-Flor realizava, no clube Para Todos, uma "Grande Noite Dançante". Nesta mesma época, eventos similares foram encontrados registrados no folhetim Luta Democrática, sendo o primeiro em 25 de março de 1955, onde a agremiação portelense prestava homenagem ao seu quadro social e astros do rádio. Dois anos mais tarde a Escola de Samba Unidos de São Carlos (atual Estácio de Sá) ofereceria a iguaria em um ensaio que lançaria a rainha do carnaval em 1957 e posteriormente o Império Serrano em uma reunião de ala em 1959 conforme figura 27.

Figura 27 - Anuncios de peixadas nas escolas de samba.



NA E. S. UNIDOS DE S. CARLOS

Uma comissão chefiada por Wilson de Azevedo, conhecido na "roda d o samba" como "Wilson Tigre", estêve na tarde de ontem em nossa redação, a fim de convidar LUTA DEMOCRÁTICA para os festejos que serão realizados pela escola de samba "Unidos de São Carlos", com sede na Rua Major Freitas, número 540.

Na oportunidade, "Wilson Tigre", adiantou que dando continuidade ao movimento que todos os anos ocorre naquela "Escola de São Carlos CMF RF RMR HR de Samba", já foram escolhidas as graciosas senhorinhas Dalva de Sousa Santana, Maria da Glória Costa e Iolanda de Azevedo, como candidatas o cetro de rainha.

O PROGRAMA

Os festejos, que serão iniciados às 22 horas do dia 28 do corrente, com um grande baile, terão prosseguimento no dia seguinte, quando das 12 às 16 horas será servida uma peixada aos admiradores e convidados da "Unidos de São Carlos". Às 20 horas — Início do ensaio com o lançamento das inscrições de candidatas ao concurso "rainha de Carnaval de 1958". As 21 horas. Ocorrerá a visita de várias "Escolas de Samba", dentre as quais, "Unidos do Salgueiro", "União de Catete", "Independentes do Leblon" e "Unidos de Bento Ribeiro"

NAS ESCOLAS DE SAMBA

Será Desagravada a Diretoria da E. S. "União do Centenário" — Peixada na Portela — Desfilará em Copacabana a "Império Serrano"

Após um curto período de inatividade voltam as Escolas de Samba à vida social.

NA PORTELA

A famosíssima azul e branco de Madureira, no próximo domingo prestará significativa homenagem a seu quadro social, oferecendo-lhe saborosa peixada. Ao que fomos informados, ao agape deverão comparecer como convidados de honra vários "astros" do Rádio.

EM CAXIAS

A E. S. "União do Centenário" oferecerá em data a ser previamente anunciada um banquete aos dirigentes da Associação das Escolas de Samba do Brasil. Nessa ocasião a diretoria da querida agremiação de Caxias receberá moção de solidariedade de seu quadro social, como desagravo da injustiça de que foi vítima no último carnaval.

E. S. IMPERIO SERRANO

A super campeã do carnaval carioca no sábado de Aleluia, voltará a brindar o público carioca, com nova exibição. Desta feita, a verde e branco da Serrinha, desfilará em Copacabana e, por certo, arrancará demorados aplausos do povo da zona Sul da cidade.

NO MORRO DO SALGUEIRO

Muito embora não tenha conquistado a colocação que merecia a E. S. "Acadêmicos do Salgueiro" já está se preparando para a realização de sua festa da vitória. A data para os referidos festejos está ainda por ser divulgada.

NO DIA DE S JORGE

Como acontece todos os anos a E. S. "Vai Se Quiser", de Jacarepaguá, promoverá em seu terreiro de Samba, no próximo dia 23 de abril, data consagrada ao glorioso São Jorge, estupenda festividade.

DOENÇAS DA PELE
Dr. Agostinho da Cunha
ASSEMBLEIA, 13. Tel. 12-2'83

A Ala das Mil e Uma Noites do Império Serrano

Os diretores das Alas avisam que a próxima reunião é no mês de janeiro.

A reunião é na sede da Ala, Rua Almeida Braga n.º 87, fundos — Vaz Lobo.

O Vice-Presidente da ALA DAS MIL E UMA NOITES avisa que vai dar uma Peixada no dia 1.º de Janeiro de 1960, na sala do Esporte Clube União da Mocidade, sito a rua Cecília n.º 134, na Estação de Coelho da Rocha.

A Vice-Diretora-Presidente da Ala das Mil e Uma Noites (Ala Môça), avisa que o aniversário da Ala, é no dia 20 de janeiro de 1960, e a festividade é no Império Serrano, sito na Avenida Ministro Edgar Romeiro, 671 — Madureira.

Waltinho — Presidente
Beléco — Vice-Presidente
Dina — Dir.-Presidente
Elza — Vice Dir.-Presidente.

Tôdas às primeiras quartas-feiras de cada mês, sai publicado na LUTA DEMOCRÁTICA o Boletim da Ala.

Fonte: Luta Democrática, 1955, 1957,1959.

Durante a década de 1960, poucas foram as menções da peixada nos jornais escolhidos primordialmente para a pesquisa. Mas na contínua busca dentro do acervo da biblioteca nacional, algumas aparições foram detectadas em edições do periódico Luta Democrática[21], a maioria estava relacionada ao carnaval e seus eventos, como percebe-se nos diversos anúncios reportados pela figura 28. A propósito, Silva (2017) em seu trabalho *O discurso populista e a representação do povo no Jornal Luta Democrática*

[21] Jornal popular brasileiro fundado pelo político fluminense Tenório Cavalcanti em 1954.

buscou demonstrar que o *modus operandi* do referido jornal era promover mecanismos de representação, noções de pertencimento, identidade coletiva e inclusão social, promovendo assim um envolvimento do público leitor. O autor ainda alega que esse recurso fazia parte da construção da imagem pública do político Tenório Cavalcanti, fundador do jornal e acaba por auxiliar a entender o papel das lideranças populares e dos processos de incorporação política da população.

Figura 28 – Anúncios de peixadas na década de 1960.



Irajá faz "Baile das Rosas" — No Imperial Basquete o jubileu de prata de Oli Meireles

Quatro excelentes festividades de autêntica confraternização social que culminarão com uma suculenta peixada e três elegantes bailes, serão realizadas na noite de hoje, por igual número de agremiações sociais-carnavalescas-recreativas, que, dêste modo, brindarão seus associados, admiradores e convidados com algumas horas de alegria.

As festividades mencionadas, terão seu início na Escola de Samba Unidos da Capela, que vai homenagear os compositores brasileiros, prosseguindo no Irajá Atlético Clube, com o "baile das rosas" e no Imperial Basquete Clube, onde o jubileu de prata do programa Oli Meireles será comemorado, para finalmente, chegar ao Clube Olímpico de Jacarepaguá, que vai consagrar sua "Rainha da Primavera".

PRESENÇA DE LD

E, numa prova inequívoca de que LUTA DEMOCRÁTICA é o "jornal mais querido dos clubes", convites-especiais nos foram formulados no sentido de prestigiarmos êstes aconteci-

Escolas de samba prestam homenagem

Hoje, às 12 horas, a Escola de Samba União de Jacarepaguá homenageará a crônica carnavalesca, em sua sede, na Rua Bruges, 162, na Freguesia, com suculenta feijoada completa e um samba-redondo.

Também o Bloco Recanto do Sul, do Leme, que vem de se transformar em escola de samba, homenageara os srs Paulo Lamarão, presidente da Confederação das Escolas de Samba, e Antônio Venâncio, cronista da "Gazeta de Notícias" e relações-públicas da Acadêmicos do Salgueiro, oferecendo-lhes, hoje, uma apetitosa peixada.

1966

Elite da Penha ofereceu peixada com muito samba

Prestigiado por alas de renome de diversas entidades carnavalescas, o Bloco Elite da Vila da Penha realizou, sábado último, na quadra do Centro Pró-Melhoramentos da V.P. (Rua Oscar Clark, 245), espetacular Noite de Samba, seguida de um jantar a que deu o título de "Peixada da Amizade".

Falando à LUTA DEMOCRÁTICA, que lá compareceu a convite do diretor social, Válter Vilela, o presidente do Elite, Abelardo Silva, declarou que, embora tendo apenas dois meses de existência, a agremiação já conta com cêrca de 500 pedidos de inscrição para o seu quadro social.

SAMBA-ENREDO

Inquirido sôbre a música de enrêdo, Abelardo Silva disse que "será escolhida no próximo dia 15, dentre as 21 músicas apresentadas pelos 18 autores que compõem a nossa Ala de Compositores — e acrescentou: — Na oportunidade, nomearemos uma comissão julgadora, composta de jornalistas, artistas e sambistas da sociedade co-irmã".

VISITAS

A "Peixada da Amizade", das mais concorridas, compareceram as seguintes Alas: Cacalo e seu Grupo de Capoeira, do Bafo da Onça; Importantes, do Salgueiro; Comigo Ninguém Pode, também do Bafo da Onça; e os passistas mirins da Importante do Samba, da Portela.

"SHOW"

Homenageando a nossa reportagem, a porta-bandeira, a linda menina Amélia Viana e o mestre-sala Paulinho deram uma autêntica exibição de samba no que há de mais puro.

O diretor de Harmonia, Cléber Duarte, o popular Vilela, comandou a bateria com mestria, constituindo um "show" à parte.

PEIXADA E PATO

Enquanto saboreávamos uma deliciosa peixada regada a cerveja geladinha, Ubirajara Lopes, filho do velho Juvenal, da Mangueira, informou que a Ala Comigo Ninguém Pode, do BO, sairá êste ano com os rapazes fantasiados de mercador e escravos, enquanto as meninas brincarão de escravas. Disse, ainda, que o Bafo da Onça já gravou o samba que tem o mesmo nome da Ala, música de Hugo César que, segundo suas palavras, já está pintando o sucesso.

A Noite de Samba do Elite da Vila da Penha reuniu quase tôda a sociedade local, que conta, agora, com mais sociedade decente para o seu divertimento.



1967 1968

● — FESTA de samba autêntico será realizada no próximo dia 30 na quadra da Avenida Ministro Edgar Romero, 892, pelo GRES União de Vaz Lôbo, cujos dirigentes recepcionarão os convidados com uma saborosa peixada.

Acadêmicos do Colégio

O Grêmio Recreativo Bloco Carnavalesco Acadêmicos do Colégio fará realizar hoje a partir das 18 horas, uma reunião de samba autêntico, promovido por Osmarino, Gama e a popular Neuzinha, anunciando uma peixada à brasileira, à Rua Ituim, 371, em Colégio. Vanderlei Siquira compareceu à LD para fazer entrega de gentil convite aos responsáveis pela Seção de Carnaval e diretores.

7 — TARDE psicodélica é o título do baile que o Grupo dos Sete promoverá sábado, a partir das 13 horas, nos salões da A. A. C. do Encantado, com uma cortina musical do conjunto Vanderlei e seu órgão. Apimentada peixada será oferecida aos convidados.

Fonte: Luta Democrática, 1963 – 1968.

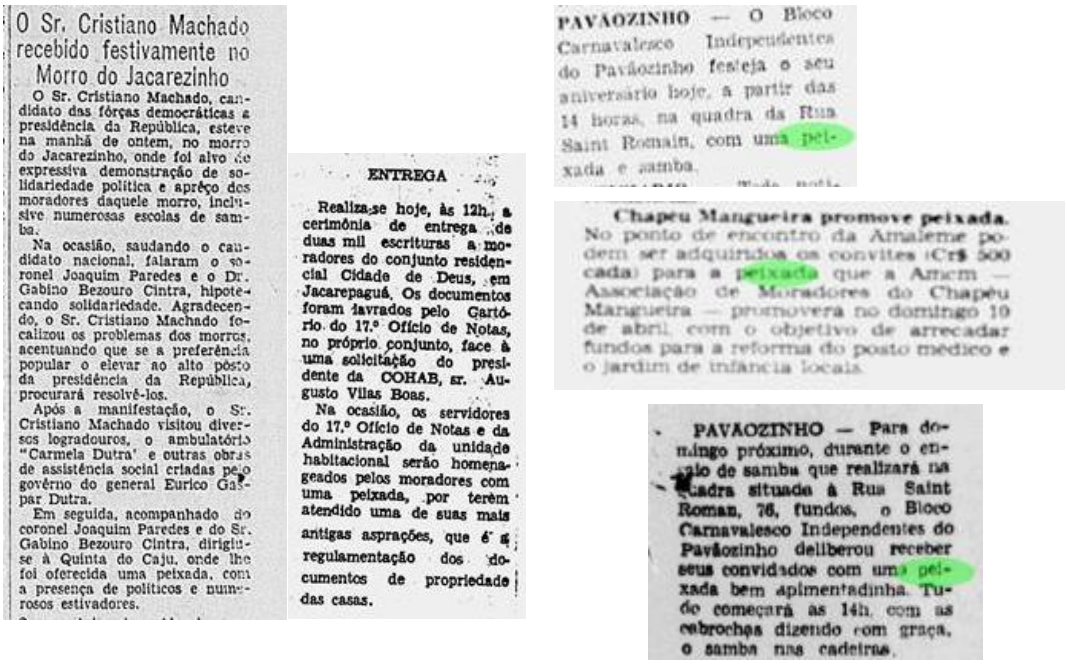
Também continuava com o tempo a relação entre a peixada e os cronistas, e através de um deles surge uma conexão entre a peixada, o samba e a comunidade (favela). No final da década de 60, Wilson Silva, um cronista de favela como gostava de ser chamado, nascido e criado na favela do Cantagalo, em entrevista para coluna *Gente* do *Jornal do Brasil* em 1969, ao ser perguntado sobre suas impressões do que acontece no carnaval no morro descreve:

> "Carnaval do Morro começa quando o outro acaba. Se a escola do local teve boa colocação, procura-se logo marcar o dia do samba da vitória, e daí para frente tem samba o ano inteiro sempre acompanhado por **pratos típicos** como angu à baiana, feijoada, **peixada** e vatapá" (JORNAL DO BRASIL, 1969 grifo meu).

Vale ressaltar, na fala de Wilson, o fato de chamar a peixada de um prato típico. Os pratos típicos geralmente refletem o que as pessoas de determinado lugar apreciam e reconhecem como a comida que os representa, assim como aos seus territórios e suas origens, e nesse processo estão incluídos desde os ingredientes até o modo de fazer. Portanto, a fala do cronista vem reforçar o reconhecimento da peixada tanto como uma comida enraizada na cultura brasileira como também na cultura carioca.

Anos antes da declaração de Wilson, já se manifestava essa relação entre favela, samba, peixada, política, estivadores, inauguração de obras públicas, como visto nos anúncios sobre o Morro do Jacarezinho, Pavãozinho, Cidade de Deus e Chapéu Mangueira encontrados no *Jornal do Brasil* 1950 – 1970 (figura 29).

Figura 29 – Anúncios de peixadas nas comunidades (favelas).



O Sr. Cristiano Machado recebido festivamente no Morro do Jacarezinho

O Sr. Cristiano Machado, candidato das fôrças democráticas a presidência da República, esteve na manhã de ontem, no morro do Jacarezinho, onde foi alvo de expressiva demonstração de solidariedade política e aprêço dos moradores daquele morro, inclusive numerosas escolas de samba.

Na ocasião, saudando o candidato nacional, falaram o coronel Joaquim Paredes e o Dr. Gabino Bezouro Cintra, hipotecando solidariedade. Agradecendo, o Sr. Cristiano Machado focalizou os problemas dos morros, acentuando que se a preferência popular o elevar ao alto pôsto da presidência da República, procurará resolvê-los.

Após a manifestação, o Sr. Cristiano Machado visitou diversos logradouros, o ambulatório "Carmela Dutra" e outras obras de assistência social criadas pelo govêrno do general Eurico Gaspar Dutra.

Em seguida, acompanhado do coronel Joaquim Paredes e do Sr. Gabino Bezouro Cintra, dirigiu-se à Quinta do Caju, onde lhe foi oferecida uma peixada, com a presença de políticos e numerosos estivadores.

ENTREGA

Realiza-se hoje, às 12h, a cerimônia de entrega de duas mil escrituras a moradores do conjunto residencial Cidade de Deus, em Jacarepaguá. Os documentos foram lavrados pelo Cartório do 17.º Ofício de Notas, no próprio conjunto, face à uma solicitação do presidente da COHAB, sr. Augusto Vilas Boas.

Na ocasião, os servidores do 17.º Ofício de Notas e da Administração da unidade habitacional serão homenageados pelos moradores com uma peixada, por terem atendido uma de suas mais antigas asprações, que é a regulamentação dos documentos de propriedade das casas.

PAVÃOZINHO — O Bloco Carnavalesco Independentes do Pavãozinho festeja o seu aniversário hoje, a partir das 14 horas, na quadra da Rua Saint Romain, com uma peixada e samba.

Chapéu Mangueira promove peixada.

No ponto de encontro da Amaleme podem ser adquiridos os convites (Cr$ 500 cada) para a peixada que a Amcm — Associação de Moradores do Chapéu Mangueira — promovera no domingo 10 de abril, com o objetivo de arrecadar fundos para a reforma do posto médico e o jardim de infância locais.

PAVÃOZINHO — Para domingo próximo, durante o ensaio de samba que realizará na quadra situada à Rua Saint Roman, 76, fundos, o Bloco Carnavalesco Independentes do Pavãozinho deliberou receber seus convidados com uma peixada bem apimentadinha. Tudo começará as 14h, com as cabrochas dizendo com graça, o samba nas cadeiras.

Fonte: Jornal do Brasil, 1950.

Nos anos 1970, as declarações, notícias e relações entre peixada e carnaval e samba reduziram. Os periódicos pesquisados e vigentes na época eram *O Globo* e *Jornal Brasil*, que pareciam estar mudando o foco da temática e a relacionando com outros assuntos como o turismo e a gastronomia. Mas no *Luta Democrática*, pode-se encontrar ainda que escassas, algumas ocorrências. Um sinal de que a relação ainda estava viva em alguns cantos da cidade.

Figura 30 – Anúncios de peixadas anos 1970.



FALA MEU LOURO, em ritmo de progresso marcando para o dia 25 (domingo) um almoço de confraternização, entre todos os diretores, pois a atual diretoria que tem à frente o popular "Ploilho', conta com o apoio de todos os sócios e fundadores do famoso Bloco de Santo Cristo. Domingo passado foi oferecido pela ala do Delmiro, uma peixada tendo como atração, além da presença do Bloco Coração do Amaro (Gamboa) a revelação grande locutor L. Ferreira.

União da Ilha

A ala da Comissão de frente da ES União da Ilha estará incrementando um espetacular pagode, domingo, a partir das 8 horas da matina. À tarde será servido uma saborosa peixada, preparada pelas componentes da Ala.

os sociais dos clubes leopoldinenses.

GIBI, SERENO E GUGA

O trio vencedor do samba-enredo da Imperatriz Leopoldinense oferecerá uma espetacular peixada regada ao molho de camarão, na Ilha de Paquetá, para comemorar o grande feito, e o local escolhido será a quadra do E.C. Barreirinha.

Festas Tradicionais é o enrêdo da Uraiti!

Senhor do Bonfim, Presentes para Inhassã Festa da Penha e Carnaval são destaques do enrêdo (grande) que a Unidos do Uraiti vem preparando para o carnaval que se aproxima, já com samba rolando redondinho na quadra da estrada do Barro Vermelho, em Colégio.

Dia 31, a partir das 20h, a escola vai fazer acontecer grande concurso de baterias de blocos carnavalescos (da Guanabara e adjacências), servindo suculenta peixada aos convidados e oferecendo prêmios aos quatro primeiros colocados, além de uma surprêsa — e que surprêsa — à bateria que conseguir a última colocação

Embalo do Urubu não pára!

José, presidente, e Jorge, vice, e as cabrochas Lúcia Orquidéia e Shirlei, três jóias do samba, convidam através de Pedro, famoso sambista do Bloco Embalo do Urubu, e um dos organizadores da monumental peixada que se fará realizar amanhã, a partir das 21h, na quadra de samba do popular bloco. O som correrá por conta e obra do popular Carlinho da bateria.

Banda do Verdun sai na Aleluia

Várias ruas do Grajaú já começaram a ser preparadas com iluminação para o desfile, dia 17, sábado de Aleluia, da Banda do Grajaú. Moradores do local estão colaborando com a diretoria e conseguiram reunir fundos suficiente para comprar 100 quilos de peixe. É que após a banda passar será servida uma peixada.

Para madrinha da Banda do Verdun, será convidada a Escola de Samba Unidos de Vila Isabel.

Clubes & Samba

Divina dama

Hoje, as atenções do mundo do samba e do recreativismo estarão voltadas para a grande festa de eleição e consagração da Divina Dama do Grande Rio, que será levada a efeito, a partir das 22 horas, no ginasio do Esporte Clube Maxwell, localizado na Rua Maxwell, 176, em Vila Isabel. Vinte e seis candidatas estarão desfilando em busca do titulo, sendo que a parte musical estará a cargo do Conjunto Os Devanetos.

Unidos de Lucas

Ninguém vai segurar a incrementação, hoje, na quadra da ES Unidos de Lucas, na Rua Ferreira Franca, 680, com a realização do Grito de Carnaval. O acontecimento terá como ponto alto a presença da Divina Elizete Cardoso, que será retratada no tema enredo que a agremiação apresentará no próximo ano. O pagode vai começar as 8 da matina com a

Rouxinol do Grotão

Amanhã, no terreirão da Rua Caiá, 1.193, o BC Rouxinol do Grotão da Penha estará levando a efeito, a primeira festa da amizade, sendo na oportunidade homenageada a ES Unidos de Lucas. A promoção, segundo informações do presidente Vicente Luis, terá inicio às 12 horas, com oferecimento de uma peixada, animada de samba quente.

Lins Imperial

Grande Noite dos Compositores é o que está anunciando a ES Lins Imperial, para hoje, a partir das 22 horas, no ginasio do Atlas Atlético Clube, na Rua Vilela Tavares, 189, no Lins de Vasconcelos, quando serão apresentados os sambas de enredo Cobra Norato. Também, na oportunidade, serão distribuidos os figurinos aos presidentes de alas.

Cantagalo

A inflamação na zona sul na noite de hoje estará por

Fonte: Luta Democrática, 1973 -1976.

Outros exemplos que ilustram a relação de festejos carnavalescos com a peixada e as favelas pode ser encontrada nos sambas enredo, como o cantado pela Acadêmicos do Salgueiro em 1977, de autoria de Geraldo Babão e Renato de Verdade sob o título *Do Caium ao Efó com Moça Branca Branquinha.*

> [...] No Salgueiro tem (breque)
> Tem gente que bebe para esquecer ê ê
> Tem gente que sabe beber e comer ê ê

Churrasco no Sul,
Buchada no Norte,
Tutu à mineira,
Com pinga, da forte
Comendo efó
Girimum com jabá
Feijoada, **peixada**
Ou um bom Vatapá [...] (Jornal do Brasil, 1977 grifo meu)

No final da década de 1970, a comida foi oferecida e preparada por Waldomiro do Candomblé em homenagem aos diretores e juris dos blocos carnavalescos, com presença de sambistas como Beth Carvalho, Xangô da Mangueira e o do cartunista Jaguar no Clube do Condomínio no Jardim Botânico, conforme figura 31.

Figura 31 – Anúncio de peixada em homenagem ao juris dos blocos carnavalescos.



Banho de mar a fantasia volta às ruas como expressão de alegria popular

PRESENÇA DOS VELHOS TEMPOS

REPORTAGEM: A. SOEIRO

Carnaval no Rio começa, a rigor, quando os clarins anunciam a chegada de um novo ano, nos 25 mil clubes e sociedades carnavalescas cariocas. Iluminam-se as quadras, chegam os passistas, enfeitam-se as pastoras; os compositores começam a dar os seus recados, esquentam-se as baterias. Armam-se as rodas de samba, exibem-se os pagodeiros. Daí, até fevereiro, vive o Rio em clima de Carnaval.

Este ano, para quem lamentava o desaparecimento do Carnaval de rua, o concurso que reuniu os blocos nos banhos de mar à fantasia coordenados pela Riotur, tendo à frente a figura de Albino Pinheiro, grande comandante da Banda de Ipanema, trouxe de volta o povo às ruas cariocas e já não se pode falar mais da sua ausência na maior festa da Cidade.

Com as principais ruas e avenidas da Zona Sul congestionadas, no domingo que abriu a semana do Carnaval carioca, 40 mil pessoas participaram do sétimo e último banho de mar à fantasia, com 13 blocos presentes no Castelinho, sagrando-se vencedor o bloco do bairro do Santo Cristo, "Eles que Digam", seguido de "Arame de Ricardo", do distante subúrbio Ricardo de Albuquerque e dos blocos "Panteras do Engenho da Rainha" e do "Independente do Morro do Pinto".

O desfile dos blocos teve início às 10 horas e foi precedido pela passagem da Banda de Ipanema e todos os soberanos do Carnaval: Rei Momo, Rainha do Carnaval e suas Princesas, Rei do Recreativismo, Rei do Samba, apenas ausente o General da Banda, Blecaute, por estar doente. Seu encerramento, foi às 16 horas, e foi marcado com a presença de Beth Carvalho que comandou um snow do qual participaram outros grandes nomes do samba, entre eles, o festejado Xangô da Mangueira.

No final, os organizadores do desfile ofereceram ao júri, do qual participou o cartunista Jaguar, e aos diretores dos blocos, uma peixada feita por Waldomiro do Candomblé, num pagode que teve lugar no Clube do Condomínio, no Jardim Botânico.

102

Fonte: O Cruzeiro, 1979

Nos anos 1980 já como consagradas Escolas de Samba do Rio de Janeiro, as agremiações passaram a desfilar na passarela Professor Darcy Ribeiro mais conhecida como Marquês de Sapucaí, localizada na região central da cidade foi projetada por Oscar Niemeyer durante o governo de Leonel Brizola (1983-1987). Antes da sua construção, os desfiles das escolas de samba aconteciam nas próprias ruas do Centro do Rio de Janeiro, como a Avenida Presidente Vargas e a Avenida Rio Branco. Os desfiles refletem o momento em que a população pobre, majoritariamente negra que foi "expulsa" desta região central, retorna dos subúrbios, ganha notoriedade e ocupa mesmo que momentaneamente o território, buscando mostrar a forma de organização e a importância cultural que movem este espetáculo. Neste período foi constatada uma lacuna entre a

peixada e o carnaval nos jornais. A "peixada carnavalesca" perdeu força, algumas hipóteses podem ser levantadas para que isso possa ter ocorrido. A primeira é que pela busca incessante por símbolos que representassem a nação, a partir da popularidade da feijoada entre todas as classes sociais, e sua proximidade com o samba a partir das tias baianas, acabou sendo ela a comida "eleita" para representar as festividades relativas ao carnaval e as tradições à ele atreladas. A versão "carioca" tornou-se Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio de Janeiro em 2013. Uma segunda hipótese, pode ter se dado a partir do "controle" ou apropriação do carnaval pelo Estado com a inauguração da passarela Professor Darcy Ribeiro em 1984. Analisando estas duas hipóteses, encontra-se uma ligação entre elas, já que o próprio Estado também havia trabalhado no discurso da feijoada enquanto prato nacional, ou seja ambas de uma forma supostamente estratégica acabaram unificando os interesses do poder público de "vender" a imagem do carnaval – samba e feijoada para o exterior e para o próprio País. É pertinente ressaltar também que os encontros com comidas, principalmente os que serviam peixada e antecediam ou sucediam os desfiles de carnaval deixaram de ocorrer nos clubes, salões e nos quintais. Com o tempo tais eventos meio que se padronizaram, servindo apenas a "feijoada" para turistas nas quadras das escolas de samba mais destacadas no circuito, virando assim notícia nas manchetes de jornal.

Paralelamente ao processo de "desparecimento jornalístico" da conexão entre a peixada e o carnaval, ocorria a projeção da peixada nos jornais com uma outra roupagem, passando a se aconchegar nos restaurantes das Tias de Guaratiba, como um atrativo turístico/gastronômico. Para que tal fato tenha ocorrido podemos levantar algumas hipóteses, a primeira seria a de que mesmo que o pescado estivesse mais caro e menos acessível aos pescadores artesanais devido a intensificação da pesca industrial, pelos menos nas bandas de Guaratiba estavam conseguindo sustentar o seu comercio local; outro hipótese foi a mudança do discurso da culinária para a gastronomia nos jornais; com a chegada de chefes de cozinha estrangeiros à cidade, mudou-se também olhar para pratos tradicionalmente servidos, assim como para técnicas e diferentes usos, especialmente do pescado, o que acabou agregando valor aos pratos, dentre outras coisas.

Corroborando com esse ideia de um "novo olhar" para a peixada e para cidade, Silveira e Araújo (2019) descreveram que centralidades temáticas gastronômicas podem ser vistas como produto de turismo e entretenimento na metrópole do Rio de Janeiro. Quando territorializadas estrategicamente, acabam redesenhando novos "consumidores", divulgando o lugar e transmitindo a partir de uma combinação de segurança, ambiente

agradável e beleza natural múltiplas experiências sensoriais. Neste caso, podemos sugerir que parte do sucesso das tias de Guaratiba, de Barra de Guaratiba e de suas tradicionais peixadas como centralidades gastronômicas, a partir da década de 1980, se deve ao olhar dos jornalistas aqui representados também pelos críticos gastronômicos, que estavam em busca pelo "novo", algo para ser noticiado no âmbito da gastronomia, papel antes exercido pelos cronistas carnavalescos quando a peixada estava associada ao carnaval.

Um salto para 1993, concomitantemente a inúmeros eventos em favor da feijoada, eis que surge uma reportagem intitulada *Peixada dá novo sabor ao samba*, anunciando a 1ª peixada pré-carnavalesca, que ocorreria em um restaurante da zona oeste da cidade. Seria mesmo a primeira? Talvez sim. A primeira de um restaurante e nesse formato, fora dos clubes e associações recreativas e ainda contando com a presença de integrantes de escolas de samba da Mocidade Independente de Padre Miguel, Grande Rio e Salgueiro e também de um grupo de bate-bolas para lembrar os carnavais antigos. A versão escolhida para ser servida foi feita com robalo e molho de camarão, a que chamaram de peixada à brasileira, e que segundo a proprietária: "É o prato que melhor combina com verão e samba". Prometendo ela ser o evento que entraria para o calendário da cidade (JORNAL DO BRASIL, 1993). Dois anos depois, em 1995 acontece a 2ª peixada pré-carnavalesca, que se realiza nos mesmos moldes da primeira, promovida em 1993 (MILLER, 1995). Daí para frente, não foram encontradas nos jornais mais referências sobre esse evento específico, para tal fato, duas hipóteses: não deve ter entrado no calendário de eventos da cidade, ou simplesmente caso tenha ocorrido não foi mais noticiada pelos jornais.

Ainda em 1995, numa entrevista ao *Jornal do Brasil* (1995), Noca da Portela, mineiro de nascimento e carioca de coração, que antes de se tornar sambista trabalhou como peixeiro nas feiras livres do Rio, quando perguntado sobre o tipo de comida que gostava responde: "A melhor cozinheira do mundo é a Dona Conceição, minha esposa. Albino Pinheiro, Dona Ivone Lara e Nelson Sargento também são fãs. Ela faz bem da feijoada à peixada, tanto que pretendo abrir um restaurante, a Casa do Noca". O sambista deixa claro, a intima relação com a peixada como uma das comidas escolhidas para comer em família e também compartilhar com os amigos.

Em 27 de março de 2005, na reportagem *Elas também inventaram a roda* do *Jornal do Brasil*, o jornalista José Roberto Martins descreve a relação da peixada e do samba como algo muito comum na casa das tias:

> "Venerandas quituteiras e ialorixás, foram matriarcas consensuais entre os sambistas. É por elas, que precederam ao nascimento do samba, que a música

> brasileira no seu gênero mais representativo renasce; é por elas que, se quisermos, e nos "conformes" cristãos, o dia de hoje terá a mesma duração da noite e elas terão a mesma importância que tiveram nos anos 20. **Elas as tias, são também incontestáveis referencias de história e estórias da música brasileira e suas origens;** elas e Hilário Jovino, Donga, Pixinguinha e Heitor dos Prazeres e tantos outros bambas; **elas cimentando o pensamento da sociedade de então num impensado mocotó ou peixada** ou macarronada ou feijoada, **a cara musical do Brasil**. Elas e eles, muitos de ontem e de sempre, renascendo sempre. No princípio, era a roda, com clareza e comoção, faz samba renascer em todos os pagodes tropicais" (José Roberto Martins para o JORNAL DO BRASIL, 2005).

Dez anos se passaram, e em 2015, numa reportagem do *O Globo*, com o cantor Paulinho da Viola sobre um evento que faria em Madureira com seu bloco os Timoneiros da Viola, manifesta seu saudosismo em relação aos eventos que serviam peixada dizendo que:

> "Antigamente, havia na Portela **a peixada do João Calça Curta**, da qual componentes de todas as escolas de samba se reuniam depois do carnaval para discutir os desfiles e as premiações. Isso se perdeu um pouco, mas essa troca é muito importante para o espírito da festa – relembra (O GLOBO, 2015 grifo meu).

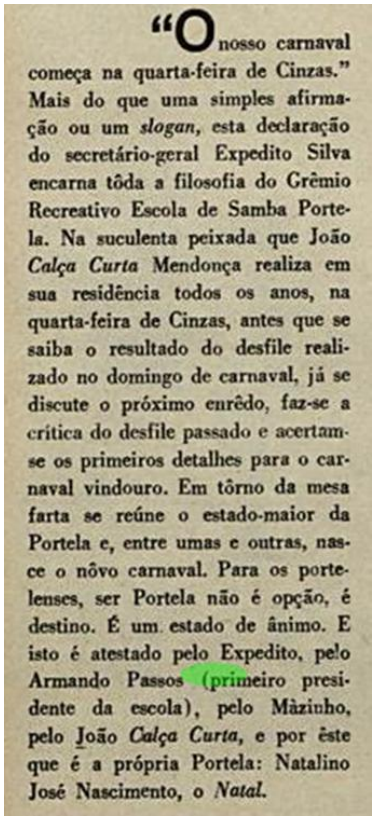
Analisando a fala de Paulinho da Viola, encontramos um elemento afetivo. Presente na sua lembrança se encontra a sensação de que algo de importante para sua "comunidade do samba", se perdeu. De acordo com Maurice Halbwachs, tradições culinárias, outras tradições e costumes assim como datas comemorativas são exemplos, de pontos de referência que estruturam nossa memória e nos insere na memória da coletividade a qual pertencemos. E quanto mais natural for a adesão dos indivíduos ao grupo, mais forte será o sentimento de coesão social, de pertencimento, o que o autor nomeou de "comunidade afetiva" (POLLAK, 1989).

Resgatando a história do evento ao qual Paulinho da Viola mencionou, descobriu-se que se tratava de uma festa que ocorria na Quarta-feira de cinzas no quintal da casa de Seu João Calça-Curta, e que trazia gente de toda a parte. Seu João, foi presidente da Portela, uma importante liderança comunitária, apelidado de Calça Curta por ter sido o primeiro a usar bermuda em Oswaldo Cruz. Conta-se que durante o evento apreciavam a peixada e bebiam cerveja preta e uma cachaça das boas, dançavam o bom partido-alto enquanto aguardavam o resultado final dos desfiles das escolas. Geralmente, descobriam quem ganharia o carnaval, pois sempre estavam por lá, além de sambistas de várias agremiações, também jornalistas e os próprios jurados.

Em entrevista a Silva (2013), Zilmar Mendonça, filha de Seu João Calça Curta conta que a peixada no quintal da família ficou muito famosa atraindo a atenção de muitas

revistas e jornais até o seu término em 1978, quando veio falecer sua mãe. A entrevistada ainda acrescenta que nessa última peixada com roda de samba ou pagode, como seu pai denominava, foram consumidos 120 quilogramas de peixes. Apesar de aclamada por todos, conseguiu-se somente dois registros sobre a suculenta peixada, as duas relatavam de como era tradicional a peixada de João na quarta-feira de cinzas, um marco no encerramento do carnaval, conforme pode-se visualizar nas figuras 32 e 33 abaixo.

Figura 32 – Nota sobre a peixada do João Calça Curta.



"O nosso carnaval começa na quarta-feira de Cinzas." Mais do que uma simples afirmação ou um *slogan*, esta declaração do secretário-geral Expedito Silva encarna tôda a filosofia do Grêmio Recreativo Escola de Samba Portela. Na suculenta peixada que João *Calça Curta* Mendonça realiza em sua residência todos os anos, na quarta-feira de Cinzas, antes que se saiba o resultado do desfile realizado no domingo de carnaval, já se discute o próximo enrêdo, faz-se a crítica do desfile passado e acertam-se os primeiros detalhes para o carnaval vindouro. Em tôrno da mesa farta se reúne o estado-maior da Portela e, entre umas e outras, nasce o nôvo carnaval. Para os portelenses, ser Portela não é opção, é destino. É um estado de ânimo. E isto é atestado pelo Expedito, pelo Armando Passos (primeiro presidente da escola), pelo Màzinho, pelo João *Calça Curta*, e por êste que é a própria Portela: Natalino José Nascimento, o *Natal*.

Fonte: O Cruzeiro, 1968.

Figura 33 - Encerramento do Carnaval e a peixada do Calça Curta.

O Carnaval era encerrado com a peixada do Calça Curta

JOTA EFEGE

Já era tradicional a peixada que o "Calça Curta" oferecia aos amigos na quarta-feira de Cinzas encerrando o carnaval. . Não apenas os associados e adeptos da Escola de Samba da Portela compareciam à residência do João Mendonça (o "Calça Curta", como era conhecido no meio carnavalesco). Gente de outras escolas, do Império Serrano, da Mangueira, do Salgueiro, era convidada, comparecia e confraternizava na mesa do "rango" (repasto) saboreando o peixe que d. Léia e suas filhas Zilmar e Zilá preparavam caprichosamente fazendo com que todos, sem cerimônia, bisassem os pratos. E o Mendonça, o "Calça Curta", jubiloso, insistindo com todos, queria que eles comessem mais, que não fizessem "chiquê".

Por muitos anos, esse repasto festivo que o portelense João Mendonça realizava na quarta-feira de Cinzas, ganhasse ou não a Escola azul-e-branco, a sua Portela, teve a participação festiva de várias dezenas de carnavalescos. Ganhou, como merecia, a marca de tradicional. A mesa armada no quintal da casa de "Calça Curta" no subúrbio de Oswaldo Cruz, reunindo algumas dezenas de carnavalescos para degustar uma saborosa peixada era o encerramento do carnaval. . Agora, infelizmente, esse bródio festivo, a tradicional peixada que o "Calça Curta" oferecia aos amigos, não mais será realizado. Dia 5 do mês passado morreu o "Calça Curta", o portelense João Mendonça, e terminava essa tradição carnavalesca juntando ao pesar da morte do veterano portelense o fim das alegres e saborosas peixadas nas quais o carnaval tinha um encerramento festivo.



João Mendonça (á esquerda), procurador, e Expedito Silva, diretor social, quando, em 1958, visitaram a redação do GLOBO

A morte aos 65 anos do "Calça Curta", ladrilheiro de profissão, e que levado por seu amigo Armando Santos para a Escola de Samba da Portela a ela se dedicou, daí ter ocupado vários cargos em sua diretoria, causou grande pesar. .

Como portelense de fibra, inteiramente dedicado à Escola que tem como símbolo uma águia e as cores azul e branca em seu pavilhão, levou suas filhas Zilma e Zilá a serem participantes dos vistosos enredos que a Escola exibiu nos desfiles dos anos 50 a 56. E, juntamente com o pai, o João Mendonça, receberam os aplausos não só de seus adeptos, dos que torciam pela Escola, mas de todos que nas arquibancadas se empolgavam com o bonito samba que a moçada cantava e também com o enredo vistoso e de fantasias caprichosamente ostentadas pelas bonitas e exuberantes "cabrochas".

João Mendonça, veterano portelense, que seu amigo Armando Santos levou a se filiar á Escola de Samba da Estrada do Portela (ainda no tempo da velha sede onde havia uma portentosa jaqueira, que o compositor Zé Keti incluiu num bonito samba, ali, ao lado do nunca esquecido Paulo Benjamim, de Expedito e de todos os componentes da "velha guarda" portelense, dedicou-se inteiramente à Escola azul e branco. Foi, portanto, reconhecidamente, um portelense que bem merecia, como teve o pesar sincero e comovido não só dos seus colegas da Escola, mas, igualmente, dos muitos carnavalescos que ele tinha em sua casa saboreando as peixadas que se tornaram tradicionais e marcavam o encerramento, na quarta-feira de Cinzas, do carnaval com uma alegre e ruidosa comemoração. A morte do "Calça Curta", do João Mendonça, entristeceu não só a Escola de Samba da Portela. Os veteranos carnavalescos perderam, juntamente com os portelenses, um grande amigo que aqui se homenageou com muita justiça.

Fonte: Jornal do Brasil, 1982.

Atualmente Oswaldo cruz também é reduto de um encontro de samba e de culinária típica do subúrbio carioca. Conhecido como a Feira das Yabás e idealizado pelo cantor e compositor Marquinhos de Oswaldo Cruz, o evento é uma referência e uma homenagem prestada às mulheres, moradoras dos bairros de Oswaldo Cruz e Madureira, que tanto contribuíram para perpetuar a tradição e o respeito pela cultura dessas localidades. São 16 barracas de “tias” de Madureira que preparam deliciosas receitas da gastronomia afro-brasileira, uma delas é a peixada ou cozido de peixe servida na barraca de Tia Jane Carla, pastora da ala das baianas da Portela (CHAO, 2015).

Realizado todo segundo domingo do mês, desde 2009 na Praça Paulo da Portela, em Oswaldo Cruz, a feira se torna um lugar para o tradicional almoço de domingo em família, reunindo amigos e parentes em uma demonstração de amizade, união e sociabilidade. Marquinhos, o idealizador, queria um projeto que colocasse em evidencia as festas do subúrbio e as comidas fartas que eram servidas por lá nos almoços de domingo na casa dos baluartes. A etimologia do termo iabá (ou Yabá) é de origem nagô,

do idioma iorubá e é uma referência à simbologia feminina, da mulher que acolhe, cozinha para seus filhos e no Candomblé é aquela que prepara a comida dos santos. (CHAO, 2020). De destacada relevância para a preservação da cultura afro-brasileira a Feira das Yabás foi declarada Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio de Janeiro em 2018.

Recentemente, em contínuas pesquisas feitas para essa tese, foram encontrados fora dos acervos dos jornais, dois registros sobre a peixada. O primeiro deles foi um vídeo intitulado "Peixada na Barra de Guaratiba" (PINTO, 2023), que exibe a comemoração do aniversário do Sr. Francisco Alves Siqueira, ocorrido em um antigo estabelecimento comercial da região, localizado na estrada de Barra de Guaratiba, mais próximo à orla sob o nome Bar Xodó. O aniversariante Chiquinho, como é conhecido no bairro é artesão, historiador, escritor e poeta e para celebrar a ocasião, reuniu seus amigos e demais convidados para apreciar uma peixada, acompanhada de uma roda de samba.

O segundo registro, tratava-se de um panfleto encontrado em um blog que divulga informações sobre as escolas de samba da série C. No folheto de 2018 (figura 34), constava um convite para um almoço de confraternização, sediado pela Agremiação do Unidos do Jacarezinho, que era presidida à época por Tia Wanir, aos veteranos da velha guarda de diversas escolas da cidade. No evento, seria servida uma peixada acompanhada por música e roda de samba, movimentando a Avenida Dom Helder Câmara, na zona norte da cidade.

Figura 34 - Anúncio da Peixada da Velha Guarda do G.R.E.S Unidos do Jacarezinho.



Fonte: https://sambanaintendente.blog.

A partir de 2019, não foram encontradas menções à peixada e sua relação com carnaval. O recorte final da pesquisa em 2020, coincide com a decretação da pandemia de Covid-19 pela Organização Mundial da Saúde – OMS, em 11 de março do mesmo ano, logo após o carnaval. Entre as medidas de prevenção da doença, constavam o isolamento social e evitar aglomerações. Os restaurantes e ambientes de lazer foram muito afetados durante todo o período. De acordo com Silva (2023) o movimento turístico em Barra de Guaratiba diminui drasticamente, as feiras e os restaurantes fecharam e mesmo após a reabertura e abrandamento das medidas sanitárias, o prejuízo não foi totalmente amenizado tanto para os estabelecimentos quanto para os pescadores artesanais da região que além de não terem o escoamento da produção pesqueira absorvido, sofreram com o adoecimento de pescadores mais antigos e as más condições de trabalho.

3.2 A peixada, os eventos políticos e outras comemorações.

De acordo com Karina Kuschnir (2007) é tradicionalmente importante nos estudos sobre política, preocupar-se com sua dimensão ritual. Enquanto na maioria das profissões liberais a preparação acadêmica define a identidade profissional futura dos estudantes, na política essa identidade se apresenta mais incerta, dependendo de forças externas para se modelar. Tomando como base as afirmações citadas acima, a referida autora, em suas pesquisas de campo propôs um estudo sobre os rituais de comensalidade em campanhas políticas. A origem da palavra comensalidade provém do latim *comensale* [com: junto, *mensa*: mesa], traduzindo o ato de comer junto, partilhar do mesmo momento e local das refeições (POULAIN, 2004). Diz respeito não somente à ingestão de alimentos, mas também aos modos de comer, envolvendo hábitos culturais, atos simbólicos, regras de organização social, além de compartilhamento de experiências e valores (FISCHLER, 2011). Essa perspectiva não refere-se a comida do ponto de vista biológico, mas abrange as necessidades socioculturais embutidas nela, ou seja, a capacidade da comida estabelecer relações de sociabilidade e trocas simbólicas entre as pessoas.

Os rituais de comensalidade são eventos assinalados pelo consumo de comidas e bebidas pelos partícipes que no caso dos eventos políticos, são em maioria, os candidatos e seus apoiadores/eleitores. É importante ressaltar que nessas ocasiões, cada personagem tem seu papel bem definido, discursos e comportamentos muito previsíveis, mantendo-se como um cenário muito recorrente, que alcança seu clímax, quando são oferecidas festas, como almoços, jantares e outras celebrações especialmente próximo às

eleições, mas não só por causa dela, pois esses eventos como outros de natureza política, acontecem para amenizar o caráter cíclico dos papéis sociais na política. Ou seja, lugares de sociabilidade são transformados em ambientes propícios para se fazer política e dependendo da localidade, a política interfere na leitura dos significados do cotidiano do lugar (KUSCHNIR, 2007).

Para exemplificar este caso, escolhe-se um almoço emblemático ocorrido em Sepetiba, bairro da zona oeste do Rio, onde foi selado o pacto político entre Cesário de Melo e Júlio Prestes. Uma **peixada cívica**, assim foi chamada, que contou com a presença do então presidente da República Washington Luiz (A MANHÃ, 1925 grifo meu), onde a peixada foi o prato principal servido aos convivas. Cabe destacar, que a peixada era o prato predileto do Excelentíssimo Senhor Presidente, já dizia José Braga, cozinheiro do palácio presidencial: "**O senhor Washington Luiz** dispensava grande atenção à mesa. Fazia questão de comer bem. Não se preocupava com a meia remendada, mas levava em grande conta a comida. **Seu prato predileto era uma boa peixada**" (A MANHÃ, 1948, grifo meu).

Vale ressaltar que a "peixada" oferecida por Cesário de Melo em Sepetiba, dizia muito sobre o identidade do território. A baía de Sepetiba abrange os municípios de Itaguaí, Mangaratiba e parte da zona oeste do Rio de Janeiro, região de importantes ecossistemas como a restinga da Marambaia, manguezais e áreas remanescentes de Mata Atlântica, o que favorece o modo de vida de populações tradicionais que praticam a pesca artesanal. A título de esclarecimento é importante conhecermos as figuras públicas envolvidas diretamente na organização e participação desse almoço emblemático.

Júlio Cesário de Melo, mais conhecido apenas por Cesário de Melo, nasceu em Pernambuco, mas veio para o Rio de Janeiro estudar medicina. Já formado, pela Universidade do Brasil, atual Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ teve um convite para trabalhar como cirurgião na Santa Casa de Misericórdia mas preferiu aceitar um convite dedo Sr. Augusto Frederico Burle de tornar-se médico microcopista do Matadouro de Santa Cruz após várias visitas o bairro tê-lo convencido da grave situação da saúde pública local. Dedicou grande parte da sua vida atendendo às pessoas pobres, não cobrava consultas e fazia visitas domiciliares por todo "sertão carioca". Ingressou na política porque via nela o meio possível de representar os interesses da população da zona rural, e por meio dela fazia cobranças às autoridades governamentais para as necessárias transformações sanitárias e estruturais da região. O primeiro partido ao qual se filiou foi

o Libertador. Em sua trajetória política, tornou-se Intendente municipal[22], Deputado Federal (1924-1926; 1930-1930) e Senador da República (1935 -1937), eleito pelo Partido Republicano como correligionário de Washington Luís. Posicionando-se sempre como um crítico da ditadura e do Estado Novo. Apesar de sua vida política, nunca deixou de atender como médico, era conhecido como Médico dos Pobres, Médico da Roça, o Pajé do Sertão; o Pajé de Santa Cruz, o Médico da Pobreza Suburbana, o Apóstolo da Zona Rural, Curandeiro do Triângulo[23]; Medico nazareno; o Apóstolo do Sertão Carioca, o Padre Cícero do Sertão Carioca e **Doutor das Peixadas Cívicas** (SOUZA, 2023 grifo meu).

Júlio Prestes era advogado, formado pela Faculdade de Direito de São Paulo, foi deputado estadual, pelo Partido Republicano Paulista – PRP em sucessivas legislaturas (1909-1912, 1913-1915, 1916-1918, 1919-1921 e 1922-1924) e deputado federal (1924-1927), e líder da Bancada Paulista (1924-1927). Presidente da Câmara dos Deputados (1926-1927). Presidente do estado de São Paulo (1927) indicado pelo PRP, foi eleito presidente do estado (1927-1930), e sua gestão foi marcada por uma reforma administrativa, com a reestruturação e criação de importantes órgãos públicos. Em 1930 elegeu-se presidente da República, mas foi impedido de tomar posse em virtude do movimento revolucionário eclodido em 24 de outubro, quando a junta governativa assumiu o poder no país, que depôs o presidente Washington Luís (1926-1930), dando-se início ao governo provisório de Getúlio Vargas (1930-1934).

Dito isso, as "peixadas cívicas" eram almoços organizados por Júlio Cesário de Melo, ocorridos na região de Sepetiba, Guaratiba e Santa Cruz onde estava instalada sua base política, e nos quais eram servida a peixada e se discutia assuntos de interesses locais, regionais e até nacionais com a classe política presente. Esses almoços foram inúmeras vezes citados pelos jornais da época e tornaram-se muito simbólicos e bastante comuns na região, dando até o título de Doutor das Peixadas Cívicas a Cesário de Melo. O fato de ser comum e corriqueira é ilustrada pela charge estampada no *A Manhã* (figura 35) onde os peixes, representados pela corvina reclamam um com o outro, que se essa moda pegasse teriam que navegar mares mais distantes, ou seja haja corvina para tanta peixada.

[22] Membro do conselho municipal que tinha funções parecidas com a do prefeito de hoje.

[23] Constitui a região que abrange os bairros de Santa Cruz, Campo Grande e Guaratiba.

A famosa peixada ultrapassou as barreiras cariocas inspirando até a política de São Paulo como vemos na figura 37, onde o garçom estaria caracterizado como Cesário de Melo.

Figura 35: Charge: A peixada de Sepetiba.



Fonte: A Manhã, 1925.

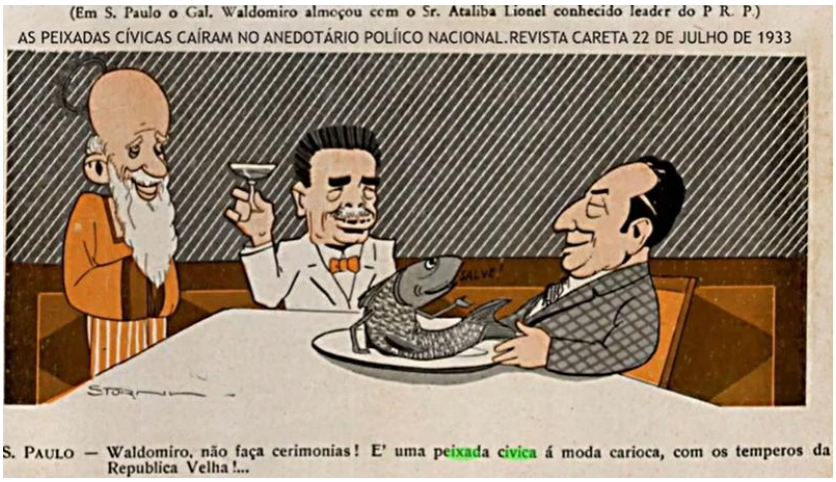
Na figura 36 visualiza-se sentados à mesa, a elite política do Rio de Janeiro, majoritariamente masculina, à espera da peixada.

Figura 36 – Peixada Cívica promovida por Júlio Cesário de Melo.



Fonte: Souza, 2023.

Figura 37 - Charge da Peixada Cívica na política de São Paulo.



Fonte: Souza, 2023.

Anos mais tarde, em função também de um encontro de figuras públicas, outra peixada foi servida em Pedra de Guaratiba. Os promotores do evento foram Mario Barbosa, médico nascido no bairro de Campo Grande e intendente municipal e o coronel Caldeira de Alvarenga, também intendente municipal, não quiseram correr o risco do não comparecimento ao evento dos companheiros Leitão da Cunha, então professor e vereador e de Maurício Lacerda, político, tribuno e escritor, assim como dos intendentes comunistas. Em função da presença dos convivas, os anfitriões não poderiam convidar outras figuras políticas para a ágape. Como um bom mestre de cerimônias à comemoração ao primeiro ano do atual Conselho Municipal, do qual fazia parte e desprezando a etiqueta, o coronel Alvarenga sugere enquanto se desenrolava o evento que todos os presentes retirassem o paletó. "As adesões à ideia choveram e a **peixada** começou, gloriosa, magnífica, **à altura das grandes tradições culinárias de Guaratiba"** (A MANHÃ, 1929 grifo meu). O evento foi preparado para ser uma comemoração, que segundo os promotores não teria o caráter político da primeira. Contudo, ficam as dúvidas de o caráter político não ter sido participado aqui, devido as escolhas e as concessões existentes, como diz a própria chamada da matéria (figura 38): Só por um triz...

Figura 38 - Os intendentes e os jornalistas na peixada de Sepetiba.


Na epoca das peixadas...

Só por um triz a de hontem não foi civica...

O Conselho reuniu-se hontem, na Pedra de Guaratiba, para um bredio d'arromba

Fonte: A Manhã, 1929.

Karina Kuschnir, em seu trabalho *Cultura e representação política no Rio de Janeiro* (1996) citado por Oliveira (2004) aborda as estratégias que são adotadas pelos vereadores quando está em jogo sua relação com a população, e classifica os políticos em questão de acordo com uma tipologia específica, podendo ser eles: vereadores do tipo distrital ou comunitários; os de votação concentrada e os ideológicos. Parte das estratégias são iniciadas e alimentadas através dos rituais de comensalidade (Kuschnir, 2007), vistos como importantes oportunidades para essa aproximação. Oliveira (2004), quando buscou destacar a relação político-população de eleitores e não eleitores com um vereador eleito na cidade do Rio de Janeiro, encontrou nas atividades que envolviam comida compartilhada, uma maneira de aderir um elevado número de pessoas ao evento proposto pela assessoria do político, todos à espera do discurso e da degustação. A peixada era uma comida muito apreciada para servir qual fosse o objetivo do evento político, um aniversário, uma homenagem (figura 39) ou mesmo o que tivesse como pano de fundo, a cooptação de votos, como admitiu o Deputado carioca José Duarte em 1965, ao atrair os pescadores, moradores da "sua área" para tal fim (figura 40).

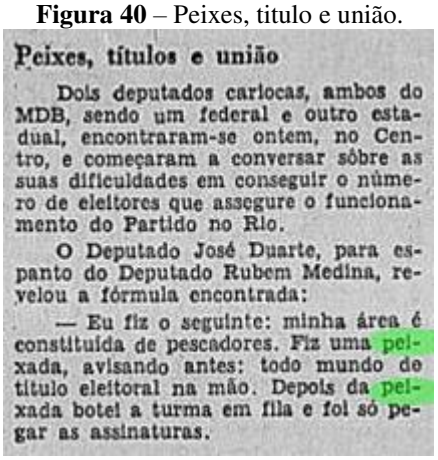
Figura 39 – Nota sobre peixada em homenagem a candidato a vereador.



HOMENAGEADO UM CANDIDATO A VEREADOR — A diretoria da S. R. Unidos do Estácio, entidade de tradições nos meios recreativistas desta Capital e que reune em seu seio elementos de prestigio nos meios trabalhistas, resolveu prestar significativa homenagem de apoio e simpatia ao Sr. José Barbosa Pereira, influente político que se prepara a fim de disputar sua eleição à Câmara Municipal nas próximas eleições. Essa homenagem constou de uma esplêndida peixada. A reunião, que esteve animadissima, foi pretexto para uma magnifica festa de confraternização e solidariedade áquele popular e estimado prócer político. Além de figuras de destaque presentes à reunião, abrilhantou a mesma o vitorioso Conjunto Regional comandado por Dante Santoro, e teve ainda a presença dos conhecidos cantores da Rádio Nacional Cyro Monteiro, Abilio Lessa e outros. Durante o ágape, que decorreu num ambiente de expansiva cordialidade, o homenageado foi saudado pelo presidente do S. R. Unidos do Estácio, Sr. Alcides José dos Santos e pelo Sr. Henrique Gigante. Outros oradores se fizeram ouvir ainda, exaltando a significação daquela festa dedicada a José Barbosa Pereira. O homenageado respondeu a todas as provas de estima dos Unidos do Estácio, cujas tradições dentro do recreativismo carioca os tornam queridos e admirados pela nossa população, sendo, ao finalizar, muito aclamado. Após a peixada, tiveram início as danças, que se prolongaram até à madrugada. A atual diretoria da S. R. Unidos do Estácio está assim constituída: Presidente, Alcides José dos Santos; vice-presidente, Otacílio P. de Azevedo; tesoureiro, José Loureiro Filho; 1.º secretário, Geraldo Loureiro; 2.º secretário, Mizael Lima; procurador, Milton Gomes, diretor de Sport, Guilherme Cotta Filho e diretor-técnico, Paulo Cova. A gravura acima é um flagrante dessa festa.

Fonte: A Noite, 1950

Figura 40 – Peixes, titulo e união.



Peixes, títulos e união

Dois deputados cariocas, ambos do MDB, sendo um federal e outro estadual, encontraram-se ontem, no Centro, e começaram a conversar sôbre as suas dificuldades em conseguir o número de eleitores que assegure o funcionamento do Partido no Rio.

O Deputado José Duarte, para espanto do Deputado Rubem Medina, revelou a fórmula encontrada:

— Eu fiz o seguinte: minha área é constituída de pescadores. Fiz uma peixada, avisando antes: todo mundo do título eleitoral na mão. Depois da peixada botei a turma em fila e foi só pegar as assinaturas.

Fonte: Jornal do Brasil, 1969.

Mostrar que a peixada era uma comida apreciada por diferentes classes sociais, circulava e era servida nos mais diversos eventos e ocasiões também era importante nesta tese. Interessante foi perceber que a região de Guaratiba e a baía de Sepetiba se firmavam como lugares no Rio de Janeiro, onde as pessoas se encontravam e compartilhavam socialmente a peixada. Era ela, opção de almoço para os excursionistas que buscavam junto ao Centro Excursionista Brasileiro - CEB[24] passar um dia com a família em Barra de Guaratiba, com direito a banho de mar e prática de esportes como voleibol, polo

[24] Maior e mais antigo clube de montanhismo em atividade no Brasil, fundado em 1919.

aquático e até escalada ao Morro do telégrafo (A NOITE, 1931). Nesta época por lá, ainda não existiam estabelecimentos parecidos com restaurantes, sugerindo que essa iguaria culinária de alguma outra forma era servida aos visitantes. Possivelmente, preparadas por alguma família de pescador, em uma residência ou barraca na praia.

Mas onde estaria a "peixada carioca"? A primeira vez que o termo "peixada" foi acompanhado da palavra carioca foi em uma reportagem do periódico *A Noite,* no dia 23 de maio de 1939, em que o pianista chileno Claudio Arrau, um entusiasta do Brasil esteve pelo País. Em homenagem a ele e sua esposa foi servido um almoço. Lia-se na reportagem: "[...] Um almoço característico reuniu o casal Claudio Arrau a alguns amigos, entre os quais os crítico musical de *A Noite*. E diante da "peixada carioca", a saborosíssima peixada que o Barão de Rio Branco e Leão Velozo celebrizaram...[...]".

A menção ao Barão de Rio Branco e sua relação com a peixada a que se refere a reportagem acima citada, se deve ao fato de que enquanto Ministro das Relações Exteriores, ainda sendo o Rio de Janeiro capital do Brasil, o Barão teria o hábito de almoçar todos os dias no restaurante Rio Minho. Dada fidelidade levou os antigos proprietários da casa, nomear um de seus pratos como a "peixada do Barão de Rio Branco". Assim, concentrada no imaginário de Claudio Arrau, a peixada preparada e servida a ele em terras cariocas, merecia ser também batizada, mesmo que momentaneamente, com o gentílico oficial da cidade. Não era muito comum essa associação da peixada e o carioca, raríssimas vezes ela voltou a aparecer.

Nos anos 1940 -1950 manteve-se a peixada em visibilidade, de fato, em menor proporção que nos anos 1920. Ainda conseguia alimentar literalmente, homenagens à políticos, jornalistas, cronistas do carnaval, acadêmicos ou atletas, comissões e equipes em eventos esportivos como campeonatos de futebol e regatas marítimas como a Darke de Matos[25], por exemplo. Nesta última é a peixada à brasileira, o prato tradicional escolhido todos os anos para o almoço de premiação em homenagem aos velejadores.

Ainda durante a pesquisa surge um fato curioso. Em um encontro entre os diretores do Clube de Regatas do Flamengo com os profissionais da imprensa foi oferecida uma peixada aos presentes, mas a chamada da notícia era: "A Feijoada do Flamengo" seguida do seguinte texto: Recepcionando a crônica carnavalesca da cidade, o C. R. do Flamengo realizou no último domingo uma encantadora reunião, onde os profissionais de imprensa tiveram a ocasião de saborear uma suculenta "peixada" feita

[25] Regata mais antiga do Iate Clube do Rio de Janeiro. Está em sua 79ª edição.

por “cuca” baiano. Houve cordialidade, muita alegria e bastante gentileza por parte dos diretores do rubro negro, nada faltando assim à agradável reunião. O clichê (figura 41) um flagrante obtido antes da turma entrar no saboroso “grude”. Afinal foi peixada ou feijoada? Ambos os pratos eram servidos nos eventos organizados pelo clube, ora um, ora outro. Nesse caso, não há como saber se o revisor do texto, se confundiu ou se foi um truque jornalístico para atrair os leitores. Ainda analisando as fotos desses eventos, outro fato interessante chama a atenção - não era comum as pessoas serem fotografadas sentadas à mesa, comendo e bebendo, muito menos existirem fotos da própria “Peixada” enquanto comida servida e preparada. Raras também eram as aparições dos comensais à mesa. Geralmente os registros eram feitos com todos os participantes do evento, ou os que por ventura eram considerados mais relevantes para o jornal ou para o próprio evento, perfilados e de frente. O mesmo *modus operandi* acontecia nos bailes carnavalescos e demais eventos onde a peixada era servida e apreciada.

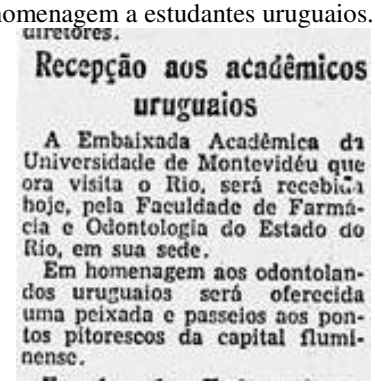
Figura 41 - Foto de evento com peixada em homenagem aos profissionais da imprensa e da crônica carnavalesca no Clube de Regatas do Flamengo.


CARNAVAL

A FEIJOADA DO FLAMENGO — Recepcionando a crônica carnavalesca da cidade, o C. R. Flamengo realizou no último domingo uma encantadora reunião, onde os profissionais de imprensa tiveram a ocasião de saborear uma suculenta "peixada" feita por "cuca" baiano. Houve cordialidade, muita alegria e bastante gentileza por parte dos diretores do rubro-negro, nada faltando assim à agradavel reunião. O clichê acima é um flagrante obtido antes da turma entrar no saboroso "grude"

Fonte: A Manhã, 1946.

Figura 42 – Anúncio de peixada em homenagem a estudantes uruguaios.



diretôres.

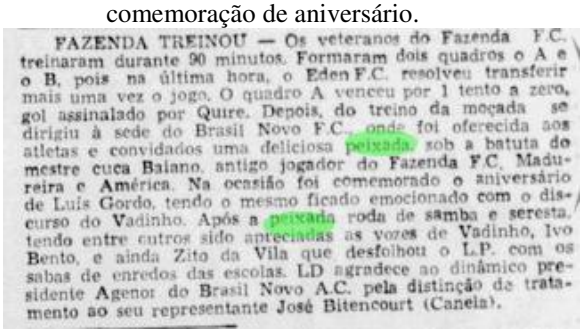
Recepção aos acadêmicos uruguaios

A Embaixada Acadêmica da Universidade de Montevidéu que ora visita o Rio, será recebida hoje, pela Faculdade de Farmácia e Odontologia do Estado do Rio, em sua sede.

Em homenagem aos odontolandos uruguaios será oferecida uma peixada e passeios aos pontos pitorescos da capital fluminense.

Fonte: A Noite, 1950.

Figura 43 – Anúncio de peixada em comemoração de aniversário.

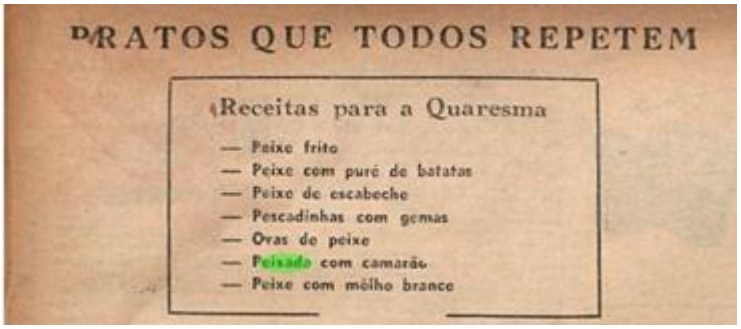


FAZENDA TREINOU — Os veteranos do Fazenda F.C. treinaram durante 90 minutos. Formaram dois quadros o A e o B, pois na última hora, o Eden F.C. resolveu transferir mais uma vez o jogo. O quadro A venceu por 1 tento a zero, gol assinalado por Quire. Depois, do treino da moçada se dirigiu à sede do Brasil Novo F.C., onde foi oferecida aos atletas e convidados uma deliciosa peixada, sob a batuta do mestre cuca Baiano, antigo jogador do Fazenda F.C. Madureira e América. Na ocasião foi comemorado o aniversário de Luís Gordo, tendo o mesmo ficado emocionado com o discurso do Vadinho. Após a peixada roda de samba e seresta, tendo entre outros sido apreciadas as vozes de Vadinho, Ivo Bento, e ainda Zito da Vila que desfolhou o L.P. com os sabas de enredos das escolas. LD agradece ao dinâmico presidente Agenor do Brasil Novo A.C. pela distinção de tratamento ao seu representante José Bitencourt (Canela).

Fonte: A Noite, 1972.

Não foi comum encontrar notícias ou anúncios associando a palavra peixada diretamente à eventos religiosos, em alguns casos falou-se muito do consumo de peixe associado à Semana Santa, produto que tornou-se símbolo da tradição cristã católica como substituto para o consumo de carne nessa época e a peixada como possível receita a ser executada na referida comemoração.

Figura 44 – Pratos para a Quaresma.



PRATOS QUE TODOS REPETEM

Receitas para a Quaresma

— Peixe frito
— Peixe com purê de batatas
— Peixe de escabeche
— Pescadinhas com gemas
— Ovas de peixe
— Peixada com camarão
— Peixe com môlho branco

Fonte: O Cruzeiro, 1948.

Aleatoriamente também nos anos de 1965 e 1972 foram encontradas menções no jornal Luta Democrática relacionando-a a eventos religiosos de matriz africana de acordo com a figura 45 a seguir. Anteriormente essa associação mostrou-se mais generalista quando viu-se ligada aos eventos que ocorriam na casa das tias baianas, onde tudo acontecia ao mesmo tempo, inclusive os momentos de fé associados aos terreiros de candomblé e umbanda dos quais essas personagens eram participantes. Ambos exemplos ressaltam a fluidez com que essa comida circulava nos diferentes ambientes e em diferentes ocasiões.

Figura 45 – Anúncios de peixadas em eventos religiosos de matriz africana.



O Babalaó Belarmino e Samba de Amungo da Bahia virão para o encerramento. O Axexé está sendo dirigido por Mãe Leci, Mãe Kitala e Valentim. Será oferecida uma peixada, às 12 horas de domingo, a todos os filhos de Santo e amigos de Joãozinho da Goméia. O Ogam, procurador do rei do Candomblé, Antônio Motta, vai promover dentro em breve um leilão público de jóias e objetos do famoso babalaô.

e saude".

IEMANJÁ

Já estamos recebendo convites para os festejos de Iemanjá, dia 15. Abaçá de Oxá Guiã para onde fomos convidados para uma peixada a seguir uma gira no ritual de Omolocô, com Acarino e irmã Zilma. ★ Tenda N. Sra. da Conceição, Rua Bulhões Marcial, 141, Cordovil, irmã Vilta. ★ Tenda São Sebastião, Rua Guatemala, 367, Circular da Penha, a feiticeira Guiomar. Enviem seus convites.

★

UMBANDA

Hoje, também, a Fraternidade de Umbanda S. Lázaro, Rua Ornelas 13, em Piedade, direção do irmão Dias e Madalena, toque para Iemanjá. ◆ A Tenda de São Jerônimo, direção do babalaô Miguel, Rua Itati 441, Rocha Miranda. ◆ Amanhã, na Tenda Nossa Senhora da Conceição da ialorixá D. Vilta Borge, à Rua Bulhões Marcial, 141, Cordovil, na oportunidade nos será oferecido uma peixada. ◆ União E. S. Jorge e

Fonte: Luta Democrática, 1965/1972.

3.3 A peixada nos restaurantes no centro da cidade

O restaurante além de ser um espaço para realizar refeições, também é um local de compartilhamento de emoções, discussões e acordos de negócios, comemorações e bem-estar. No fim do século 19 e início do século 20, a peixada enquanto temática além de ser encontrada em colunas sociais, colunas carnavalescas e crônicas nos jornais era vista também em anúncios destinados à propaganda de restaurantes (figura 46). O aumento desse tipo de menção nos periódicos *Jornal do Brasil*, *A Noite* e *Correio da Manhã*, aumentou a partir da década de 1910, especialmente voltada aos restaurantes que serviam comida portuguesa ou os quais os proprietários eram estrangeiros. Nos anúncios a referida comida era cognominada como peixada à Campestre; peixada à portuguesa, peixada à poveira, peixada ao forno ao molho de camarão, peixada à brasileira por exemplo.

Figura 46 - Anúncios do Restaurante Campestre e Hotel Rio Minho.



Campestre

Amanhã delicado almoço

Ostras frescas,
Mayonaise de Garoupa,
Chorrascos e arroz em panellinhas,
Peixada á Portugueza,
Arroz de forno á moda de Braga,
Unicos depositarios do afamado vinho Espumoso Branco e tinto em botijas de Anadia
(Portugal)

OURIVES, 37

HOTEL RIO MINHO

8—RUA DO OUVIDOR—8

EM FRENTE AO PORTÃO DO MERCADO

A primeira peixada do Universo, as melhores fructas e vinhos sem rivaes.

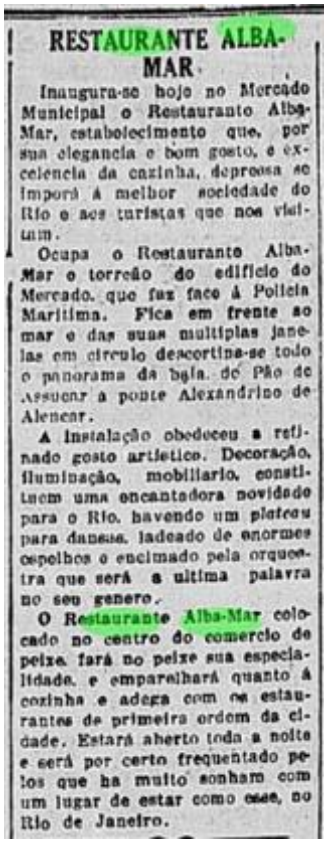
Especialidades: Vinho verde, branco e tinto e açoriano.

Fonte: Correio da Manhã, 1902 e Jornal do Brasil, 1899.

Considerado um restaurante especializado em frutos do mar, o Rio Minho é o mais antigo do Rio de Janeiro, e segundo constam nos arquivos históricos, o segundo mais antigo do Brasil, o cardápio traz uma seleção de receitas que valoriza os pescados. Foi inaugurado em 1884 por comerciantes portugueses e desde então passou por vários proprietários, mas sempre com a função de restaurante. Ainda está em funcionamento, na Rua do Ouvidor.

Um outro restaurante bastante citado pelos periódicos foi o Albamar, localizado em uma das torres do antigo mercado do Largo de Moura foi inaugurado no dia 12 de novembro de 1933. A especialidade da casa, desde sempre, foram os frutos do mar. O mercado do Largo de Moura tratava-se de um comércio focado em peixes, graças à proximidade com o porto.

Figura 47 - Anúncio da inauguração do Restaurante Albamar.



RESTAURANTE ALBA-MAR

Inaugura-se hoje no Mercado Municipal o Restaurante Alba-Mar, estabelecimento que, por sua elegancia e bom gosto, e excelencia da cosinha, depressa se impoz á melhor sociedade do Rio e aos turistas que nos visitam.

Ocupa o Restaurante Alba-Mar o torreão do edificio do Mercado, que faz face á Policia Maritima. Fica em frente ao mar e das suas multiplas janelas em circulo descortina-se todo o panorama da bahia, do Pão de Assucar a ponte Alexandrino de Alencar.

A instalação obedeceu a refinado gosto artistico. Decoração, fluminação, mobiliario, constituem uma encantadora novidade para o Rio, havendo um plateau para dansas, ladeado de enormes espelhos e encimado pela orquestra que será a ultima palavra no seu genero.

O Restaurante Alba-Mar colocado no centro do comercio de peixe, fará no peixe sua especialidade, e emparelhará quanto á cosinha e adega com os estaurantes de primeira ordem da cidade. Estará aberto toda a noite e será por certo frequentado pelos que ha muito sonham com um lugar de estar como esse, no Rio de Janeiro.

Fonte: Jornal do Brasil, 1933.

Assim como o Rio Minho e o Albamar era muito comum a presença dos restaurantes de peixadas ao estilo português pela cidade. A concentração mais na área central, mas alguns outros também se localizavam ou as suas filiais na zona sul, e os

anúncios explodiram a partir da décadas de 1920 e 1930 até a década de 1950, conforme figura 48.

Embora estivessem localizados em uma área bastante popular e comercial, os restaurantes, que serviam "frutos do mar" da melhor qualidade sempre foram frequentados por pessoas com poder aquisitivo alto, dentre eles ministros de estado, diplomatas, políticos, artistas internacionais e nacionais e tantas outras pessoas influentes nas mais diversas áreas.

Figura 48 - Anúncios de restaurantes e peixadas portuguesas.



Fonte: A Noite 1920 - 1969

> "O restaurante Albamar colocado no centro do comércio de peixe fará no peixe sua especialidade, e emparelhará quanto à cozinha adega com os restaurantes de primeira ordem" (Jornal do Brasil, 1933).

Apesar da década de 1950 ter sido uma período de investimentos no setor pesqueiro, é fato que esses investimentos estiveram mais voltados para à pesca industrial. Também foi uma época que o contexto econômico e político estava voltado para as "demandas civilizatórias", com demolições, construções, paisagens sendo modificadas no centro e na cidade como um todo. Já se viam aqui, traços de uma trajetória irreversível

rumo ao mundo ocidental capitalista. Até o pescado tão abundante tornava-se escasso, ou iguaria para poucos, onde só alguns restaurantes conseguiam comprar e ofertar, gabavam-se dois deles em uma nota no *A noite* de 18 de junho de 1952 intitulada *Atenção uma nota que interessa:*

> Em priscas eras o peixe ora um prato popular, a dieta por excelência dos mais pobres.
> Nestes dias, porém, o pescado constitui uma iguaria atraente no "menu" dos restaurantes de classe ou dos estabelecimentos do gênero que subestimam o luxo para bem servir, sem sangrar a carteira do cliente.
> Aquela situação singular do peixe nos cardápios, contudo não resulta do gênio criador dos melhores cozinheiros em elevarem o peixe a uma guloseima só digna dos paladares exigentes que fazem "pendant" com as bolsas bem providas. Sua origem deve-se à escassez não só do peixe, como do camarão, da lagosta, do polvo, da lula, do siri e de tudo o mais que o mar é pródigo, mas que falta nas bancas do Mercado Municipal, nos mercadinhos e nas várias peixarias disseminadas nos bairros.
> Daí a ausência do peixe nos cardápios dos melhores restaurantes desta capital exceção honrosa nos melhores dentre eles, isto é Villa Melgaço (Rei das Peixadas) e o Presidente (Príncipe das Peixadas) respectivamente situados à rua Pedro I 22 e 40.
> Nesses renomados restaurantes, sob uma só administração, ao lado de tudo que um "gourmet" refinado pode solicitar (conste ou não do menu), em peixe, molusco e crustáceos há de tudo [...].

Dentre os restaurantes que ainda sobreviviam com suas peixadas, estava o Real que havia voltado ao cenário da gastronomia carioca após uma reforma nas suas instalações.

Figura 49 - Almoço com peixada no restaurante Real.



Uma "peixada" no restaurante Real, que volta ao cenário carioca, com modernissimas instalações. Na foto, o Sr. José Gonçalves Vieira, sócio-proprietário do Real, em um almôço com nossos companheiros de A NOITE, Afonso Ramos Luis, Paulo Costa Pereira e Haroldo Pragana.

Fonte: A Noite, 1961.

Como parte dessa modernização estava prevista a demolição do mercado municipal, como visto anteriormente. Mas o Albamar que ocupava um dos torreões do local permaneceu portanto, como algo a ser "preservado" em meio à demolição. Como pode ser visto na nota do jornalista Pedro Miller intitulada *Vitória Incompleta* na coluna JB em sociedade em 13 de janeiro de 1962.

> "Depois de 12 anos de luta, conseguiu o Rio ver-se livre de seu sujo e ineficiente Mercado Municipal, junto ao cais Pharoux. Mas por culpa do Sr. Carlos Lacerda, que não quis ouvir seus auxiliares, a vitória ficou incompleta. (...). Atendendo a um memorial de duzentas pessoas, entre as quais dois embaixadores, o Governador resolveu manter de pé a parte do prédio que abriga o Restaurante Albamar, esclarecendo que assim agia para eu as gerações futuras tivessem uma noção do que fora o mercado" (Jornal do Brasil, 13/01/1962).

Em outra nota Elsie Lessa, jornalista e cronista do jornal *O Globo* repercutiu na coluna *Despedidas e Sugestõe*s de 10 de janeiro de 1962: "(...) Tive pena de que fosse embora o pequeno restaurante. Por que não o conservariam ali, com a sua renda de ferro batido, assim redondo e pitoresco, em frente ao mar, com **suas velhas peixadas** e lagostas?" (BITAR, 2016 p. 266, grifo meu).

Figura 50 – Nota de jornal: Albamar único traço do mercado municipal.



Albamar será único traço do Mercado Municipal na paisagem da Praça Quinze

O pavilhão do restaurante Albamar, última lembrança do antigo Mercado Municipal da Praça Quinze, estará totalmente restaurado dentro de cinco meses, para alegria dos 18 ex-empregados que, trocando vários anos de indenização pelo passivo e ativo da firma, se tornaram seus diretores e irão arcar com as despesas da obra, orçada em Cr$ 100 milhões.

Célebre pelos seus fregueses entre os quais se destacam Madame Chang Kai-chek e todos os ex-Presidentes da República, o Albamar serviu de cenário para os filmes franceses *O Homem do Rio* e *Ladrão dos Milhões*.

Fonte: Jornal do Brasil, 1965.

Nas décadas seguintes, o restaurante passou por um período complicado, recebeu apoio governamental, conseguindo ser tombado em 1980 pelo INEPAC como um representante do Rio antigo e em memória ao Mercado Municipal. Ganhou destaque no mesmo ano em uma reportagem na coluna Restaurantes do Jornal do Brasil, de Mara Caballero: *Um restaurante ao gosto dos donos.* Outros restaurantes também foram citados como bons estabelecimentos para comer peixe no centro da cidade como Cabaça Grande, O Navegador e Caldeirão (figura 51), sendo somente o Albamar que está em funcionamento na Praça Marechal Ancora, no centro do Rio até hoje.

Figura 51 - Reportagem sobre o Albamar e outros restaurantes do centro.



Restaurantes

ALBAMAR
UM RESTAURANTE AO GOSTO DOS DONOS

RECEITAS DE BADEJO À MODA ALBAMAR

OS BONS PRATOS DE PEIXE NO CENTRO DA CIDADE

Fonte: Jornal do Brasil, 1980.

A década de 1980, foi o período onde o termo peixada ficou em grande evidência no *Jornal do Brasil* e também no *O Globo*. Coincidentemente despontavam no Rio de Janeiro, tanto a febre dos restaurantes das "tias de Guaratiba", quanto a crítica jornalística especializada em gastronomia no Brasil e no Rio de Janeiro. As "tias" de Guaratiba são matriarcas cozinheiras de Barra de Guaratiba, que em seus estabelecimentos servem pratos à base de peixes e frutos do mar, inclusive a peixada. Mas essas questões serão melhor exploradas no próximo capítulo desta tese.

Curiosamente e em curto tempo, além da peixada outros termos começam a aparecer com mais frequência nos anúncios e matérias dos jornais cariocas pesquisados, como é o caso do termo frutos do mar, que a propósito já era citado pelos anúncios de restaurantes internacionais dantes citados. E esse crescimento pode ter afetado a peixada enquanto termo citado nos periódicos. Um certo tipo de "apagamento" na mídia. Literalmente, quando se fala de "frutos do mar" parece estar implícito a presença do peixe, mas necessariamente não está. Frutos do mar são animais que possuem conchas ou carapaças, como ostras, caranguejos, camarões, moluscos e crustáceos em geral e peixes são animais vertebrados em milhares de espécies, tamanhos e formatos. É muito comum

existirem nos restaurantes, a mistura de peixes e frutos do mar, a própria peixada pode ser assim apresentada.

O termo "frutos do mar" soava mais glamoroso e causa provável atração em quem lê o anúncio, e geralmente está vinculado a hábitos da elite. Outro termo muito comum, que começou a ser mais difundido nos jornais cariocas foi a "moqueca", que também não encontra espaço para confusão. A moqueca não era confundida com a peixada nos jornais analisados, cada uma ocupava seu espaço, sendo também amplamente citada pelos mesmos desde 1890. Outro fato, pode estar relacionado a compreensão do enraizamento como prato tradicional encontrado nos estados do Espírito Santo e Bahia sendo fácil a compreensão ao leitor carioca, sobre o seu modo de fazer e os ingredientes que devem constar nela.

Mas estas são apenas algumas hipóteses para o quase desaparecimento da citação do termo peixada nos jornais analisados, poderiam existir outras, como mudanças de hábitos da população, como o fechamento de restaurantes tradicionais onde se serviam a iguaria, desinteresse da imprensa pelo tema, desvinculação dessa comida ao carnaval e suas festas, fechamento de muitos clubes recreativos e associações de lazer onde essa comida tradicionalmente era servida, o rompimento da tradição familiar ou comunitária, o alto preço do peixe em vista de outros produtos, entre outros.

Um pouco da visão sobre essa relação da presença do peixe com o hábito alimentar do brasileiro foi descrito por Vaitsman (1985) na reportagem intitulada *Peixe, um hábito saudável e saboroso*. Na visão da jornalista, "apesar do belíssimo e pródigo litoral, o brasileiro ainda não incorporou o peixe e os frutos do mar aos seus hábitos dietéticos, desprezando a tradição portuguesa, de diariamente equilibrar uma refeição de carne e outra de peixe". Já em relação ao Rio de Janeiro cita que "em todo o caso, há progressos – e restaurantes do Rio já se animam a inaugurar cardápios quase que exclusivamente marinhos". Ao final, ele cita e categoriza alguns restaurantes que tinham nos peixes o que chamou de "pratos de resistência". São eles: a) os de requinte e sotaque; b) os antigos acima da moda; c) os bucólicos nos arredores. A autora fez uma leitura bem precisa da realidade carioca e seus restaurantes de peixe. Aos de requinte e sotaque, e os antigos e acima da moda, atribuo as características a todos os que foram citados que serviam peixadas com método de preparo português, ou onde seus donos seriam estrangeiros, já aos bucólicos nos arredores incluiu-se os restaurantes da região de Guaratiba.

Vaitsman (1985) quando escreveu sobre a realidade dos restaurantes que serviam peixes, o faz em uma época que culminava com a chegada de chefs cozinheiros

internacionais ao Brasil, e com a transformação do discurso da culinária para a gastronomia nos jornais. Nesta fase, o papel da imprensa também foi importante para a mudança da perspectiva sobre como o uso do peixe poderia ser utilizado para agregar valor aos pratos e essa comida agregar valor a determinados lugares e territórios.

Deve-se lembrar aqui, que apesar da ideia ser positiva, que o uso do peixe em pratos pudesse agregar valor a eles, a perspectiva para que isso ocorresse de forma harmônica e barata apontava o contrário, pois na década de 80 surgiram inúmeras questões como a sobrepesca, a queda da atividade pesqueira artesanal na cidade, o aumento da pesca industrial e consequentemente o encarecimento do pescado fresco, tornando-se um ingrediente inviável para compra por diversos estabelecimentos comerciais. Exceto, em alguns restaurantes que se firmaram exclusivamente marinhos, e que antes dos anos 80, contavam com a presença assídua de um público elitizado, e que de um modo geral o setor gastronômico estava voltado. O alto consumo de peixes ditos nobres, ou de primeira como o atum, badejo, cherne e salmão acabavam promovendo a desvalorização de cadeias produtivas locais, assim como os peixes conhecidos como mais populares.

Para Vaitsman (1985), nos anos 1980, Guaratiba e região tornara-se o lugar que este tipo de comida encontrava abrigo e "valor" (comercial, turístico, cultural, simbólico etc.), ou seja onde carioca poderia encontrar cardápios exclusivamente marinhos na cidade. Vale ressaltar, que nessa época já existiam mais de 20 restaurantes bucólicos à base de peixes e frutos do mar em Barra de Guaratiba e arredores, só no circuito das "tias" uns 8 em média. Vale a reflexão, se aqui não estava a fórmula encontrada por pescadores locais e proprietários(as) de restaurante de um aproveitamento do que era pescado e catado por lá, já que o mercado para fora não estava bom. Neste caso, salvavam-se todos, permanecendo ainda com o cenário bucólico e peculiar típico de um lugar imaginado para se comer peixe fresco, ou seja próximo ao mar.

Mas Crespo (1990) pouco tempo depois, em uma reportagem para a coluna *O melhor do Rio* do *Jornal do Brasil* discordava das evidencias citadas por Vaitsman (1985) e disse que o "Rio como uma cidade beira-mar há pouco tempo valorizava o peixe como um prato forte". Em função de confirmar sua questão, realizou uma enquete com 20 personalidades e percebeu que definir o que era a peixada causava certa dificuldade aos entrevistados. "De maneira geral, pode dizer que a peixada é um peixe cortado em postas e cozido em molho espesso de tomates e outros temperos. Mas as variações são inúmeras, dependendo da origem da peixada: capixaba, baiana, carioca ou estrangeira", disse

Crespo. E dando continuidade a enquete, perguntou: Mas onde estaria a legitima peixada carioca, a que teria o sabor da Cidade Maravilhosa?

Percebeu-se que a falta de definição do que seria afinal uma peixada, como é feita, que tipo de ingredientes a compõe etc., pôde ter confundido os entrevistados. Outra hipótese é o desuso do termo pelos restaurantes e também pelos jornais. A interpretação ficou a cargo dos entrevistados e do conhecimento individual de que cada um tinha sobre o prato. Com isso, a maioria dos entrevistados respondeu não existir peixadas no Rio e/ou ainda alguns restaurantes onde se serviam peixes, mas não peixadas. Nesse contexto, curiosamente, três personalidades reconheceram em Barra de Guaratiba e região, um lugar que se encontra a peixada. A primeira delas foi Dona Neuma da Mangueira, e de acordo com ela a legitima peixada carioca podia ser encontrada em uma simples barraquinha de praia na Pedra de Guaratiba, a segunda foi Danusia Barbara, jornalista/crítica gastronômica e por último Roberto Bonfim, ator de novelas.

Já que houve três apontamentos favoráveis à existência da peixada no Rio, decidiu-se nesse trabalho, analisar e relacionar as respostas às personalidades. Iniciou-se com Dona Neuma, a matriarca do samba, nascida em Madureira conhecido reduto do estilo musical e também das tias baianas na cidade. A sambista mangueirense, preconiza com sua fala à peixada de Guaratiba como autêntica, legitimando e aproximando as configurações do que seria este prato no seu imaginário. Vale ressaltar, que anteriormente nessa tese descreveu-se a relação da peixada com o carnaval e o samba pela cidade, há de se convir que a matriarca conseguia definir o que para ela sempre foi apresentado como peixada, e assim acabou por aproximar Guaratiba do restante da cidade, com essa colocação. Posteriormente foi a vez de Danusia Barbara, jornalista carioca, formada em Letras e Direito, uma das maiores referências em crítica gastronômica no país que está entre as precursoras do jornalismo gastronômico, autora do "Guia Danusia Barbara de restaurantes do Rio", e também de diversos outros livros que tratavam sobre gastronomia. Utilizando-se de seu “olhar crítico- gastronômico”, que tanto estava em alta nessa época, nos discursos dos jornais e guias turísticos do Rio de Janeiro, a jornalista recomendou o um restaurante de Barra de Guaratiba caso alguém quisesse comer uma “peixada fluminense”, mas caso a vontade de comer fosse só de peixe, ela mesmo disse que melhor seria frequentar os restaurantes italianos que tinham pela cidade. Nessa fala, Danusia reveste a peixada de Guaratiba de cultura, e o alimento (peixe) se transforma em comida (peixada).

Assim como Dona Neuma e Danusia, o ator carioca Roberto Bonfim, que sempre atuou em papéis de personagens muito populares e conhecidos pelo público, recomendou para se comer uma boa peixada, o Tia Palmira, restaurante de Barra Guaratiba, creditando-o como um lugar aprazível e de qualidade. Vale lembrar que a região de Guaratiba foi ocupada por um longo período com *sets* de gravação de teledramaturgias, podendo ser o fato que fez com que o ator em muitas ocasiões de almoços entre colegas e equipe, se familiarizasse com o lugar, com seus restaurantes, suas peixadas e as comidas à base de peixes e frutos do mar encontradas por lá.

Para esta última resposta, acima destacada pelo ator, cabe salientar que antes da inauguração dos Estúdios Globo, o antigo Projeto Jacarepaguá - Projac, as operações da emissora Rede Globo de televisão eram descentralizadas em diferentes partes da cidade do Rio de Janeiro. A região de Guaratiba por exemplo, emprestou há décadas suas praias e sua vegetação para as tramas e dramas vividos por diversos personagens de novelas. Foram muitas as produções que tiveram suas cidades cenográficas montadas por ali, todas de grande repercussão nacional: A moreninha (1975); Roque Santeiro (1975); Vejo a lua no céu (1976); Saramandaia (1976); Sitio do Pica-pau amarelo (1977 – 1986); A sombra dos laranjais (1977); Salomé (1991); O Outro (1987); Gente fina (1990); Flor do Caribe (2013) além das gravadas nos bairros limítrofes como O tempo e o vento (1985) em Pedra de Guaratiba e o Cravo e a Rosa (2000) em Ilha de Guaratiba. É sabido que novelas são super produções, que movimentam um número relativamente considerável de trabalhadores para sua execução. Entre eles: atores, diretores, camareiros, profissionais do áudio, da imagem, da iluminação e tantos outros. Durante o período das gravações era comum encontrar alguns destes almoçando nos restaurantes da região. Eles também acabaram por trazer uma certa visibilidade para a comida de Guaratiba, neste caso o boca-a-boca era muito eficiente, já que o anteriormente aos anos 1980, o discurso gastronômico ainda não havia tomado as páginas de jornais.

Algumas outras poucas referências à peixada estiveram ligadas a alguns restaurantes italianos, espanhóis e portugueses que também serviam o prato e estavam ainda em atividade na cidade nesta época. Em compensação, encontrou-se novamente no acervo do jornal *O Globo* (1990), inúmeras páginas relacionando o termo peixada aos restaurantes de Barra de Guaratiba, tanto os das "tias" quanto os demais existentes por lá. Nessa época já eram muitos. Todas essas questões serão vistas no capítulo que falará do bairro mais detalhadamente.

As descrições sobre o prato levavam a sugerir um prato de peixe frito ou cozido, em caldo ou molho, podendo ter variadas versões. Escassas foram às páginas que pode-se observar a descrição de receitas (Anexo p. 224). Os termos suculenta, apimentada, baiana, à brasileira eram comuns, já o termo carioca nem tanto. Em alguns momentos apareceram alusões a estados do Nordeste, do Centro-oeste do Norte e do Sul. Sim, é um prato consumido em diversos estados do Brasil, nos quais podemos denominações como peixada à brasileira; peixada maranhense, peixada cearense; peixada pernambucana; peixada baiana, peixada goiana; peixada catarinense, peixada paraense etc. Não há dúvidas de que existe aqui um prato típico, brasileiro, litorâneo e também ribeirinho, fruto de uma miscigenação da cultura de diversos povos.

Figura 52 – Peixada prato tradicional das cidades litorâneas.



A peixada é um prato tradicional das cidades litorâneas

Fonte: O Globo, 1995.

Deve-se admitir que quando se diz que a culinária brasileira ou a carioca é muito "miscigenada" deve-se tomar o cuidado na análise do fato, a fim de não incorrer-se na prática de dar peso diferentes a participação dos povos no processo. Como lembra Maciel (2004):

> Converter a participação dos povos fundadores e fundantes da nacionalidade em "influências" ou "contribuições", em suma, em "vestígios", é uma ação redutora que ignora o processo histórico em que se deu essa participação, processo este que envolveu desigualdades, conflitos, discriminações e hierarquizações (MACIEL, 2004 p. 4).

Por fim, após descrita parte de uma trajetória desse prato na cidade do Rio de Janeiro contada pelos jornais locais, fica o registro de que aqui há uma "peixada carioca", bem aos moldes do Rio de Janeiro capital, bem misturada, com diversos modos de ser preparada, com diferentes ingredientes, servido em mesas das rodas de samba, na casa das "tias" baianas, em barraquinhas de praia, em eventos de carnaval nos morros e favelas,

nos grandes e pequenos clubes carnavalescos, em restaurantes portugueses, espanhóis, italianos, em excursões à praia, em clubes de futebol, em clubes de regatas, nas casas das "tias" de Guaratiba, nos restaurantes e bares de Barra de Guaratiba, nas residências de pessoas comuns, no domínio privado, onde a publicidade não se faz alcançar. Para jornalistas, surfistas, políticos, literários, atletas, empresários, músicos, sambistas, operários, pessoas dos mais variados estilos de vida, trabalho e renda.

Entre os anos 2000-2010 não eram mais citados os restaurantes do centro da cidade que serviam a iguaria, muitos haviam encerrado suas atividades, e o termo "peixada" foi desparecendo quase que completamente na mídia impressa pesquisada. Danusia Barbara em uma dica de programação para o feriado estendido de 07 de setembro em sua coluna *Bom Programa* do *Jornal do Brasil* em 09 de setembro de 2000 diz: "O dia está lindo e o Rio vazio; excelente oportunidade de ir para os lados da Barra [...] vamos acordar cedo e botara uma roupa bem simplesinha para fazer um programa di-vi-no: visitar o sítio de Burle Marx, em Guaratiba". E continuou dirigindo-se ao leitor:

> Burle Marx se foi, mas o sítio continua aberto à visitação; e você reparou que nós – todos nós – só fazemos turismo quando estamos viajando, e nunca em nossa própria cidade? [...] Depois, vá almoçar num daqueles restaurantes bem toscos – Tia Penha, Tia Palmira, ou qualquer outro do gênero. Se você é chegado em rusticidade – que aliás está muito na moda – escolha um daqueles de chão de terra batida, um charme só[...] dependendo das circunstâncias, **como prato de resistência você pode pedir uma peixada** – e **lá o peixe é tão fresco, mas tão fresco** que mesmo depois de passado pela panela com todos os temperos, ainda ´pode dar um ar de sua graça dando um sutilíssimo sinal de vida na travessa. Tudo gostoso, tudo honesto, tudo de primeiríssima e barato (Trecho de Danusia Barbara à sua coluna no Jornal do Brasil, 2000, grifo meu).

As menções da peixada em anúncios de restaurantes da região de Barra de Guaratiba ainda permaneciam, mas o termo frutos do mar era o que mais sobressaía, apesar de muitas vezes a peixada estar lá, no cardápio, como bem descreve Danusia como um prato de resistência. Lembrando que a década de 2000 foi marcada por modificações, extinções, criações etc., de inúmeros órgãos legisladores no setor pesqueiro. Tentava-se a todo custo amenizar os efeitos enfrentados pelo aumento da pesca predatória, as más condições de vida dos pescadores artesanais, o crescente aumento da poluição das águas pela indústria, pelo setor imobiliário e pela falta de saneamento básico. Ainda persistia a inexistência de um terminal pesqueiro público que centralizasse o desembarque do pescado na cidade, assim como houve o aumento de importação de produtos como bacalhau, sardinha e merluza.

Em 2000, a Riotur lança um Guia Turístico para a Zona Oeste da cidade. O Roteiro era resultado de uma campanha iniciada em 1998 pela prefeitura da cidade conhecida como "Rio Incomparável, que estava dentro de um programa de marketing turístico do Plano Maravilha de 1997. O slogan da campanha foi decidido com base no resultado de uma pesquisa feita pela Riotur, onde metade dos entrevistados classificaram a cidade como incomparável, e tinha como objetivo a recuperação da imagem turística da cidade, que incluía ações simultâneas no Brasil, nos EUA e nos países do Mercosul e da Europa (FOLHA DE SÃO PAULO, 1998). O material seria distribuído em hotéis, agências de turismo e pontos de informações para visitantes, como opção para o turista que não desejasse resumir seus passeios aos pontos mais conhecidos do Rio como Pão de Açúcar e o Corcovado, por exemplo. Na lista de locais para se visitar estavam os endereços de onde se comer uma boa peixada em Guaratiba de acordo com a matéria *O roteiro da Zona Oeste* do *Jornal do Brasil* em 27 de setembro de 2000.

Em 2010, o ex-presidente da Riotur - gestão 1997, Gerard Bouegeaiseau em entrevista a newsletter Panrotas, disse lamentar o esquecimento do Plano Maravilha e da campanha "Rio Incomparável" surgidas na gestão do prefeito Luiz Paulo Conde (1997-2000). Os projetos haviam sido produzidos em consenso com o Governo federal, estadual e municipal, sociedade civil e setor do turismo, a partir da prioridade e importância dada pelo prefeito baseado nas convicções em um plano de turismo para o Rio na época, que por um tempo produziram efeitos positivos, principalmente na ocupação da rede hoteleira e na vinda de turistas estrangeiros num geral.

Revisitando o que disseram Aleixo e Bartholo (2015) em estudo sobre a história urbana da cidade do Rio de Janeiro, ao mesmo tempo que era possível perceber os contrastes de uma cidade em pleno processo de modernização, acompanhando os modelos europeus, era possível perceber o localismo. Sendo assim, toma-se Barra de Guaratiba, como um objeto de observação, exemplo dessa transformação rural-urbana. Lugar, onde mulheres e homens mulheres que vivam cotidianamente da agricultura, da pesca ou da coleta de caranguejos e mariscos para subsistência, proprietários de pequenos barcos, construtores de redes, com a chegada da modernidade, foram sendo incluídos no processo modernizador, primeiramente como colaboradores no abastecimento de pescado e outros alimentos nos mercados urbanos municipais, e até de restaurantes na cidade, inclusive os do próprio bairro, dos quais muitos deles com o tempo se tornaram proprietários posteriormente. Assim, entre às pressões da modernidade e da política impuseram de certa forma uma resistência, preservando de certo modo a identidade do lugar, mantendo de

alguma maneira o bucolismo local. Tal enfrentamento frente ao que ocorria nas outras partes da cidade, mostrou-se por muito tempo um tipo de alteridade, tendo na comida à base de peixe e no turismo sua base de sustentação.

No capítulo seguinte analisa-se como se deu a trajetória de Barra de Guaratiba rural – urbana no contexto da cidade.

CAPÍTULO 4. BARRA DE GUARATIBA, O BAIRRO DA ZONA OESTE ONDE A PEIXADA TORNOU-SE ATRAÇÃO TURÍSTICA

4.1 Evocando minhas memórias sobre Barra de Guaratiba

Começo evocando minhas memórias individuais sobre a região de Guaratiba. Sendo sincera, tenho raras. Perguntam-me por que então escrever sobre um lugar, de onde não tens tantas memórias? Talvez a resposta, a supracitada pergunta, seja justamente o desejo que tive em construí-las. Parto do princípio, que memórias podem ser compartilhadas coletivamente mesmo que as não tenha vivido. A partir do relato de outras pessoas que ouvi e ouço, que li e leio, percebi Barra de Guaratiba como um lugar que guarda em suas práticas cotidianas, importantes contribuições culturais para a cidade do Rio de Janeiro. E porque não construir memórias a partir de seu objeto mais emblemático? A comida à base de peixes e frutos do mar.

Por ter morado em uma cidade da baixada fluminense durante 13 anos, participar de qualquer atividade de lazer relacionada a cidade do Rio, sempre demandava um certo sacrifício, parecia tudo muito longe. O máximo de contato com a região foi quando estagiei em 2004-2005 uma fase do mestrado na Embrapa Agroindústria de Alimentos, que fica em Guaratiba. Saíamos eu, alguns pesquisadores e colegas de laboratório, de vez em quando para almoçar em um restaurante à beira da estrada que tinha uma comida boa, mas era self-service em Pedra de Guaratiba, Tempos depois cheguei a ir com meu esposo por lá, tudo estava tão diferente, tantas construções que inexistam antes, tudo meio confuso, não me localizei naquele antigo lugar. Fomos para conhecer o Restaurante Amendoeira, bem antigo na região, mas ao chegar próximo ao destino, não nos apeteceu ficar. Nem lembro o que almoçamos naquele dia...

Em 2011 nos mudamos para Campo Grande, bairro mais próximo a Barra de Guaratiba, mas ainda assim, demorei 3 anos para conhecer o lugar e já faz muito tempo que fui até lá, com o objetivo de frequentar os seus restaurantes. Para ser mais exata, foi em 2014, quando minha filha mais velha estava com apenas 5 anos. Era 07 de setembro, feriado nacional, aniversário do meu pai, mas ele não estava conosco. Meus pais e irmão residem em outro estado. Sendo assim, restávamos nós por aqui, eu, esposo e filha. Geralmente, feriados não são boas datas para se almoçar em restaurantes badalados. São dias que ou se viaja, ou quem não viaja não quer cozinhar, um resumo para restaurantes lotados e filas de espera. Mas era um feriado em dia de Domingo. Precavidos, saímos

cedo de casa, em busca do destino o Cantinho da Tia Penha, restaurante bem recomendado por amigos e conhecidos da região.

As poucas vezes que fizemos tal percurso, geralmente foi a caminho da Barra da Tijuca, íamos pela íngreme estrada da serra da Grota Funda. Desta vez, como marinheiros de primeira viagem, fomos analisando tudo. Muita coisa havia mudado no caminho. O trecho da Avenida das Américas até a entrada do bairro de Barra de Guaratiba, ficou mais rápido e bem próxima a ela localiza-se o acesso ao novo túnel. Inaugurado em 2011 recebeu o nome do Vice-presidente da República, José de Alencar, corta a Grota Funda ligando os bairros do Recreio dos Bandeirantes à baixada de Guaratiba e vice-versa. Agora a subida íngreme e estreita tornou-se mais uma opção. Outra mudança importante foi a inauguração do trecho do corredor BRT TransOeste em junho de 2012 ligando os bairros de Santa Cruz a Barra da Tijuca.

De Campo Grande até Barra de Guaratiba levamos relativamente pouco tempo. Com filhos pequenos, tendem as mães, principalmente as de primeira viagem a andar no banco de trás. De lá, entre uma olhadela e outra buscava perceber o caminho. Talvez não como foi percebido em 1985 por um jornalista do *Jornal do Brasil*.

> "O CAMINHO" DE GUARATIBA"
> O caminho começa com um terreno elevado e muito arborizado. Já há uma certa magia no ar, e esta foi a região que o paisagista Roberto Burle Marx escolheu para erigir seu santuário. (...) A estrada desce para uma planície, e partir de então coisas começam a acontecer. Crianças oferecem pencas de caranguejos e siris ainda vivos em ambos os lados da estrada. Tem gente que vem de longe para comprá-los todos os sábados e domingos (os siris custam de Cr$10 mil a dúzia, os pequenos, até Cr$30 mil para o siri azulão, maior e mais raro; os caranguejos grandes ficam em CsR30 mil o meio quilo, e Cr$ 15 mil para os pequenos) [..] Os restaurantes ladeiam a estrada - em sua maioria simples barracas com toscas mesas em torno.

Naquele tempo, não podíamos contar com a ajuda do *Waze*[26], sendo assim, ficou mais difícil vislumbrar e encontrar essa magia descrita pelo jornalista. Havia sim, o temor de passar adiante do destino traçado pois as melhorias que víamos na Avenida das Américas não se refletiam no caminho de Guaratiba, ou seja, na Estrada Roberto Burle Marx. A estrada estreita mas bem arborizada, necessitava de sinalização de uma forma geral, mas principalmente aquelas direcionadas a usuários de veículos motorizados para as mensagens referentes aos atrativos turísticos e localização. Superada esta dificuldade chegamos ao nosso destino.

[26] É um aplicativo que nos mostra os caminhos para chegarmos a algum lugar com GPS desenvolvidos para plataformas móveis.

Foi tranquilo de estacionar o carro, ainda era cedo para um almoço de Domingo para a maioria das pessoas. Eu costumo almoçar ao meio-dia. O restaurante ainda não estava muito cheio, nos acomodamos em uma mesa mais próxima a porta de entrada. Logo fomos atendidos, pedimos de entrada pastéis de camarão que vieram sem muita demora. Fomos conservadores ao pedir o prato principal, optamos pela peixada da casa, peixe frito do dia com molho de camarão, que é servido separado, pirão, farofa e arroz branco, sem muita sofisticação, aliás não se vê muito isso pelos restaurantes de lá. Os pratos ensopados, especialmente as moquecas que são servidas nos restaurantes de Barra de Guaratiba, costumam conter azeite de dendê e leite de cocô em suas preparações, ambos ingredientes que não agradam muito o nosso paladar, uma questão de gosto somente.

Enquanto aguardávamos a comida, adentravam o restaurante a cada minuto, famílias inteiras, casais, grupo de amigos preenchendo rapidamente o lugar. O espaço é amplo, como se fosse uma grande cabana de palha e madeira com mesas e cadeiras por todos os lados. A cozinha fica a esquerda de quem entra e é bastante ampla. No salão muitos garçons e música ambiente. Tudo correndo bem. Minha filha brincava com aqueles palitos de dente emplastificados em embalagens individuais montando desenhos enquanto aguardávamos a comida, que demorou um pouquinho. Chegada a hora vieram porções compatíveis com a nossa fome, e que serviam bem nossa família. O tempero estava bom, dentro do esperado para os tipos de pratos pedidos. O atendimento foi bom e cordial. Pedimos a conta, o preço não foi dos mais atraentes, mas saímos satisfeitos, com o sentimento de que nada atrapalhou o passeio e a experiência. Voltamos direto para casa para aproveitar o fim do dia. E desde esse dia não voltamos mais por lá para almoçar. Não sei explicar o porquê. Talvez seja porque sempre me encorajo a fazer o nosso próprio almoço de Domingo, preparando de vez em quando um peixe ou uma moqueca à minha moda. Não quer dizer que não pretendo criar novas memórias de lá. Até em função da tese e com filhos mais crescidos (agora sou mãe de dois!) brevemente iremos para comer com mais tranquilidade e curtir o lugar.

Bem, mas todo esse tempo sem frequentar Barra de Guaratiba não quis dizer também que deixei de vivenciar um pouquinho o que acontece por aquelas bandas. Tenho um grupo de amigos que sempre estão por lá, e me atualizam sobre as novidades, principalmente as que envolvem os restaurantes e a comida. Um dos motivos, eles confessam, não são amantes do ato de cozinhar, principalmente pratos à base de peixe, e

por coincidência, ou moram sozinhos ou tem filhos crescidos. Sim, isso quer dizer muita coisa sobre a vida social e pode ser uma das atratividades do local.

Maurice Halbwachs, ainda nos anos 1920-1930, diz que a memória é um fenômeno construído coletivamente e está submetido a flutuações e mudanças constantes. As minhas percepções, lembranças do lugar e da comida podem ser atualizadas através da interlocução dos meus amigos a cada visita ao lugar. Posso então dizer que vivo Barra de Guaratiba por tabela, conforme descreveu Michael Pollak em 1992. Ano passado, em uma conversa informal sobre meu doutorado com uma amiga nascida aqui no bairro de Campo Grande pelo *Whatsapp*, ela me dizia:

> "Há muito tempo, frequento os restaurantes da região de Barra de Guaratiba e, para mim, a gastronomia do local é maravilhosa e uma das melhores do Rio, atraindo pessoas de outras regiões do Rio, de outros estados e até de outros países. A variedade de pratos e petiscos à base de frutos do mar, agrada a todos e não raro costumamos ouvir sotaques estrangeiros elogiando a variedade e qualidade dos pratos.
> Ultimamente, tenho notado os restaurantes muito lotados e percebemos funcionários não muito experientes contratados por diárias para os dias mais movimentados. No verão, com o movimentado fluxo de pessoas vindos da praia, o serviço fica prejudicado e, enormes filas se formam esperando vagar uma mesa".
> A estrada não mudou tanto. Tinha menos casas, era mais simples. Sempre teve ônibus pra lá. As vezes ia à praia. Era mais vazia, menos tumultuada. Ficava alguns dias na casa da minha prima, lá no alto do morro. Cheguei a transpor para as praias do outro lado.
> A estrada sempre foi um tanto protegida, por abrigar o Burle Max e o Quartel da Restinga.
> Eram pequenos sítios que aos poucos, foram se transformando em restaurantes. Você já viu aquele morro. Quantas casas tem? Minha prima morava lá. Era muito bom ir visita- lá. Peixinho fresco, trilha, praia... A maioria vivia da pesca. Agora o point é o Tropicana[27]. Eu e uma amiga do Curso, fomos lá outro dia. Foi um desespero de tão cheio, mas a comida é boa. Esse lembro bem, era uma casa com vista pro mangue, as mesas no quintal e varanda. Evoluiu e agora tem um espaço bonito, bucólico e tentando ser organizado com recepção na entrada, parede verde e orquídeas pra todo lado".

Achei esse depoimento tão natural e rico de informações sobre o que estou a pesquisar! Por mim eu grifava tudo. É como se eu me transportasse através das experiências vividas por ela. São coisas da quais nem participei, mas são informações que podem a partir daqui me ajudar a construir/atualizar a memória que projetarei sobre esse lugar.

Como disse Pollak (1992) "Além desses acontecimentos, a memória é constituída por pessoas, personagens". Aqui se aplica, conhecer Barra de Guaratiba através das

[27] Restaurante especializado em frutos do mar localizado na Estrada Roberto Burle Marx em Barra de Guaratiba.

"Tias". São personagens que não fizeram parte da minha história diretamente, mas que pertencem ao espaço-tempo de muitas pessoas que conheço e de tantas outras que não conheço pessoalmente. Quando passaram a serem citadas nas reportagens de jornais e revistas, por exemplo, como as pioneiras em restaurantes de frutos do mar da região, sobre a comida que servem, sobre seus restaurantes rústicos etc. quase que automaticamente por tabela são transformadas em personagens conhecidas por todos. Causando um efeito de identificação direta: personagens - lugar (Tias - Barra de Guaratiba).

Mesmo estando hoje em menor número, os restaurantes que levam o nome das "Tias" em sua marca, persistem em manter sua reputação diante do grande número de outros restaurantes que também servem frutos do mar por lá. Como citado por minha amiga: o *point* agora é outro, e sobre essa afirmativa, vale ressaltar que não foi dita só por ela, alguns outros conhecidos me relataram o mesmo. O fato do *point* agora ser outro, parece-me mais a inquietação de turistas/frequentadores pelo "diferencial", algo muito apreciado também pela imprensa. Como descrito por um cliente no *Tripadvisor* em janeiro de 2022:

> "Restaurante diferenciado desde a comida até o ambiente! Contato 100% com a natureza e ao mesmo tempo com todo um requinte que faz dele um dos meus preferidos para ir em um dia ensolarado! Adoro passar a tarde bebendo um chopp, admirando a paisagem do manguezal e comendo o melhor pastel de camarão que já comi até hoje!
> O único da região de Guaratiba que possui diferencial em tudo! Os outros são bons, mas o Tropicana é muito diferenciado! O preço é mais alto que os outros, mas é justíssimo pelo o que oferecem! Vale a pena demais!
> Dica: Ficar nas mesas laterais perto do mangue! É maravilhoso!"

Mas nada disso dito me parece que desabone o legado das tias, conhecidas pelo seus restaurantes "tradicionais", continuam sendo frequentadas por velhos e novos por lá. As avalições de clientes localizadas nas plataformas relativas aos serviços prestados pelos restaurantes delas, encontra-se uma mistura de nostalgia, contentamento e descontentamento, capaz de contribuir na construção memorial da trajetória dessa comida no ontem e no hoje. Ainda que essas avaliações sejam subjetivas, relacionadas particularmente ao paladar e gosto individuais, levar-se-á em consideração esse ponto de vista. Alguns exemplos são descritos abaixo:

> Retornei depois de quase 4 anos. A saudade era tanta que na mesma semana retornei de novo. O Tia Palmira voltou a ser o mesmo que conhecemos desde a década de oitenta. A mesma qualidade, o mesmo sabor. A vista para o mar infelizmente não temos mais (mas o que importa isso) e as bolinhas de peixe (que saudade dessas bolinhas). As entradas perfeitas e deliciosas. Depois

> Moqueca, vatapá, bobo de camarão estavam no tempero certo. E o peixe a escabeche com banana. Dá para repetir umas 3 vezes de tão gostoso. A sobremesa doces caseiros. O atendimento do garçom (há 26 anos que conheço) e dos donos, preocupados conosco, são algo que poucas vezes encontrei em outros restaurantes. Quem conheceu o Tia Palmira e ficou triste com os comentários de algum tempo atrás, pode esquecer a tristeza e voltar com certeza. E o que é legal.... O preço é o mesmo qualquer dia da semana. Preço muito justo para a quantidade e a qualidade do que é servido. Valeu a pena ter dado um pulo lá (cliente para o *Tripadvisor* em outubro de 2019).
>
> Delicioso!!!
> Menu degustação maravilhoso, das entradinhas à sobremesa, cada prato melhor que o outro! É de comer rezando!!! Super recomendo!!! (Cliente para o *Tripadvisor* em setembro de 2020).
>
> Vamos à Tia Palmira em todo aniversário da minha mãe, uma cliente muito antiga do restaurante. Temos várias memórias afetivas nesse lugar. Meu último almoço com a minha falecida vó, por exemplo. Ficamos horas batendo papo, rindo e pedindo repetição de algumas entradas. Os pratos principais são gostosos, mas as entradas são o diferencial. Para a nossa surpresa, ontem, ao pedir repetição de algumas entradas, fomos informados que não se pode mais repetir. Acabou com o dia da minha mãe, que havia feito uma tremenda propaganda para os amigos de São Paulo que estiveram conosco na ocasião. O neto da Tia Palmira percebeu a situação e tentou conversar para amenizar a situação, mas já era tarde. Infelizmente não vamos voltar mais (Cliente para o *Tripadvisor* em março de 2021).

Obviamente que por se tratarem de pessoas, encontraremos também o descontentamento, como já citado. Mas em grande maioria, são avaliações que permeiam o excelente e o bom, o que me fez optar pelas manifestações positivas. Considero serem mais relevantes quando estamos falando de restaurantes que "persistem" a mais de 35, 40 anos.

Dando continuidade as minhas pesquisas, sobre locais que pudessem me ajudar com acervos materiais sobre Guaratiba, deparei-me com o Centro de Convivência Vida Feliz, uma associação sem fins lucrativos localizada em Ilha de Guaratiba. Posteriormente, em uma visita pude presenciar que o local é utilizado pela comunidade como espaço de cultura, esporte e lazer, onde também buscam informações e utilizam sua biblioteca e acervo documental para pesquisas, trabalhos acadêmicos e escolares. Fui recebida pelo casal Ieda e Cid Thomé, ambos criaram a casa em 1999 e a administram até o presente momento. Em minha pesquisa pelo acervo local, meu objetivo era encontrar tudo que falasse sobre a região. Em dado momento encontrei documentos contendo informações sobre um projeto chamado Revirando o Baú, realizado lá em 2016 e que teve a participação de moradores da região. O objetivo do projeto era rememorar Guaratiba, sob diversos aspectos, nesse caso específico o assunto era: Igrejas antigas e o desenvolvimento da região onde os moradores deveriam se manifestar sobre: A história

de Guaratiba. O começo. A atualidade e seu desenvolvimento. Faça a ligação entre as duas etapas, e o que podemos propor para que o paraíso não feneça? A esse exercício chamaram manifestação cultural. E alguns relatos compartilho com vocês.

> "Ao revirar o baú da História de Guaratiba, conhecemos o velhonovo e o novovelho de um bairro que, apesar de toda consequência ou progresso repentino, ainda tem o charme e o requinte de uma cidade do interior. É um resgate da memória afetiva de valorização dos acontecimentos. **Guaratiba é um paraíso que ainda espera por ser valorizada, pela sua beleza natural, por suas histórias fantásticas e por uma população que anseia por melhorias sem que se quebre o clima bucólico e feliz da região**". (Silmo Prata, grifo meu)
>
> "A história do Brasil é presenteada com importante participação da região, tanto no desenvolvimento do Brasil colônia, quanto na invasão dos franceses e no triste episódio da escravidão. Sua beleza e vocação para o turismo ficam acentuadas quando unimos o lazer, a docilidade e respeito a algumas tradições de seu povo mais **a vocação gastronômica** e para o plantio de plantas ornamentais. O que falta para que o paraíso perdure? Respeito ao meio ambiente, as suas raízes agrícolas e ao seu povo...que o progresso chegue de mansinho, com o coração aberto para acolher e transformar sem agredir, respeitando seu povo e suas tradições". (Sônia Abreu, grifo meu)
>
> "**Em tempo, é bom lembrar que os melhores restaurantes que servem a Gastronomia do peixe estão aqui, em Guaratiba**". (Cid Thomé, grifo meu)
>
> "A exemplo de outros bairros que tiveram seu desenvolvimento na base religiosa, Guaratiba também teve como fundo, as inúmeras igrejas que justificaram esse princípio. [...] Porém **ainda existem, pontos que chamam a atenção em Guaratiba**, quais sejam: **a pesca**, **os pontos turísticos naturais**, **associados a famosa gastronomia atual**". (Ari Virgínio, grifo meu)

Talvez a era dourada das tias tenha sofrido um arrefecimento, mas nada que afete a memória de sua comida à base de peixes e frutos do mar e a biografia de Barra de Guaratiba que elas ajudaram a construir. Como citam Beber e Gastal (2017 p. 7)

> A culinária tradicional seria aquela dotada de memória, afetividade, com saberes fazeres herdados, o que não significa dizer que sejam estáticos, pois os processos associados, marcam-se por contínuos de hibridação cultural, tanto nas receitas e seus preparos, quanto nos sujeitos que consomem as comidas. Assim, modos de vida, acontecimentos, sociabilidades e formas de alimentação, memorizados pelos indivíduos ou registrados em suportes exteriores de memória, quando resgatados permitem a reconstrução da história pessoal e dos coletivos em que se inserem. A memória e as histórias de vida nutrem-se mutuamente, tornando único cada indivíduo e, por extensão, cada comunidade.

Barra da Guaratiba, conhecida por sua ligação com a pesca e a gastronomia tradicional, oferece uma experiência única para quem busca se reconectar com a natureza

e explorar um canto escondido de beleza e autenticidade na cidade. A partir do item 4.2 deste texto, explorar-se-á um pouco sobre essa localidade.

4.2 O papel de Guaratiba na formação da zona rural do Rio de Janeiro.

O nome Guaratiba, nasceu da presença de um grande número de aves pernaltas que se encontravam no local, conhecidos como guarás. Uma ave típica do litoral atlântico da América do Sul, que se reproduzem sobretudo em regiões de mangue. Em tupi-guarani, o vocábulo "tiba" significa fartura, sendo assim na origem da palavra quer dizer "fartura de guarás".

A história contada por memorialistas, genealogistas e historiadores locais diz que, Guaratiba foi formada por uma única sesmaria que pertenceu a Manoel Veloso Espinha, em 1579, uma gleba de aproximadamente 52 km², doada pela Coroa Portuguesa por ter lutado ao lado de Estácio de Sá contra os tupinambás, indígenas que lá habitavam. Mas, no mesmo ano o governador Salvador Correia de Sá doou sesmarias[28] em Guaratiba para Bernaldo Adorno, e o fato de existirem duas cartas de sesmarias que apresentaram sobreposições de terras, tornou-se complexo determinar o proprietário original das terras de Guaratiba (PEIXOTO, 1904; BELCHIOR, 1965, p.174-176; SIQUEIRA, 2004 BN, Documentos Históricos, vol. CXI, pp. 224-227 citados por MOTA, 2009).

A antiga Sesmaria de Guaratiba, como antes era chamada, foi criada quatorze anos após a cidade de São Sebastião do Rio de Janeiro ser fundada. Mansur (2008, p. 13) acredita, que a história da zona oeste começa por Guaratiba, quando o capitão-mor Cristóvão Monteiro, em 1567, recebia suas primeiras sesmarias por serviços prestados na luta contra tamoios e franceses, evento ocorrido apenas dois anos após a fundação da cidade de São Sebastião do Rio de Janeiro.

No período colonial se destacou como uma grande região produtora de açúcar, aguardente, entre outros cultivos que abasteciam a praça mercantil carioca. No final do século 18, houve a multiplicação desses engenhos de açúcar e a necessidade de escoamento da produção via fluvial, sendo fundamental a abertura de canais pelo mangue para se ter acesso ao Rio Portinho. Já no século 19, somaram-se a essa cultura canavieira, a cafeicultura, que juntos as demais culturas supracitadas marcaram Guaratiba pelo seu

[28] Medida de terras com que o rei de Portugal agraciava os seus colonos mais fiéis.

ruralismo e rusticidade, representando o que Magalhães Corrêa em 1936 denominou de "Sertão Carioca" (FERNANDES, 2021b).

No entanto, no início do século 19 concomitantemente a existência dos engenhos de açúcar e das fazendas de café, sobretudo, coexistiam os chamados - quitandeiros, ou seja, pequenos lavradores da terra que viviam da produção de alimentos para a subsistência e também auxiliavam com seus plantios a manutenção dos engenhos e das fazendas de criação. De acordo com documentação oficial que data desta época, encontrada na Câmara Municipal do Rio de Janeiro, esses trabalhadores se autodenominavam lavradores e submetiam-se a rotinas que envolviam a comercialização de produtos da terra e do mar no mercado da cidade, frequentemente por meio de intermediários, mas existia uma classificação na informalidade que os denominavam posseiros do sertão carioca, ou seja, é como se estes trabalhadores camponeses das freguesias rurais do município do Rio de Janeiro fossem invasores e não tivessem direito à terra que ocupavam. Nesta freguesia a atividade pesqueira aparecia como secundária, destacando-se sobre esta e ainda sobre os serviços domésticos e os artesãos (MOTA, 2009)

Joaquim de Souza Breves, era um grande latifundiário, proprietário de mais de vinte fazendas, a maioria com cultivo de café. Acabou adquirindo a Ilha de Marambaia, transformando-a na Fazenda São Joaquim, onde concentrava seu poder e produzia milho, mandioca e café e onde também mantinha um porto de embarque e desembarque de pessoas escravizadas. Após a abolição da escravatura em 1888, como tantos outros fazendeiros da região deu-se o fim de sua trajetória exploratória por lá. Há relatos de que ele deixou a ilha para os antigos escravizados que lá trabalhavam e seus descendentes. O que hoje são conhecidos como quilombolas ou remanescentes de quilombos. Mas sua esposa Maria Isabel de Moraes Breves, após a sua morte vendeu a ilha em 1891 para Companhia Promotora de Industrias e Melhoramentos que depois transferiu ao Banco da República do Brasil. Em 1896 o banco repassou a União como pagamento de suas dívidas. Em 1897 a marinha solicitou a aquisição e a escritura foi lavrada em 1905 (MANSUR 2008 p. 18 citado por LAMEGO, 2007).

Ainda que o Estado de certa forma tenha tomado as rédeas e o controle do território, as famílias de quilombolas permaneceram na ilha até 1939, ano em que o Abrigo Cristo Redentor e a Escola de Pesca Darcy Vargas se instalaram por lá. O modo de vida encontrada ali, se aproximava do que é chamado de cultura caiçara caracterizado pela combinação da agricultura de subsistência, baseada na mandioca e a criação de

animais, com a pesca. Muito comum e praticada por habitantes do litoral dos estados do Sudeste (NÓBREGA, 2005).

Por um longo período histórico, a Freguesia de Guaratiba manteve a mesma designação administrativa de zona rural, possivelmente isto se justifique pela singularidade geomorfológica encontrada na região. Constituída por características físicas peculiares: uma ilha-barreira (Restinga de Marambaia), uma laguna costeira (Baía de Sepetiba), um pequeno delta (Delta do Guandu) e uma área de planícies de maré (Planície de Maré de Guaratiba), conforme (MOTA, 2009 citado por FERREIRA E OLIVEIRA (1985, p.31-46). Com fortes marcas e características de um período da economia escravista e agroexportadora da Guanabara.

Santos (2021 p. 8-9) aponta que desde 1917, vinham já as ilustres figuras políticas, como Cesário de Mello, Belisário Penna e José Maria Belo encontrar respaldo por parte da imprensa nos seus discursos, que o melhor remédio para o Sertão carioca era constituí-lo como um celeiro da cidade. Para eles, o aproveitamento das terras era entendido como condição para o saneamento, ou seja, associar a região a um celeiro, era também reconhecer a produção agrícola já existente ali, e dar visibilidade a sua importância como zona de abastecimento de gêneros para a cidade, como a zona onde existia a "lavoura do Distrito Federal". Guaratiba se destacava ao lado de Campo Grande e Santíssimo como um importante território produtivo dentro de uma região tão extensa e heterogênea, denominada por Arthur Menezes de "pérola rural" (*ACM*, 1925, p. 868-9 citado por SANTOS, 2021).

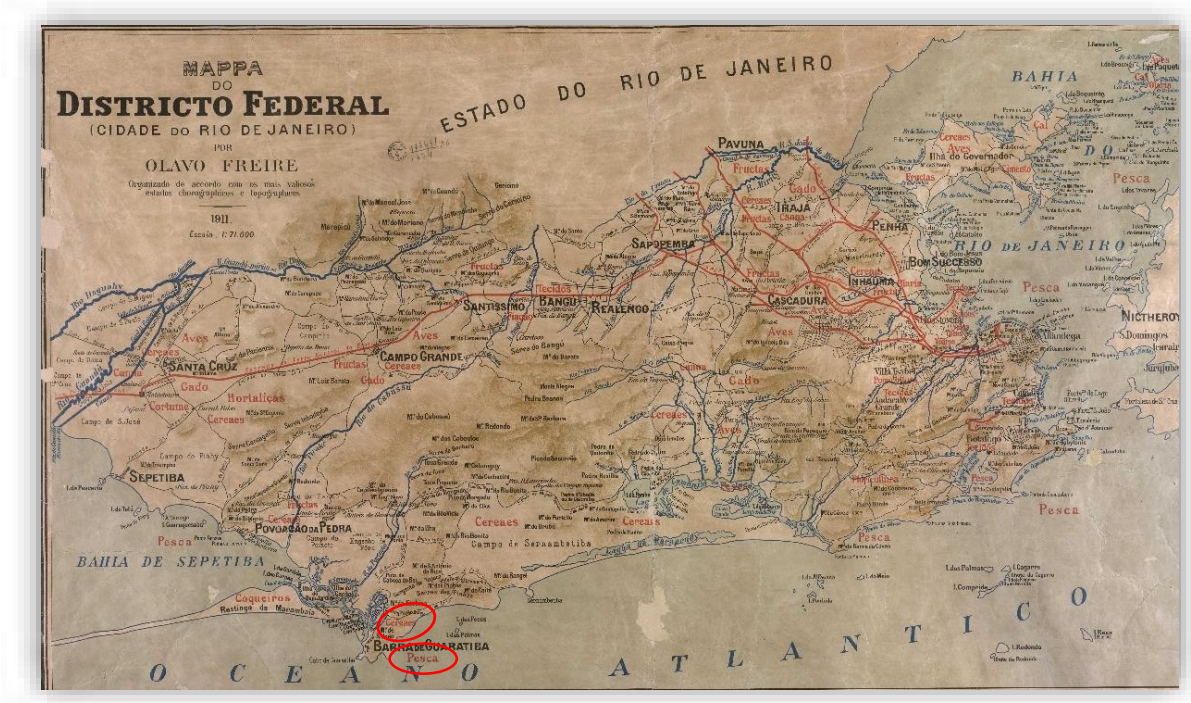
Segundo Mansur (2016 p.79-80), na década de 1920 a prefeitura do Rio de Janeiro então Distrito Federal, produziu um estudo a pedido do arquiteto e urbanista francês Alfred Agache com o objetivo de iniciar um processo de extensão, remodelação e embelezamento na cidade. Como parte do resultado, o estudo apontou que ante ao zoneamento existente, a zona rural abrangia cerca de 360 mil habitantes, em uma área de mil quilômetros, divididos em sete distritos, dentre eles Guaratiba. Indicada ainda, como o distrito agrícola mais rico, constituída de mais de 1000 pequenas propriedades rurais, prevalecendo nas terras cultivadas, as culturas de milho, feijão, batata, cana-de-açúcar, mandioca, arroz e frutas (MANSUR, 2008).

Dentro deste contexto, o historiador Delgado de Carvalho, notava que em Guaratiba, "o mais rico de todos os distritos agrícolas", mais precisamente na encosta Ocidental do Maciço da Pedra Branca encontravam-se imensos pomares, plantações de bananeiras, de laranjeiras e de variadas outras frutas. De acordo com o censo de 1920, os

distritos de Campo Grande, Guaratiba e Santa cruz concentravam o maior número de cabeças de gado, possuíam a maior produção de arroz, feijão, batata inglesa, cana; eram os únicos que produziam algodão e mamona, e detinham a segunda maior produção de café, milho e mandioca. O perfil agrícola dessas localidades se encontrava reafirmado até mesmo nos anúncios de compra, venda e aluguel de terrenos e casas da região (SANTOS, 2021 p. 13).

Contudo, dentro do contexto do Distrito Federal, podemos observar em destaque circular em vermelho, na parte inferior da figura 53 abaixo, a "vocação" predestinada a região de Guaratiba, sendo Barra de Guaratiba destinada a ser um lugar da pesca e da produção de cereais. Chamando a atenção para um ponto. O fato de a "vocação" ter sido determinada, a partir de um mapeamento das "áreas agrícolas" da então capital, como uma fase do projeto higienista arquitetado pelo poder público. Apesar de ter nas suas características geográficas naturais, compatibilidade para o exercício de tais atividades, os indícios demonstram que tal "vocação" parece ter sido fortalecida e determinada pelo governo vigente, a fim de constituir a região como um grande celeiro para a capital. Buscando nesse processo, ao mesmo tempo apagar e transformar a sua condição de lugar insalubre para um lugar fértil e próspero.

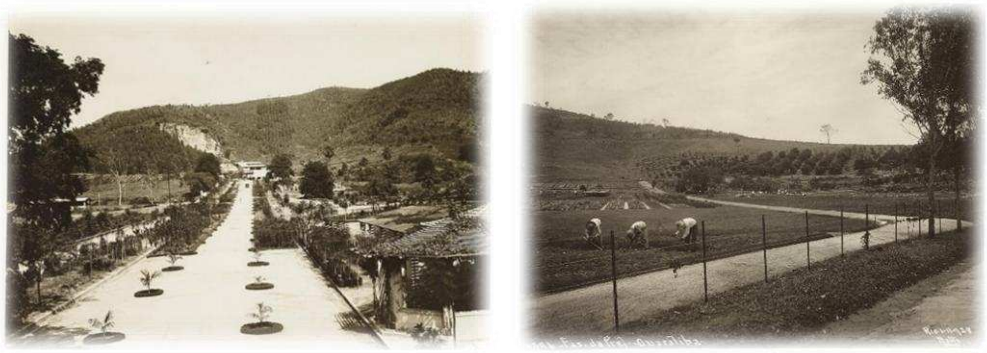
Figura 53 – Mapa de delimitação da zona rural do Distrito Federal.



Fonte: BNDigital, 1911.

E as intervenções e intenções continuaram a ser promovidas para que o projeto se concretizasse, através dos Decretos 2.441 de 26/01/1921 e 1.536 de 07/04/1921 que estabeleceram a criação da Colônia Agrícola e Granja de Criação da Prefeitura, localizada em Guaratiba, que posteriormente torna-se, então, Fazenda Modelo. Instituição criada para desenvolver atividades que contribuíssem para a melhoria da qualidade da produção agrícola do Distrito Federal. Concomitantemente, cria-se um Matadouro Modelo e diversas escolas de educação rural na região. Tais atos demonstram que de fato, era de interesse do Poder Público, o fortalecimento da representação da região como uma área rural da cidade (OLIVEIRA, 2017).

Figura 54 - Fazenda Modelo.



Fonte: IMS, 2023, foto original de Augusto Malta, 1928-1930.

4.3 O sertão carioca, a abertura da estrada de Barra de Guaratiba, a ocupação militar da região e a diversificação dos projetos em Guaratiba.

De acordo com Siqueira (2004) o início dos trabalhos para a abertura da estrada de Barra de Guaratiba se deu com a colaboração de todos os moradores locais, que denominavam de "trabalho na empresa", o pacote com vários serviços prestados ao Estado e que lhes rendia além de satisfação, também dinheiro no bolso.

O processo de construção da estrada se deu em etapas, sem muita interrupção entre uma e outra, mas é equivocada a ideia de que o percurso tenha sido fácil. Por sua característica geográfica, possuía grandes trechos de rochedos, os trabalhos tornavam mais demorados e cansativos, pois, naquela época não haviam maquinários com tecnologia sofisticadas quanto encontramos hoje. Mesmo com todas as dificuldades, a estrada alcançou o mar e chegou a praia de Barra de Guaratiba. A nova via abriu novas perspectivas para todos; abriu caminho para o escoamento do pescado e das mercadorias de cultivo local, como a banana, que até então, eram transportadas por meio de barcos ou

animais de carga. Nesta época em Barra de Guaratiba era praticado o troca-troca, e a dinâmica de permuta se dava com quem tinha os frutos do mar subindo os morros e ao descer levavam os frutos da terra e vice-versa (SIQUEIRA, 2004).

De certo modo, o medo de que os produtos encalhassem por falta de transporte, arrefeceu. Mas por outro lado, mesmo com a terra fértil e o mar abundante de peixes e frutos do mar, a vida continuou "primitiva", e questões como o acesso a equipamentos culturais e ao trabalho remunerado, como também a vários serviços essenciais (assistência médica e hospitalar, telefonia, rede de água e esgoto, etc.) continuaram a existir. Os moradores, principalmente os homens, nutriam a esperança de que na região aparecesse uma nova frente de trabalho, como foi a ofertada na abertura da estrada, pois precisavam de dinheiro para suprir as despesas com outras demandas, as quais não produziam. Era na pesca ou na lavoura que se valiam os habitantes da Barra de Guaratiba para a manutenção da família (SIQUEIRA, 2004).

Figura 55 - Caravana que inaugurou a abertura da Estrada de Barra de Guaratiba.



Fonte: AGCRJ, 2023, foto original Augusto Malta

Figura 56 - Abertura da estrada de Barra de Guaratiba próximo ao canal, 1925.



Fonte: GuarAntiga, 2023, foto original Augusto Malta.

.

Figura 57 - Estrada de Barra de Guaratiba, 1926.



Fonte: GuarAntiga, 2023, foto original Augusto Malta.

Figura 58 - Vista da estrada à beira mar.



Fonte: GuarAntiga, 2023, foto original Augusto Malta

Conforme figura 59, em frente à igreja de Nossa Senhora das Dores com a presença do prefeito de Distrito Federal, Alaor Prata, da Confederação dos pescadores do Brasil, autoridades municipais e outros convidados, no dia 17 de novembro de 1925, foi entregue aos habitantes de Barra de Guaratiba, um trecho de mil e cem metros de estrada, construídos na base das montanhas e sobre abismos e terrenos tortuosos. A população local ficou satisfeita com o feito, pois era um melhoramento de valioso alcance para a região, facilitando-lhes a comunicação e o transporte, antes precários e de difícil acesso.

Figura 59- Inauguração do trecho da Estrada.



Fonte: Revista Vida Doméstica, 1925.

Pouco tempo depois em 08 de julho de 1926, inaugura-se de vez todo o percurso da estrada. O evento começou com o descortinamento de uma placa, que serviria de marco para a obra, seguido de uma visita a uma escola, um passeio pela praia, finalizando com um almoço à base de peixes. Em seus discursos alguns dos presentes, decidiram exaltar a memória do Dr. Raul Barroso e os esforços de Francisco de Alvarenga Caldeira como autores da ideia de abrir-se a Estrada de Barra de Guaratiba.

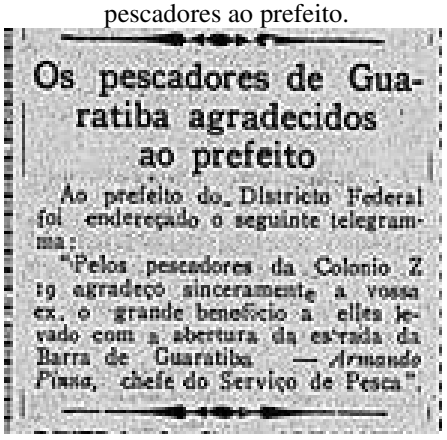
Figura 60 - Evento de inauguração da estrada.



Fonte: Revista Vida Doméstica, 1926.

Em uma nota de agradecimento publicada no Correio da Manhã de 11 de julho de 1926 podia se verificar o agradecimento dos pescadores ao prefeito pelo feito.

Figura 61 - Nota de agradecimento dos pescadores ao prefeito.



Os pescadores de Guaratiba agradecidos ao prefeito

Ao prefeito do Districto Federal foi endereçado o seguinte telegramma:

"Pelos pescadores da Colonio Z 19 agradeço sinceramente a vossa ex., o grande beneficio a elles levado com a abertura da estrada da Barra de Guaratiba. — *Armando Pinna*, chefe do Serviço de Pesca".

Ao prefeito do Districto Federal foi endereçado o seguinte telegrama:

"Pelos pescadores da Colônia Z19 agradeço sinceramente a vossa ex., o grande benefício a eles levado com a abertura da estrada da Barra de Guaratiba. Armando Pinna, chefe do Serviço de Pesca".

Fonte: Correio da Manhã, 1926.

Como disse Siqueira (2004 p. 94):

> "Creio que a Barra de Guaratiba deve muito do que tem ao sacrifício daqueles que perderam suas vidas no desempenho das atividades [...]quando da abertura da estrada para a Barra, bem como os que lutaram até a conclusão dos trabalhos, ansiosos em legar aos seus filhos a Barra de Guaratiba que hoje temos".

Nesse tempo, além da estrada, uma outra velha aspiração dos moradores locais era que a linha de bondes chegasse até lá. A Companhia de bondes na época disse que iria estudar a proposta com brevidade, pois a localidade vinha progredindo e seria um prestação de serviço inestimável ao pitoresco recanto (CORREIO DA MANHÃ, 1926).

Ouviam dizer dos mais velhos que homens do Governo, como por exemplo o presidente da República Washington Luiz, quando em visita na inauguração da Estrada de Barra de Guaratiba em 1928, anunciavam progresso para a região, como por exemplo um balneário na Restinga da Marambaia com acesso através da ponte, dada a beleza e a grande extensão de sua praia, o que seria, com o turismo, uma das maiores fontes de renda para o local. O projeto do balneário ficou só na imaginação do então presidente, que em 1930 foi deposto, assumindo Getúlio Vargas pelos 15 anos consecutivos (MANSUR, 2011).

Passados dez anos da inauguração da estrada, Barra de Guaratiba já se se mostrava como um lugar aprazível e apropriado a atividades de lazer, descanso e sociabilidade política - comunitária. O morro do Telégrafo já era ponto de visitação turística (CORREIO DA MANHÃ, 1932). Excursões eram organizadas pela Diretoria de Turismo e Propaganda, com direito a almoço, banho de mar e provas desportivas para os moradores e filiados de clubes de outras regiões, motociclismo e peixadas comunitárias, como a que foi oferecida em homenagem aos irmãos Francisco e Manoel Caldeira de Alvarenga (JORNAL DO BRASIL, 1936, ed. 21; p. 64).

Em decorrência da eclosão da Segunda Guerra Mundial em 1939, preocupava-se no Brasil com a defesa da faixa litorânea da qual faz parte, a Marambaia. E a construção do polígono de tiros tornou-se necessária. De acordo com Palmira de Souza Leal (Tia Palmira), em uma entrevista concedida ao Museu da Pessoa em 2003, quando os militares chegaram em Barra de Guaratiba, encontraram uma região de natureza preservada com pouquíssimas casas. Ela conta, que no assentamento da tropa em terra, os militares acabaram ocupando uma casa de tijolinho que pertenceu a uma família de pessoas escravizadas, e devido a dificuldades de montarem e equiparem uma cozinha, principalmente para atender as tropas que ficavam em posições estratégicas no alto dos morros, contrataram sua mãe Palmyra, que já trabalhava com preparo de marmitas e passou a cozinhar para eles.

Figura 62 - Desembarque do exército em Barra de Guaratiba – Praia Grande.



Fonte: GuarAntiga, 2023.

Mota (2009), ressalta que as imagens que representam o sertão carioca são raras, e por isso em seu trabalho para ilustrar as representações sociais da vida cotidiana, utilizou-se de ilustrações que Magalhães Corrêa costumava publicar no jornal Correio da Manhã para identificar alguns tipos sociais, seus costumes e o modo de vida da população local. Segundo a autora, mascates e vendedores ambulantes faziam parte do rol de trabalhadores livres na Colônia, e na região de Guaratiba aparecem em documentação do século 19, ao lado dos chamados intermediários, como corresponsáveis pelas transações do comércio local, garantindo a sobrevivência do sertão carioca. Neste mesmo espaço de tempo, também eram vistos os quitandeiros, ponteiros, regatões, verdureiros, ou seja pequenos agricultores que viviam para produzir alimentos e vendê-los às populações provendo-as com os alimentos e outros tipos de produtos e mantimentos que necessitavam para sobreviver (MOTA, 2009). Como vemos nos exemplos abaixo (figuras 63 e 64)

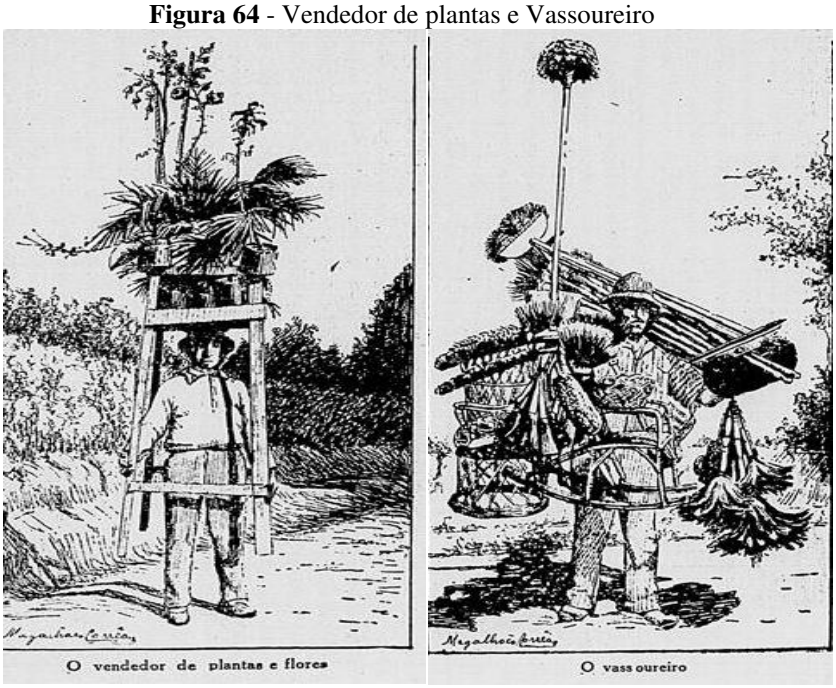
Figura 63 - Pombeiro de peixe[29].



Fonte: Magalhães Corrêa, 1932 por Correio da Manhã.

[29] O pombeiro é um comerciante ambulante, que compra de tudo, peixes, galinhas, perus e pombos, e os vende a varejo.

Figura 64 - Vendedor de plantas e Vassoureiro



Fonte: Magalhães Corrêa, 1933 por Correio da Manhã.

Além de incentivos relacionados à agricultura, estavam também contemplados os incentivos à pesca. Em 1934, em inquérito realizado pelo Serviço de Caça e Pesca, existiam no Brasil, 68.319 pescadores, e pessoas que viviam de pesca, somavam mais de 200 mil pessoas. O então presidente Getúlio Vargas através de decretos, começou a destinar direitos até então negados à categoria, entre eles estavam, as policlínicas, as colônias de pesca tidas como padrão distribuídas ao longo da costa, entrepostos de pesca com fábricas de gelo, câmaras frigoríficas, abrigos para embarcações e oficina para pequenos reparos. Além da criação de escolas primárias em diferentes colônias de pesca, para ensino aos filhos dos pescadores (A MANHÃ, 1941).

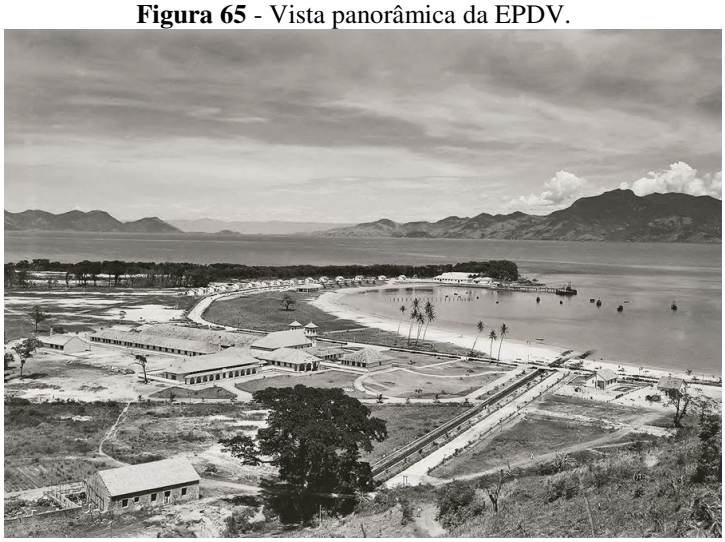
Acompanhando o projeto de governo acima descrito, em 1939 a Escola de Pesca Darcy Vargas (EPDV) se instalou na Marambaia, como um dos departamentos da instituição filantrópica Abrigo do Cristo Redentor (ACR) do Rio de Janeiro, com o objetivo de fornecer ensino técnico e profissional de pesca tanto para os filhos de pescadores locais, quanto para os filhos de outras diversas regiões litorâneas do país (CAMINHA, 2019), como já havia sido citado na página 34 deste documento. Sendo o segundo estabelecimento profissional de pesca criado no Brasil, o primeiro ficava em Santos, litoral de São Paulo.

O idealizador e provedor do Abrigo Cristo Redentor, Levy Miranda, pretendia criar além da escola de pesca: uma cidade para os pescadores onde residiram as famílias; a cidade na ilha de Marambaia onde habitariam os professores; os funcionários da escola

e os operários; grupo escolar para a alfabetização dos nativos. E por fim uma indústria do peixe (A MANHÃ, 1941). Conforme descrito por Caminha (2019):

> A Escola de Pesca do ACR trouxe para aquela região uma ampla infraestrutura, que, em 1941, contava com dez pavilhões, igreja, hospital-maternidade, ambulatório, padaria, lavanderia, fábrica de gelo, fábrica de conservas, fábrica de óleo de fígado de cação, fábrica de redes, oficina e estaleiro de construção naval, frigoríficos, dependências técnicas para o ensino da pesca, quarenta casas de pescadores, 12 residências de funcionários e 15 residências para os empregados da seção industrial (ACR, 1938-1945, relatório 1940, p.10; relatório 1941, p.27, 29; relatório 1942, p.12, 13 citado por CAMINHA, 2019).

Figura 65 - Vista panorâmica da EPDV.



Fonte: Agencia Nacional, (1944) por Caminha, 2019.

Figura 66 - Alunos limpando peixes em visita de Getúlio Vargas a EPDV.



Fonte: Agencia Nacional (1944) por Caminha, 2019

Em relatos coletados por Silva (2023), pescadores e moradores mais antigos contam que se estabeleceram na região desde à década de 1930, vindos de várias partes

do Nordeste brasileiro onde também já desempenhavam a pesca artesanal, acabaram se fixando ao longo da atual Estrada Roberto Burle Marx e encontrando no Manguezal uma rica fauna e fonte de sobrevivência. Além da pesca de lagosta, sardinha, tainha e outros peixes que eram comercializados nas feiras, bairros vizinhos e restaurantes.

O peixe era parte do cotidiano do lugar, e em 1936, após um jogo de um campeonato de futebol oferecido pela *Jornal do Brasil*, seria oferecida uma "peixada à brasileira" na residência de um dos jornalistas. Em contato com a produção do jornal, pescadores Veríssimo Henrique da Silva, Z-7 (Barra de Guaratiba) e Valdemar Campos Z-1 (Mangaratiba) resolveram desafiar e oferecer uma outra "peixada", utilizando a técnica do Norte[30], por considerarem ela mais saborosa e provocante (JORNAL DO BRASIL, 1936). Tido como um bairro aprazível e próprio para o descanso e/ou lazer, em 22 de junho de 1940 a *Gazeta de Notícias* anunciava a comemoração do 10 º aniversário do Moto Club do Brasil a ida dos seus associados, à uma excursão para Barra de Guaratiba comer uma suculenta peixada.

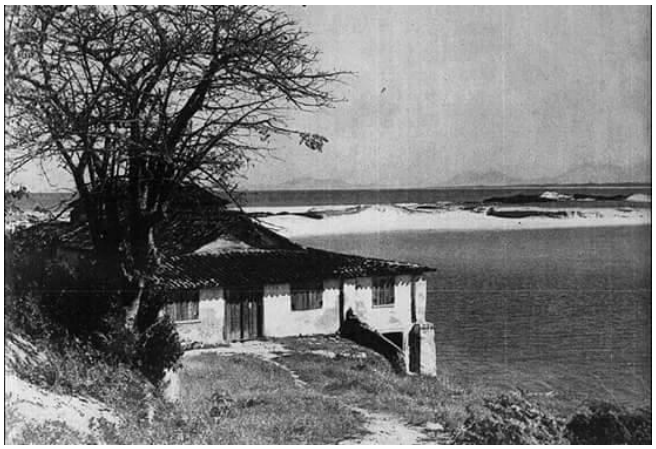
> [...] Como pretexto de comemorar, num justo regozijo, tão expressiva data, a diretoria do Moto Club do Brasil, organizou para domingo próximo, dia 23 do corrente, uma excursão à **Barra de Guaratiba, o mais pitoresco recanto do Districto Federal – onde offerecerá a todos os associados uma magnífica e suculenta peixada,** o que valerá sem dúvida, como uma festa de confraternização que em nada desmerecerá as anteriormente realizadas [...] (grifo meu).

Para Palmira Leal, quando criança e por muito tempo de sua vida, Barra de Guaratiba foi um presépio, ou seja, um lugar rural que não tinha nada a não ser uma casa de farinha que se fazia a farinha, o biju e a sola[31]. Tinha muito peixe, sua mãe até dessecava alguns para consumo futuro e também tinham muitos cafezais. O comercio era para vender arroz e feijão e só. Tinha o mascate que ia vender as coisas nas casas das pessoas, principalmente fazenda (tecido para fazer roupas) (LEAL, 2003).

[30] Como era chamada região nordeste pelos nordestinos.

[31] É a goma da mandioca com amendoim triturado com pouco açúcar. É feita na casa de farinha, no forno à lenha e na folha da bananeira. Ela é sola porque é flexível e fica mole por causa do efeito do forno.

Figura 67 - Casa próxima a restinga da Marambaia.



Fonte: GuarAntiga, 2023.

Figura 68 - Casa de pessoas escravizadas localizada na Restinga de Marambaia.



Fonte: Magalhaes Corrêa, 1938 por Correio da Manhã.

A primeira ação militar foi a instalação de um destacamento antiaéreo no Morro do Telégrafo, que com seus 355 metros de altura contribui também com ponto de observação de todo litoral. Mas para a instalação do Polígono na restinga, os militares contavam com o obstáculo dela estar separada do continente por um canal, sendo agora necessária, a construção da sonhada ponte de Washington Luiz (MANSUR, 2011).

Em 1943, o *Jornal do Brasil* noticiava a construção do Polígono e da ponte como uma das mais grandiosas obras militares dos últimos tempos, no Brasil. Para alguns moradores de Barra de Guaratiba, que não estavam envolvidos na política e dependiam exclusivamente da pesca, as obras acabaram trazendo algum benefício financeiro, em troca da mão-de-obra. Balsas eram utilizadas para transportá-los entre a restinga e o continente todos os dias, conforme demonstrado na figura 69 (O GLOBO, 1943).

Figura 69 - Balsa que atravessava a Restinga para o Continente

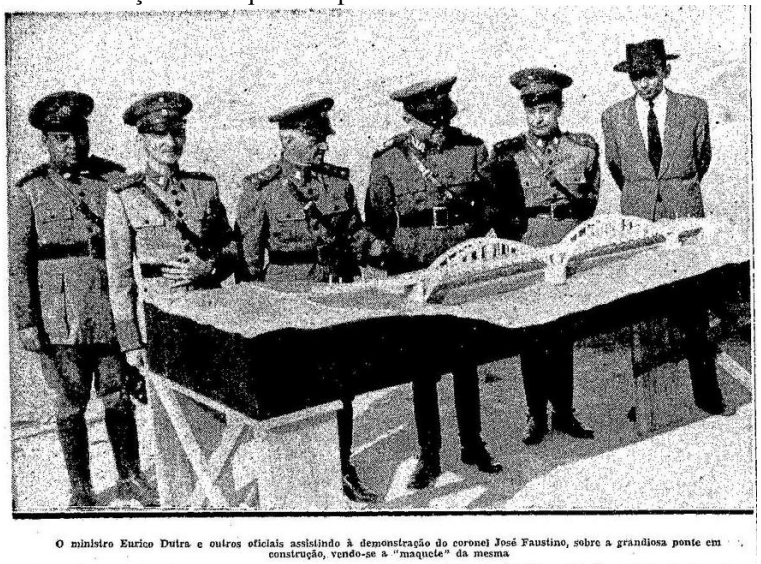


Os operarios fazendo a travessia em balsa do Continente para a Restinga

Fonte: O Globo, 1943.

À ponte deu-se o nome de Eurico Gaspar Dutra, ministro de Guerra da época que percebeu a urgência e inadiabilidade da obra, e encontrou no presidente Getúlio Vargas apoio ao feito.

Figura 70 - Demonstração da maquete da ponte ao Ministro de Guerra Eurico Gaspar Dutra.



O ministro Eurico Dutra e outros oficiais assistindo à demonstração do coronel José Faustino, sobre a grandiosa ponte em construção, vendo-se a "maquete" da mesma

Fonte: O Globo, 1943.

Em novembro de 1944, a ponte é inaugurada servindo de passagem para grandes peças, que seriam utilizadas na construção do Polígono. Paralelamente, provocou uma maior rapidez na travessia do canal, diminuindo assim, principalmente, os custos da obra. A obra em questão, vinha sendo feita com cargas e descargas, embarques e desembarques de pessoas e materiais, por meio de balsas e uma equipe fixa de 15 homens para executar

esse trabalho e dependente também das ressacas do mar, que vez ou outra interrompia a operação. Em 1945, em seu discurso no dia da inauguração do Polígono, o chefe da Comissão Construtora, Coronel Faustino dos Santos Silva exalta a importante participação de militares e civis durante a jornada de trabalho, e chama a atenção a menção que faz a Marambaia antes da chegada dos militares, como "terra de ninguém" exaltando os pescadores da região como destemidos sentinelas.

> "[...] da competência, do espirito de renúncia e de dedicação dos meus queridos companheiros de jornada, militares e civis, desde o técnico mais graduado, até os mais humildes dos meus prezados operários, não esquecendo estas crianças que aqui tanto vêm trabalhando no serviço de gramação de estradas, ruas, praças e jardins, rebentos que são desta laboriosa população de destemidos pescadores, únicas sentinelas que aqui encontrei postadas em 1941, guardando **a Restinga da Marambaia, outrora terra de ninguém e hoje, lampadário a projetar luz para a defesa militar do Brasil**" (O GLOBO, 1946, grifo meu)

Siqueira (2004 p. 106) disse: "Não havia comércio em Barra de Guaratiba, mas também ter o que? Vender para quem?". Segundo o autor, as pessoas que tinham espirito de negócio, compravam na cidade e mandavam vir de barcos algumas mercadorias que não se produzia na localidade como a aguardente, a charque, o sabão, a roupa, o fumo por exemplo. Com a melhora da estrada os frequentadores da praia começaram a aparecer, e à beira da estrada, onde havia uma maior concentração de moradores sempre se encontrava uma birosca ou um armazém. Como relatado em um 30 de abril de 1948, pelo Correio da Manhã quando noticiou a ocorrência de um incêndio que destruiu um prédio onde se instalava um armazém de secos e molhados na Estrada de Barra de Guaratiba de propriedade de Luiz Coelho, os prejuízos foram avaliados em 40 mil cruzeiros.

Alguns costumes e práticas da região, se mantiveram ligados por um longo período à identidade rural local. E devido a isso, mesmo com o passar do tempo, e as várias transformações sofridas no território, percebe-se ainda hoje que as pessoas, ao desenvolverem certas práticas sociais cotidianas atuais, dão uma mostra da existência de certa proximidade com esse passado. O pombeiro de peixe, já não está sobre o cavalo, mas fixo em barracas, com caixas de isopor à beira da estrada, oferecendo também as cordas de caranguejo. O vendedor de plantas, também fixa sua barraca, ou o seu caminhão em vários pontos da estrada, o mesmo ocorre com o quitandeiro. O vassoureiro, esse ainda com características de andarilho é uma figura bem típica na região.

Nascidos em Guaratiba e amigos de Cesário de Mello e Dr. Raul Barroso, ajudaram no desenvolvimento da região por estarem envolvidos na política. Manoel como

Deputado Federal e secretário da Câmara Federal, e Francisco como vereador por diversas vezes, e também como membro da Comissão de Finanças da Câmara de Vereadores, cargo que lhe possibilitou conseguir verba para a instalação de energia elétrica na região, já em 1949 quando o prefeito do Distrito Federal era o General Mendes de Moraes.

Como mencionado acima, em abril de 1949, a energia elétrica chegava a Barra de Guaratiba, inaugurada pelo General Mendes de Moraes. O evento contou com a participação de um elevado número de pessoas, entre elas políticos e autoridades (CORREIO DA MANHÃ, 1949). Mesmo parecendo que tudo estava tomando um rumo ao progresso, a população ainda alimentava alguns anseios, um deles era a chegada dos bondes para Barra de Guaratiba, desejo que já se estendia bem antes da inauguração da estrada. Até que em 1953, foi colocada em discussão, na câmara de vereadores, um projeto do que seria um prolongamento da linha entre Ilha e Barra de Guaratiba, vindo da Estrada do Monteiro. Tal feito, caso viesse a ser realizado, aumentaria às condições de vida principalmente das pessoas que viviam da pequena lavoura e da pesca. A iniciativa havia partido agora do Legislativo municipal, por não ter sido feita pelo Executivo. Mas, ao que parece ficaram apenas nas promessas (RAMOS, 1953).

A pesca era considerada uma atividade de grande relevância, como fonte de alimentos e de renda para a região. Apesar de todos os investimentos em benefício dos pescadores, feitos como visto anteriormente durante o Governo de Getúlio Vargas, somente em 1950 foi criado o Setor de Pesca da prefeitura do Distrito Federal. Os frigoríficos de pesca de Sepetiba e Pedra de Guaratiba tiveram suas construções concluídas em data anterior à criação do setor, já Barra de Guaratiba ganhou seu frigorífico tempos depois (DESIDERATTI,1955).

Em 1951, em forma de projeto de lei nº645-51 de Miécimo da Silva autoriza o prefeito do Distrito Federal a abrir crédito para asfaltamento da Estrada de Barra de Guaratiba (JORNAL DO BRASIL, 1951). Em 1952, o prefeito substituto aprovou o programa de auxílios elaborada pela secretaria de pescadores pertencentes as colônias de pesca de Barra de Guaratiba, Pedra de Guaratiba e Sepetiba filiados a Cooperativa de Pescadores do Rio de Janeiro. O plano em execução visava incentivar a produção de pescado no Distrito Federal, auxiliando as colônias de pesca já existentes no Rio (JORNAL DO BRASIL, 1952).

Nesse interim, a região também foi considerada área de salvaguarda, propícia ao turismo, como visto em reportagem do primeiro caderno sobre municipalidade no *Correio da Manhã* (1956), nela refere-se o engenheiro José de Oliveira Reis: “São consideradas

vias pitorescas de turismo, e como tais, sob a guarda de leis de proteção paisagísticas, as avenidas, ruas, estradas, ladeiras ou caminhos seguintes: [...] Estrada da Barra de Guaratiba. Vale destacar que, José de Oliveira Reis, trabalhou na Prefeitura do Rio de Janeiro, de 1933 a 1966, e mantinha um grande apreço pela Cidade. Durante o período de prestação de seus serviços, reuniu vários tipos de documentos públicos relacionados a urbe, especialmente fotografias, que acabaram auxiliando na formação de acervos, contribuindo para a preservação e memória do Rio de Janeiro.

4.4 A "Zona Oeste" da Guabanara e Guaratiba

Em 1960, com a transferência da capital para Brasília, a zona rural que abrangia uma área de mil quilômetros, divididos em sete distritos, passou de zona rural do Distrito Federal para se denominar a zona oeste do Estado da Guanabara. E em 1975, quando ocorre a fusão dos estados do Rio de Janeiro e da Guanabara passa a se chamar zona oeste do Rio de Janeiro (MANSUR, 2008 p. 13).

Zona oeste, na verdade é um antigo cognome utilizado pela prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro para definir o espaço geográfico onde estão localizados os bairros que compõem as Áreas de Planejamento 4 e 5 do município. De acordo com as diretrizes do Plano Urbanístico da Cidade do Rio de Janeiro de 1976, a divisão do referido município não se dá por zonas de habitação, mas por Áreas de Planejamento. Composta atualmente por 33 bairros com características bem distintas, a zona oeste do Rio de Janeiro, denominação utilizada até os dias atuais, possui um passado histórico em comum, no qual a agricultura se destacou como uma importante atividade econômica da região, incentivando deste modo, nessa época uma projeção política no cenário municipal e estadual, como vimos anteriormente (OLIVEIRA, 2017).

Guaratiba, na década de 1960 ainda continuava a ser considerada a região com maior atividade agrária do Estado da Guanabara. Em contrapartida, com as indefinições tanto das políticas públicas de incentivo à agricultura, quanto da infraestrutura, geraram ansiedades sobre o futuro da atividade, ao mesmo tempo que difundiam-se loteamentos irregulares (MELLO, 2015).

Figura 71 - Orla de Barra de Guaratiba, 1960.



Fonte: GuarAntiga, 2023.

Em 25 de março de 1961, Jayme Maurício retratava em sua coluna *Itinerários das Artes Plásticas*, no segundo caderno do *Correio da Manhã* que em uma colaboração entre o departamento de turismo e o Instituto de Arquitetos da Guanabara para que fossem desenvolvidas em bases racionais o "emperrado" turismo na cidade mais bela do mundo, aqui se tratava do Rio de Janeiro. Neste acordo entre os órgãos foram levantados no território alguns pontos de interesse turístico, dentre eles estava Barra de Guaratiba e a Restinga da Marambaia, local sublinhado como ocupado pelo exército. Dentre as sugestões do Instituto as obras necessárias para a Barra de Guaratiba se tornar apropriada para a atividade turística sugeriram a desapropriação de área (não especificando o local exato) para a construção de bar e restaurante, balneário e local para dança (MAURÍCIO, 1961).

Autoridades políticas que atuavam na região de Campo Grande e adjacências, pressupunham que o setor de turismo poderia fazer parte do desenvolvimento local, incluindo também toda Guaratiba e lamentavam sobre a postura do governo, de não enxergar o potencial turístico presente na região, advindo de suas paisagens naturais, desde a cachoeira do Rio da Prata, em Campo Grande, até as praias de Barra de Guaratiba e Pedra de Guaratiba (JORNAL DO BRASIL, 1966, 1º caderno, p. 16). Afinal, já eram citadas nas páginas de jornais, especialmente as de Barra de Guaratiba que nos fins de semana e feriado, acumulavam filas de carros que iam da praia até a estrada, assim como os três restaurantes existentes na época, que ficavam superlotados (JORNAL DO BRASIL, 1965 -1966).

Nesse interim, em contraponto a essa visão "turística" do lugar, Brum (1968) denunciava o abandono total do extremo sul da Guanabara pela ausência de serviços públicos. Faltavam escolas, telefone, água, condução, assistência médica e dentária,

farmacêutica e de salvamento. Propiciando um cenário ruim tanto para os moradores, quanto para os turistas. “Isso é um crime contra nós porque Guaratiba é a única praia que nós que moramos na zona rural da Guanabara podemos frequentar” afirmou um frequentador.

Na década de 1970, enquanto a cidade do Rio de janeiro passava por grandes transformações urbanísticas econômicas e sociais, Guaratiba encontrava-se isolada do restante da cidade, como um lugar bucólico e aprazível, visitado apenas durante os verões por turistas em busca de tranquilidade. Em 1971, apenas quatro linhas de coletivos serviam ao centro da Barra da Tijuca, uma no Recreio dos Bandeirantes e a outra a Barra de Guaratiba. Cinco eram provenientes dos subúrbios e outra levava gente da Gávea para a Barra da Tijuca. Apenas os bairros de Campo Grande, Cascadura e São Cristóvão e a área da cidade de Deus eram beneficiadas pelo transporte público (JORNAL DO BRASIL, 1971, 1º caderno p. 5).

Barra de Guaratiba, com seu ar sugestivo de um lugar para passear no fim de semana, era indicada para aqueles que se aventuravam pela Avenida das Américas e ultrapassavam a Grota Funda, na época havia se tornado um point de surfistas, e vários *shapers*, artesãos que produzem pranchas, tinham aberto pequenas lojas por lá. Chama à atenção a descrição das estradas como estreitas e pouco sinalizadas, apesar do asfalto novo e com ainda poucos restaurantes destinados aos veranistas. Na época, apenas dois que ficavam à beira da praia, são eles o Restaurante Tubarão e o Restaurante Arrastão (JORNAL DO BRASIL, 1972), o ultimo já citado desde 1965 no caderno B, Seção Turismo, página 4 do Jornal do Brasil sob o título de Roteiro JB 18:

> “Sepetiba, Pedra de Guaratiba e Barra de Guaratiba são pródigas em restaurantes, mas a inexistência de hotéis é sentida. **Para quem pretende cuidar do estomago, a boa pedida não poderia deixar de ser peixe.** Agora é só escolher onde: [...]. **Em Barra de Guaratiba: Restaurante Tubarão – o negócio lá é pedir camarão com molho de polvo, a grande especialidade da casa [...]. As peixadas à brasileira, ou à moda [...].** (JORNAL DO BRASIL,1965, grifo meu).

As décadas de 70 e 80 foram decisivas para o caminho do surfe. No tempo em que o Brasil estava sob a tutela da ditadura militar, os primeiros passos do esporte no país, a contracultura sobre pranchas virou inimigo do governo militar. Nesse contexto, o esporte não era bem visto pela sociedade e também associado ao uso de drogas, a vagabundagem e a um modo de se vestir estranho ao padrão. Além da má reputação, nos anos 70**,** as pranchas não vinham equipadas com o *“Lash”*, a famosa cordinha. De

acordo com o lendário surfista, Rico de Souza, a prancha solta acabava atingindo os banhistas e a imprensa fazia campanha contra o surfe. Para evitar acidentes, entre 8h e 14h**,** o esporte foi proibido nas praias cariocas (SURFAR É COISA DE RICO, 2015).

Nesta época, o píer de Ipanema era território neutro para surfistas, hippies e artistas. O clássico musical de Caetano veloso chamado "Menino do Rio" é um descrição de Petit, um famoso surfista que frequentava o mar na orla da zona sul.

> Era a época da Bossa Nova, as artes bombando com o movimento cultural e musical. E o surf estava muito ligado a estas coisas todas. Os intelectuais e o pessoal do cinema e do teatro frequentava o Arpoador. Depois isso ainda continuou no Pier, nas 'dunas do barato', aos poucos o surf acabou se dispersando numa megalópole. A aventura, para quem morava em Copacabana e Ipanema, que nos anos 60 era ir até a Barra, Macumba e além [...] A minha turma compunha uma segunda geração do surf carioca que já era mais transgressora, gostava de viver na praia, fazer viagens de carona, passar a noite dormindo na areia, vivíamos uma vida de vagabundagem de beira de praia que hoje não existe mais. Acabou. Nós éramos meninos de rua, ratos de praia, mas no bom sentido [...] **Todas as cidades de praia desenvolvem seus personagens peculiares**, pescadores, jogadores de vôlei, frescobol, até mais tarde a turma do skate **e os surfistas eram mais uma dessas tribos** (Tito Rosemberg, surfista da época em entrevista para ANDRAUS, 2013).

Apesar de toda essa força cultural presente naquela parte da cidade, de vez em quando o ambiente se tornava insustentável devido as ostensivas rondas policiais. Assim, Barra de Guaratiba acabou virando um tipo de refúgio, em busca de novas e novos desafios ondas para a prática do surfe. Na figura 72, podemos ver que já em 1966, era possível ver surfistas na região, nesse caso na fotografia trata-se de Russel Coffin, surfista brasileiro, nascido na cidade de Niterói em 1949, estado do Rio de Janeiro. Um fato curioso sobre Russel, é que ele filho de Wid Coffin, norte-americano, espião da OSS (Office of Strategic Services), que foi enviado ao Brasil para espionar os movimentos dos alemães em território brasileiro, durante a Segunda Guerra Mundial e que se utilizou de um trabalho na empresa de bebidas Coca-Cola, como forma do disfarce no país. E foi estudando nos Estados Unidos, na adolescência, que Russel conheceu o surfe e na volta para o Brasil, trouxe na bagagem uma prancha de espuma comprada na Califórnia. Com os pais morando em Copacabana ficou mais fácil aprender a surfar (ANDRAUS, 2013).

Figura 72 - Russel Coffin surfando em Barra de Guaratiba, 1966.



Fonte: http://surfdragonblog.blogspot.com/2013/10/

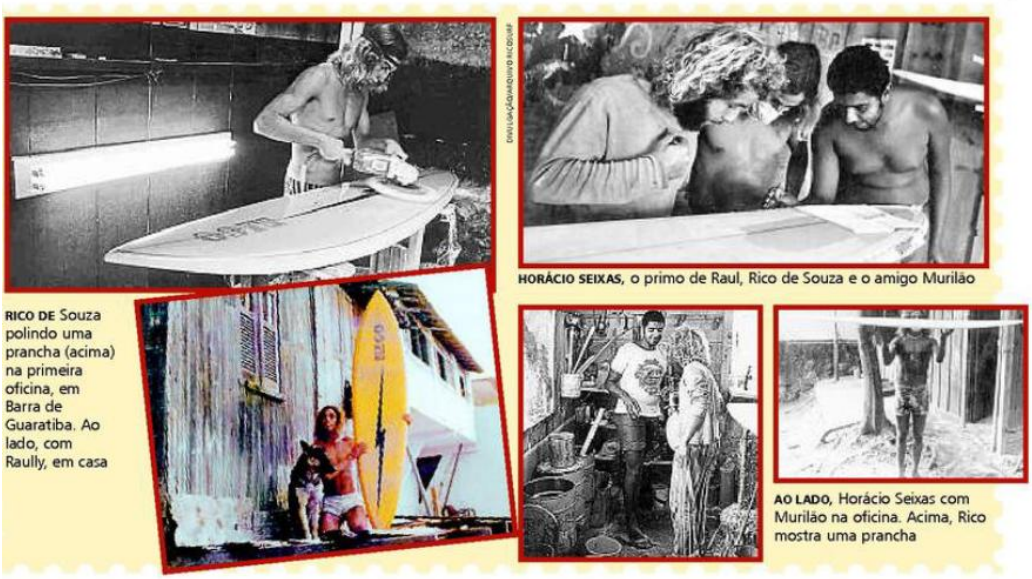
Quando as condições do mar estavam clássicas[32], Barra de Guaratiba e Restinga da Marambaia (canal) eram considerados locais com um dos melhores picos de onda do Rio de Janeiro. Na gíria dos surfistas, esquerdas rápidas, tubulares e perfeitas quebrando no canto esquerdo na maré baixa. Nos melhores dias há muito *crowd*[33] e disputa acirrada no *outside*[34] com locais dominando o pico. Rico de Souza conta que quando ainda tinha os cabelos compridos, quis morar lá, bem perto ao pico das ondas de Guaratiba, um achado diz ele, de um surfista e grande amigo Carlos Eduardo Soares, mais conhecido como "Penho". Depois de um tempo resolve abrir a sua primeira oficina de pranchas que ficava, assim como sua casa, na antiga Estrada de Barra de Guaratiba, atual Estrada Roberto Burle Marx, e na época chegou a ser considerado o maior fabricante do Brasil (CUNHA, 2012).

[32] "Mar clássico" é uma expressão usada para se referir a uma ondulação marítima que atinge o litoral. A condição do mar clássica para o surfista é aquela que permite manobras suaves e longas, com harmonia e equilíbrio com a natureza.

[33] Muita gente surfando numa mesma área.

[34] Refere-se às ondas que quebram mais ao fundo do mar.

Figura 73 - Rico de Souza em Barra de Guaratiba.



Fonte: Cunha, 2012.

Nesta época, também os bairros de Grumari, Barra de Guaratiba e Sepetiba eram sempre indicados aos banhistas como praias limpas, para quem quisesse fugir de praias cheias e sujas da cidade. Em reportagem do Jornal *O Globo* de 26 de junho de 1971 intitulada *Guaratiba quer suceder a Barra como polo de turismo.* Barra de Guaratiba se apresenta como o lugar onde existe o mais lindo pôr-do-sol sobre a Restinga de Marambaia. Os moradores, no entanto só acreditavam que o turismo pudesse se desenvolver, caso houvesse investimentos, principalmente os que tratam da infraestrutura; como iluminação, calçamento das ruas principais e saneamento. Além de ser necessário, um maior envolvimento da administração regional com financiamento e projetos para a instalação de barracas de vendas de comidas típicas, recreação e meios de hospedagem. Assim sendo um potencial natural de expansão de turismo no Estado.

Figura 74 - Turista admirando o pôr-do-sol.


BARRA DE GUARATIBA É FAMOSA PELA BELEZA DE SEU PÔR-DO-SOL

Fonte: O Globo, 1971.

Em um número relevante edições, na coluna *Passeio de Domingo*, do Jornal do Brasil (1970-79), Barra de Guaratiba é citada como local aprazível para visitar, por causa da comida fresca e seus restaurantes, com frutos do mar variados, a bom preço nos cardápios. Na estrada até a praia, sobre as sombras dos *flamboyants*, os vendedores ofereciam uma vasta variedade de frutas e também cordas de caranguejos, colhidos nos mangues locais. Esses, tornavam-se os grandes atrativos que faziam valer a viagem até lá. Ao mesmo tempo era vista como um Rio, que não constava nos prospectos turísticos, mas comparada a Grumari era uma metrópole. Alternando casas simples dos moradores e casas de veraneio, principalmente de moradores da zona norte, além de dois bares e sem nenhum hotel (O GLOBO, 1972).

> "Do outro lado da rua, dois bons restaurantes – o "Tubarão" e o "Arrastão" que vivem do movimento da praia [...]. De maneira que a família ou o grupo de amigos, ou o casal que tenha saído da Zona Sul ou da Zona Norte – às 9 da manhã [...]se deliciará com Barra de Guaratiba; às duas horas da tarde, no andar superior do "Tubarão", ou no terraço do "Arrastão" matará a sede e a fome" (O GLOBO, 1972).

As preocupações com o meio ambiente do entorno da Baía de Sepetiba e do Maciço da Pedra Branca cresceram. Em 1974, o governo do antigo Estado da Guanabara, na figura de Antônio de Pádua Chagas Freitas, através do Decreto Estadual 7.549 (20/11/1974) cria a Reserva Biológica e Arqueológica de Guaratiba com o objetivo de preservar os manguezais e os sítios arqueológicos. A reserva estendia-se, então, do rio Picão até a Restinga da Marambaia, passando pela Estrada da Matriz e Estrada da Ilha, margeando as áreas ocupadas pelo exército. Em 1982, agora como Estado do Rio de Janeiro, através do Decreto nº 5.415 reduz-se o perímetro da Reserva. Em 2010, a reserva passa a se chamar Reserva Biológica de Guaratiba, O novo termo se adequa às categorias definidas no Sistema Nacional de Unidades de Conservação (SNUC), criado muitos anos após o Decreto 7.549, de 1974, que definiu os primeiros limites desta área protegida. Além disso, áreas absolutamente urbanizadas foram retiradas de seus domínios, como áreas de ocupações urbanas consolidadas e áreas ocupadas pelo Centro Tecnológico do Exército - CTEx, enquanto outras importantes do ponto de vista ecológico, inseridas. Existem 34 sítios arqueológicos situados em seus limites, cujo acervo de artefatos está sob guarda do Museu Nacional.

Atualmente e a Região Administrativa de Guaratiba, pertence a zona oeste do Rio de Janeiro, e se mostra como uma Área de Especial Interesse Turístico (AEITUR) e de

interesse agrícola (AIA-6), com polos de plantas ornamentais e gastronômicos. Composta pelos bairros: Guaratiba, Barra de Guaratiba, Pedra de Guaratiba e Ilha de Guaratiba, cada qual, possuidor de uma singularidade, constituída de materialidades e imaterialidades, refletidas nas práticas espaciais dos sujeitos que os habitam. Como pedras de um mosaico, as distintas "guaratibas" foram consolidadas pela história, pela geografia, e também como um lugar multifacetado onde se manifestam diferentes culturas e valores (MORGADO, 2019).

Áreas Especiais de Interesse Turístico, de acordo com o artigo 3º presente na lei n.º 6.513 de 20 de dezembro de 1977, são trechos contínuos do território nacional, inclusive suas águas territoriais, a serem preservados e valorizados no sentido cultural e natural, e destinados à realização de planos e projetos de desenvolvimento turístico. A região de Guaratiba apresenta uma geografia muito diversificada. Possui catalogadas no Instituto Pereira Passos cerca de 0,6 km de praias oceânicas que estão distribuídos entre a Praia da Barra de Guaratiba e a Praia do Canto. Além de 3,9 km de praias interiores na Baia de Sepetiba, distribuídos em quatro praias. Além do litoral possui uma área total de 103.545.571,06 m² em Unidades de Conservação; sendo 87.008.527,07 m² de Áreas de Proteção Ambiental (APA); 22.674.834,73 m² em áreas de Reserva (Reserva das Brisas e Reserva Estadual Biológica e Arqueológica de Guaratiba - REBIO; 19.119.942,83 m² em Parques (Parque Estadual da Pedra Branca; Parque Natural Municipal da Serra da Capoeira Grande (MARTINS E MING, 2022).

Já as Áreas de Interesse Agrícola (AIA) foram determinadas em 1988, a partir de um projeto de zoneamento agrícola do município do Rio de Janeiro. Sendo Guaratiba e Barra de Guaratiba pertencentes a AIA-6, por possuírem clubes equestres, sítios ou fazendas que forma transformados em clubes de visitação. Além também ser comum encontrar o cultivo tradicional de banana, produtores de hortifrutigranjeiros, mel, própolis e de plantas ornamentais. Este último responsável por um aumento no crescimento de estabelecimentos do setor, dando inclusive origem a um Polo de Plantas Ornamentais da Grota Funda, por meio do Decreto Municipal no 29.683 em 11 de agosto de 2008 com o objetivo de desenvolver a atividade econômica na região, dada as características e vocação paisagística local (COSTA, 2002). Situado nas proximidades do Sítio Burle Marx, pertencente ao paisagista Roberto Burle Marx na década de 1950, que em 2014 foi tombado pelo IPHAN (IPHAN, 2014).

Na região de Guaratiba, os laços e a vida cotidiana por muito tempo foram marcados pela tranquilidade e o bucolismo. Até meados do século 20 a vida nos bairros

possuía profundos laços com o mar (pesca) e com a terra (agricultura). Como cita Herzog (2009 p.114) “Grande parte dos atuais moradores [...] são descendentes de lavradores e pescadores. Isso contribui para os elos afetivos entre os moradores e o lugar que vieram para a região há muitos anos, alguns estão nas suas propriedades há várias gerações”. Ao longo dos séculos, no entanto, foram surgindo distintas "Guaratibas" por meio das singularidades forjadas pelos diferentes grupos sociais que se incorporaram para estabelecer a configuração de lugares específicos. O decreto nº. 3.158 de 1981 foi a lei que estabeleceu os limites de três "Guaratibas oficiais": Guaratiba, Barra de Guaratiba e Pedra de Guaratiba - lugares elevados à categoria de bairro pela municipalidade no dia 09 de novembro de 1981. Já Ilha de Guaratiba, ganha o status de bairro através da lei 6.601 no dia 31 de maio de 2019 (RIO DE JANEIRO, 2019).

Os projetos urbanos são construídos numa lógica hegemônica de consumo do lugar. Existe a dialética entre as influências do espaço concebido pelo mercado e pelo Estado, em relação ao espaço percebido e vivido pelos sujeitos. Atualmente, há um interesse nas cidades de enfatizar a sua diversidade cultural, no entanto, a ideia de recuperação e preservação dessa diversidade, também pode ser compreendida nos últimos tempos como recurso mercadológico, onde o patrimônio cultural e as tradições são transformadas em mercadorias.

A porção periférica da zona oeste do Rio de Janeiro, incluindo os bairros da região administrativa de Guaratiba, passaram a sofrer transformações devido à crescente especulação imobiliária que foi intensificada na década de 1990. Concomitantemente a este fato, houve um deslocamento de pessoas de outras áreas da cidade para a região, provocando um aumento da violência, da desigualdade social e da ocupação desordenada do solo levando-a de um *status* rural-agrícola para uma configuração urbano-residencial o que persiste até os dias atuais.

O plano estratégico denominado “As Cidades da Cidade”, publicado em 2004 na segunda gestão de César Maia, é apresentado como “um desdobramento inovador do Plano Anterior (Rio Sempre Rio)” (PECRJ, 2004, p.8). Esse segundo plano tem como foco as “identidades, vocações e potencialidades das regiões” (PECRJ, 2004, p. 10). Com uma visão fragmentada de gestão se distanciou da visão do plano “Rio Sempre Rio”, que teve como pretensão unir a cidade em um único marco de referência – um modelo a ser seguido.

A compreensão da dimensão cultural no espaço urbano, suas múltiplas manifestações e sentidos para as pessoas, é necessária para a construção da identidade. A

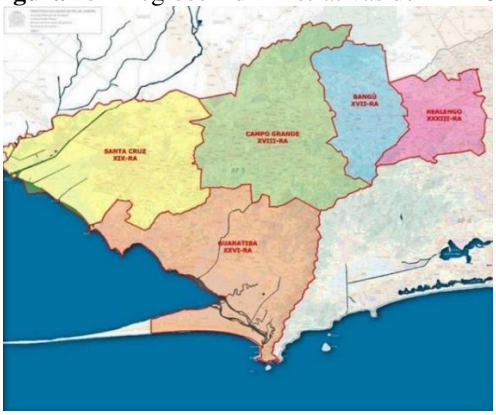
identificação, o pertencimento e enraizamento por um determinado lugar, quando modificado, também modificará a construção e a relação identitária dos sujeitos com ele.

Morgado (2019) apresenta Guaratiba como uma região de muitos conflitos sociais, acelerados pelo avanço do crescimento populacional que vem desacompanhado de investimentos públicos, geralmente protagonizados por três categorias de sujeitos como ela mesmo descreve: aqueles que permanecem e lutam pelo resgaste da identidade do lugar; os que permanecem e reproduzem o discurso de desenvolvimento externo ao lugar e os novos sujeitos que chegam e lutam pelo respeito e valorização da sua cultura, essa também nova para o lugar.

Vinhas (2011) e Rodrigues (2017) analisando a Baía de Sepetiba[35] encontraram características bem similares ao lugar. Há presença de comunidades tradicionais, como os caiçaras e quilombolas; há indícios de um passado pré-histórico de tribos indígenas, principalmente pela presença de diversos sambaquis ao longo do litoral, que apesar das marcas produzidas pelo tempo histórico, continua a estampar pesca artesanal e o turismo ecológico como expoentes da memória na assinatura de identidades.

Morgado (2019) já descrevia que "os sujeitos que habitam Guaratiba demonstram pertencimento e valorizam o lugar com base nas características ambientais, sociais, culturais. Os sujeitos trabalham e lutam por reconhecimento e visibilidade".

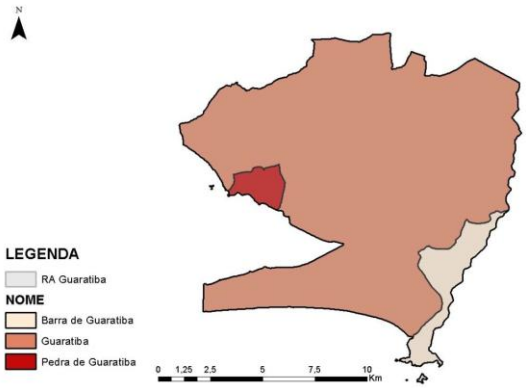
Figura 75 - Regiões Administrativas de AP 4-5.



Fonte: Armazém de Dados, 2010.

[35] Delimitada pelo bairro de Guaratiba, tendo em sua entrada pelo mar de um lado o município de Mangaratiba e do outro o extremo da Restinga da Marambaia, em Barra de Guaratiba.

Figura 76 - Região Administrativa de Guaratiba.



Fonte: Moreira, 2018.

Figura 77 - Vocações de Guaratiba.



Fonte: Mapa de Guaratiba, 2022.

Fernandes (2021a) relata que os limites de Guaratiba quando dizem respeito a diferentes espaços e lugares têm em suas características algum tipo de semelhança principalmente aquelas relacionadas à sua história em comum, ao qual o autor denominou de "Guaratiba original", mas que para além das semelhanças existem as singularidades que diferenciam as distintas Guaratibas, ou seja, coexistem Guaratibas dissemelhantes, e suas singularidades foram se consolidando no transcurso de suas histórias.

Barra de Guaratiba, bairro que nos interessa nesta pesquisa está localizado entre o Parque Estadual da Pedra Branca e a Reserva Biológica de Guaratiba. Limita-se com esta por um dos lados e margeia, por outro, sua principal via de acesso, a Avenida Roberto Burle Marx, (antiga Estrada de Barra de Guaratiba). A identidade está voltada para o lazer e descanso. Desde a década de 1960 despontava como lugar pra veraneio, inclusive pelo seu relativo isolamento e seu ar de cidade do interior. Serviu de refúgio para diversos artistas, cantores, atores de projeção nacional e internacional, além de indivíduos ligados

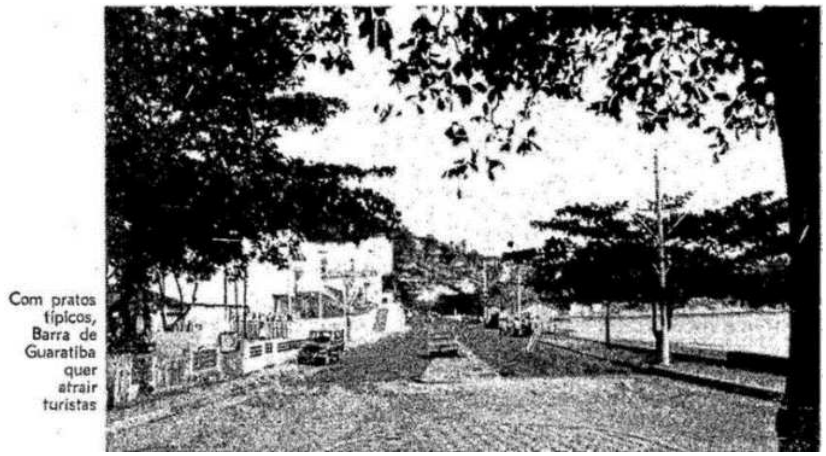
ao movimento hippie. Dentre as atividades que se destacam pela importância na cultura e na economia local estão: os restaurantes à base e frutos do mar; a catação de frutos do mar e a pesca; a prática de caminhadas, que conta com trilhas que levam a paisagens exuberantes e praias de acesso restrito; as esportivas, como o surfe e o *stand up paddle*. Para aqueles que gostam de estar em contato com a natureza, conhecendo uma variada coleção de plantas ornamentais, tropicais e semitropicais, de várias partes do mundo no Centro Cultural Roberto Burle Marx tombado pela UNESCO como Patrimônio Mundial e as belezas naturais como as praias e a Restinga. Cabe ainda menção à riqueza das tradições orais remanescentes de seu passado rural não muito distante (MAIA, 2016).

Contudo, pode-se perceber que a região administrativa de Guaratiba ao longo dos anos foi se transformando de um cenário rural para um cenário urbano. Ainda hoje, cada bairro vive seu cotidiano reproduzindo em seu espaço velhas e novas realidades e práticas. Boa parte do que ocorre hoje, foi impulsionada pela abertura da estrada, os prós e também os contra. Apesar de apresentar algumas mazelas sociais como por exemplo, ocupações irregulares, falta d'água e de transporte insuficiente, em Barra de Guaratiba, ainda sopram bons ventos para a prática do turismo ecológico e para a gastronomia à base de peixes e frutos do mar, objeto do interesse dessa tese.

4.5 A era das tias, o surgimento dos restaurantes e a atualidade.

A partir da segunda metade da década de 1970, o potencial turístico mesmo que ainda tímido, começou a ser mais valorizado. É quando os restaurantes à base de frutos do mar alcançam maior visibilidade, e passam a ser frequentados por autoridades políticas, e pessoas com fama na mídia, principalmente atores e atrizes de televisão. Nesse mesmo período, mais precisamente em 1975, Barra de Guaratiba, Pedra de Guaratiba e Sepetiba foram as praias incluídas pelo então prefeito Marcos Tamoio à zona turística do Rio de Janeiro, tendo um ano depois, liberado também o licenciamento para a exploração da prática desportiva (MELLO, 2015).

Figura 78 - Estrada de Barra de Guaratiba – beira-mar.



Fonte: O Globo, 1971.

Além da fantasia e da beleza natural, um importante apelo para se ir até a Barra de Guaratiba, era a comida à base de frutos do mar. Os restaurantes ladeavam a estrada (Estrada de Barra de Guaratiba) e eram bem rústicos, praticamente o quintal da casa dos pescadores, em sua maioria simples barracas com toscas mesas em torno. Desse fenômeno local, surge um movimento ao qual chamaram de "Circuito das Tias", ficando a região conhecida inicialmente pelo talento das cozinheiras. Com o passar do tempo, e em função desse movimento, outros estabelecimentos foram surgindo e então construindo suas próprias histórias. Por se avizinharem no decorrer da estrada, todos tentavam dar a seus pratos à base de frutos do mar, diferentes atrativos para chamar a atenção de quem passava por lá.

Morgado (2019) reforça em sua pesquisa que eram notáveis as diferenças no conteúdo simbólico das representações dos sujeitos em relação às atividades desenvolvidas nos bairros da região de Guaratiba, o que promovia uma singularidade entre eles, citando inclusive que a mesma atividade pesqueira era praticada de forma diferente em cada bairro, e referenciando a partir do relato de uma moradora e componente de um coletivo de mulheres localizado em Pedra de Guaratiba que os restaurantes de Barra de Guaratiba eram tidos como os que tem o público específico, e que inicialmente não frequentaria outros estabelecimentos da região. Como podemos destacar a seguir:

> [...] Eu acho que tem diferença. É uma linha que faz é uma linha que faz de mudança de mar. Eu sinto de mudança de mar. Eu sinto que tem a mudança do mar. E a mudança dos próprios pescadores, por causa desse caminho que eles passam, que eles acham que é um que dá pra eles maiores condições de status né, por terem peixes que são diferentes dos peixes que pescam aqui, em Pedra

> de Guaratiba né. Eles têm né. Eles têm outros pescados lá, né, ou tiveram, e fazem esse caminho gastronômico. E fazem esse caminho gastronômico que fica. A Barra de Guaratiba próxima da Serra, que já vai pro outro lado, que já vai pra Barra. Eu acho que o caminho que eles fazem não é o caminho que vem pra Pedra (Informante moradora da subárea Pedra e representante da Associação Mulheres de Pedra citado por Morgado, 2019 p. 129).

Palmira de Souza Leal sempre foi enfática em dizer que foi uma das pioneiras, em especial quando se trata do "Circuito das Tias", segundo o que dizia, ela foi primeira Tia de Barra de Guaratiba e depois dela que vieram as demais. Filha de pescador profissional, de uma família pioneira em Barra de Guaratiba, mostrava intimidade com os frutos do mar e habilidade para cozinhar desde pequena, ofício que aprendeu com sua mãe Palmyra com y, (como gostava de enfatizar!), cozinheira que trabalhou durante muito tempo de sua vida preparando marmitas para ajudar com a renda da família. Inclusive cozinhou para os militares, quando chegaram a Barra de Guaratiba em missão de construção do Polígono da Marambaia.

A fama de boa cozinheira de Palmira com i (filha) assim como sua comida já eram conhecidas desde 1966, quando técnicos da *Aero Spatiale* visitaram as instalações da aeronáutica na Restinga da Marambaia e descobriram seu modesto restaurante que ficava em sua casa no alto do Caminho do Souza, nº18, local que até então, apenas os pescadores saboreavam os pratos feitos. O episódio com os aeronautas, acabou rendendo a Palmira propaganda por toda a Europa. Algum tempo depois, alguns surfistas cariocas como: Rico de Souza, Marcelo Careca e Maranhão também descobriram o seu restaurante. Sendo Palmira amiga dos militares, de vez em quando, encarava a função de recuperar para os atletas, as pranchas que eram apreendidas pela prática do surfe próximo ao território militar. Por esta razão e por também serem fãs dos pratos feitos servidos por ela, os surfistas então elegeram e apelidaram a cozinheira de "Tia Palmira" (O GLOBO, 1988). Apelido que virou referência para que todos encontrassem seu estabelecimento por lá.

Nessa época, os pratos feitos de Palmira vinha com arroz, feijão, farofa, uma carne, ou um peixe, ou ovo e uma verdura da horta. Ela conta que os pais dos surfistas queriam saber do milagre que os filhos estavam comendo peixe, sendo que nas suas casas sempre queriam bife e batata frita (LEAL, 2003).

Com o crescimento da procura, Palmira conta em entrevista ao Museu da Pessoa que foi obrigada a registrar a firma:

> “Eu fui obrigada a tirar firma, já estava crescendo. A contadora Solange, falou assim: “Como é que nós vamos botar o nome?” Tem que ser Palmira no meio, Palmira tem que ser marca registrada. “Vai ser Chez Palmira.” É francês, como se fosse “Tia Palmira”. Até hoje é Chez Palmira, mas o fantasia é Tia Palmira (Palmira de Souza Leal em entrevista concedida ao Museu da Pessoa em 2003).

Rico de Souza lembra “Na época, quem trabalhava comigo na oficina já almoçava no Tia Palmira (a dona do famoso restaurante). O Horácio Seixas, o primo do Raul Seixas, era um deles” (CUNHA, 2012). Com o passar do tempo, sua fama cresceu exponencialmente, tanto que, os pescadores, grupo constituído dos primeiros clientes de Palmira, já não podiam mais pagar o preço pelos seus pratos, porque ela os reajustava em função do dólar. Fato que não afetou a amizade entre as partes, e não impedia a sua visita aos velhos amigos, quando suas embarcações estavam atracadas na orla.

Figura 79 - Restaurante Tia Palmira



Fonte: Instagram Tia Palmira, 2023.

Mesmo tendo começado servindo pratos feitos, com o passar do tempo foi se adaptando. “Nosso negócio é a comida, não o luxo” disse Palmira a Vaitsman (1985). No Tia Palmira enquanto o grupo de amigos conversa, degusta entrada composta de camarão frito, pastel, barquete de siri, patê de peixe, mexilhão, pão e torrada. A seguir vão sendo postos na mesa: arroz, filé de peixe à escabeche, farofa de dendê, pirão, vatapá, almejoas, bobó de camarão, lula, moqueca de sururu e a refeição termina com doces variados. Esse era seu menu degustação, com preço fixo, um de seus diferenciais referente aos demais restaurantes. Também não usava camarão congelado, os peixes e frutas eram da própria região, assim como requisita que é de sua autoria a criação da baba de moça e um doce de *grapefruit*.

Como descrito na reportagem *Para fruir, em terra tudo que vem do mar. Finda a refeição, ais de felicidade (1985)*:

> "Hoje vem gente do Rio, de Tóquio e de muitas outras bandas: Tia Palmira já foi até notícia na edição dominical do *The New York Time* [...]. É restaurante com toalha e plástico e guardanapo de papel, ou seja nada de luxos. O ponto nobre fica ao ar livre, com as mesas sob os galhos de uma siriguela onde canários cantam. Na entrada um barzinho de bambu para batidas e bate-papo" [...]. Terrinas de barro chegam com pastéis de camarão. A seguir, camarões fritos ao alho e óleo, com rodelas de limão. Vem a pasta de peixe, mexilhões a vinagrete. Os quentes surgem: bobó de camarão, vatapá, pirão de banana, lula refogada, farofa de dendê, arroz, filé de peixe a doré e melhor de tudo – o peixe a escabeche, com pimentões verdes, cebola e uma banana. As sobremesas surpreendem: nove potes de doces caseiro, um melhor do que o outro. Ainda assim o doce de jaca em calda e a baba de moça com coco produzem gemidos de felicidade, acompanhados de creme de leite. Cafezinho fresco encerra a feliz comilança" (O GLOBO, 1985).

Figura 80 - Tia Palmira.



Fonte: Flickr.com.

Figura 81 - Menu degustação do Tia Palmira.



Fonte: Instagram Tia Palmira, 2023.

Mas, o tal pioneirismo dessa grande família de tias é disputado, e há controvérsias levantadas por Tia Maria, que garante que foi a primeira delas. Debruçado sobre o mangue, o restaurante com vista privilegiada ao pôr-do-sol. Preparando bobó de camarão,

panelinhas de lulas e mexilhões Maria da Penha dos Anjos, mulher paraibana, começou com uma barraquinha a atender o pessoal que vinha da praia, seus maiores clientes eram os jovens que vinham da zona sul, e foram eles que começaram com essa moda de chamar todo mundo de tia, e que um dia escreveram na porta de sua casa "Tia Maria" e que só voltariam ao seu restaurante, se o cartaz permanecesse lá. Foi assim, que ela nunca mais mudou de nome (O GLOBO, 1989; JORNAL DO BRASIL, 1993).

Já Maria da Penha de Sousa Oliveira, uma mulher paraibana, casada com um pescador, nunca requisitou o lugar de pioneira, mas aproveitando os bons ventos que pairavam sobre a comida, também começou a preparar, a pedido de clientes, o peixe pescado pelo seu marido Augusto Gomes da Silva. No caso dela, em função das "tias" terem se tornado tão populares, o estabelecimento que mantinham como Bar do Augusto acabou virando o Cantinho Legal da Tia Penha, nome rebatizado pelo pescador em homenagem a sua esposa, já que era ela quem ficou mais conhecida da freguesia, pois ele passava muito tempo no mar (ROSA, 2015; O GLOBO, 1993).

Tia Penha atraía já nesta época adeptos da boa mesa, a cozinha era ocupada além dela, pelos seus cinco filhos e seus três netos, dividindo cada um à sua responsabilidade, servindo algumas iguarias como polvo, lula, casquinha de siri, camarão e moquecas variadas. O bobó de camarão, um dos pratos carro-chefe de seu estabelecimento continha na sua feitura um de seus segredos: o de bater no liquidificador o aipim junto com camarão, molho caseiro e manteiga para dar mais sabor e fazer o caldo (JORNAL DO BRASIL, 1985). Outro segredo era o tempero nordestino, regado ao leite de coco, um dos traços de seu restaurante "Usamos muito leite de coco, para engrossar o molho e dar sabor" diz Maria da Penha (SARTORE, 2005).

Figura 82 - Tia Penha e quatro de seus filhos



Fonte: O Globo.

Figura 83 - Restaurante Tia Penha.



Fonte: Facebook Cantinho da Tia Penha, 2023.

Figura 84 - Alguns pratos do Tia Penha (peixada 1ª à esquerda).



Fonte: Facebook Cantinho da Tia Penha, 2023.

Carmelita Fernandes Moreira, a Tia Carmelita é capixaba, diz que seu negócio era pequeno e que devido ao aumento do movimento aumentaram também suas expectativas. Segundo ela, seu restaurante é mais rústico do que os das famosas concorrentes. Sua atração é o fogão a lenha, que por ficar em um lugar visível acaba chamando atenção. Para atrair os passantes ela costuma fazer promoções quando o preço do pescado diminui. Tia Carmelita destaca que os eu peixe frito ou assado na lenha é um dos grandes destaques da casa. No seu cardápio inclui casquinha de siri, pasteis, omelete de ostra, peixe à brasileira e moqueca de lagosta. A cozinheira gosta de servir novas sobremesas como o beijo gelado, feito de abacaxi, ameixa ou chocolate, calda e creme de claras de ovos.

Figura 85 - Restaurante Tia Carmelita.



Fonte: Facebook Tia Carmelita, 2023.

Figura 86 - Peixada no Tia Carmelita.



Fonte: Facebook Restaurante Tia Carmelita.

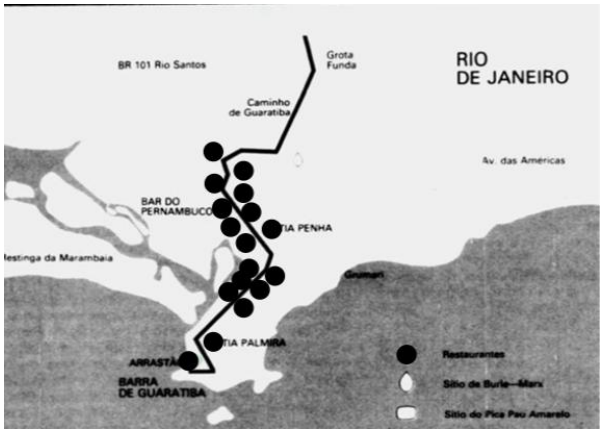
Em pesquisa em jornais da época, ao passar da década de 80 já eram encontrados mais de 20 estabelecimentos no decorrer da Estrada entre eles: Rancho Amado, 1.300; Bar Petisco da Barra, nº 1.553; Cabana do Índio, nº 2.056; Rosamarela Frutos do Mar, nº 2.117; Pernambuco, nº 3.953; Janaína's Drinks Bar, nº 3.956; Tia Palmira (Caminho do Souza, 18); Recanto dos Atobás, nº 5.909; Tia Maria, nº 5.914; Tia Julia, nº; Fixus, nº 6.286; Bar do Nelson, nº 6.886; Cantina do Jorjão nº 6.830; Arrastão, nº 9.815; Pôr do Sol, nº 9.635; Recanto da Barra; Aconchego da Tia Joana, nº;; Patuscada da Barra, nº 3334; Petisco da Barra, nº 1532; Chiquinha, nº 4308 (1994); Cabana Tia Helena, nº 7855. Tia Penha, nº 10.815. Sendo que dentre estes, sete deles se denominavam "tias".

Em meio as tias de várias idades e nomes, também era bem comum encontrar restaurante administrados por homens e que levavam a fama das tias em seus nomes fantasias como Tio Osvaldo (JORNAL DO BRASIL, 1991), Tio Clô etc. Carlos Batista de Souza, mesmo nascido em Sergipe recebeu o apelido de Pernambuco, ex-jogador do Botafogo da Paraíba, dizem ter sido o pioneiro das peixadas, das caranguejadas, do risoto de sururu, da ova de peixe e do siri-açú com molho e do quindim (MARINHO, 1991). O ex-atleta e então cozinheiro seguia a mesma linha dos restaurantes delas, as tias, com uma vantagem: não era confundido com as concorrentes, pois não se identificava como tio,

mas o cardápio se mantinha muito parecido. A peixada brasileira bem generosa, moqueca e bobó de camarão, sempre acompanhados de arroz, farofa de dendê e pirão, além da porção de pastéis de camarão ou siri de entrada.

Nas figuras 87, 88 e 89 observamos o roteiro/rota sobre três perspectivas jornalísticas diferentes. Uma que mescla a presença de vários restaurantes no caminho, mas destaca apenas quatro entre eles Palmira, Penha e Pernambuco, a segunda que visibiliza alguns outros restaurantes que não os das tias e também Pernambuco, e a última que dá mais ênfase a presença desse fenômeno das tias no decorrer da Estrada. Mesmo que os mapas/roteiros apresentados nas figuras não apresentem a melhor estética, e a falta de alguns elementos funcionais para a localização do consumidor, como distâncias e/ou marcações de escala, por exemplo, não é possível confundi-los com desenhos qualquer pois, na constituição desses mapas temáticos preocupou-se em colocar em evidencia a ideia principal, o roteiro/ rota dos restaurantes existentes na Estrada de Barra de Guaratiba, atual Estrada Roberto Burle Marx, associando a imagem ao texto escrito pelos jornalistas sobre o lugar. Ou seja, a representação cartográfica no turismo através das imagens se torna incontestável, uma vez que esse tipo de registro fixa certas características da realidade, com o propósito de ilustrar o que o texto "diz".

Figura 87 - Restaurantes pelo Caminho de Guaratiba.



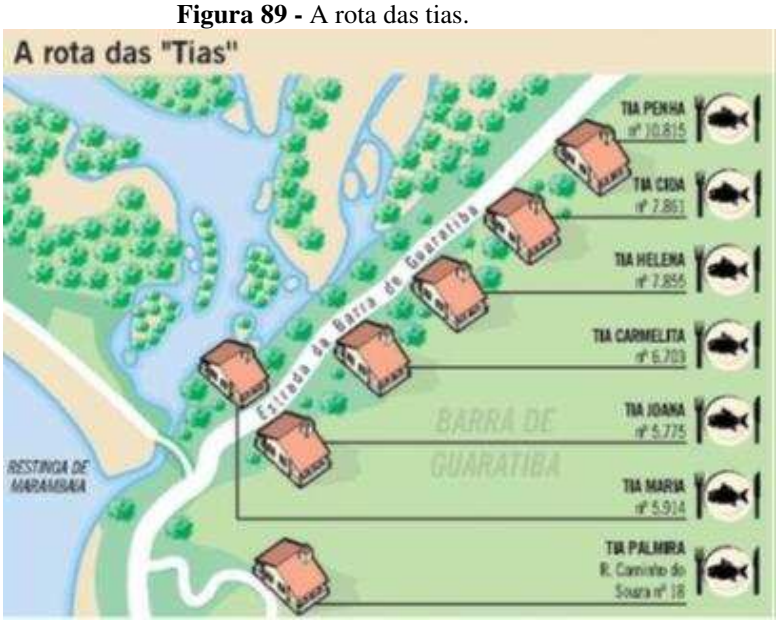
Fonte: Mendes, 1985.

Figura 88 - O roteiro dos frutos do mar.



Fonte: Jornal do Brasil, 1991.

Figura 89 - A rota das tias.



Fonte: O Globo, 1993.

Uma outra questão que pôde ser observada na pesquisa, foi que os restaurantes de Barra de Guaratiba receberam muitas indicações internacionais, isto a princípio poderia causar a impressão no leitor de que a indicação estivesse diretamente relacionada a sofisticação gastronômica, o que não corresponde à realidade, pelo contrário, a simplicidade – o sabor suave e honesto dos petiscos marinhos e dos molhos que os cobrem é o que fazem a fama do lugar. Seja no Tia Penha, no Pernambuco, no Chez Palmira ou no Janaína, os proprietários desenvolvem receitas e macetes secretos que fazem a delícia dos descobridores da boa mesa. Esses restaurantes já tem seus *habitués* mas ao longo do caminho há lugares para serem descobertos (MENDES, 1985).

Figura 90 – Nota de jornal: Do mar e do estilo *country* chique.



OS ENCANTOS DO MANGUE, DO MAR E DO ESTILO 'COUNTRY' CHIQUE

• **BARRA DE GUARATIBA:** Do sítio de Burle Marx à praia reurbanizada de Barra de Guaratiba, são mais de 50 "tias". Alguns são restaurantes. A maioria é a frente ou os fundos de um casebre que resolveu explorar os caranguejos catados no mangue. Parece pouco poético, mas é simpaticíssimo. E democrático. Sábado passado, no estacionamento do Tia Penha, um fusquinha emparelhava com um BMW.

Fonte: O Globo, 1980.

No fim da década de 1980, a pesca continuava sendo a principal fonte de renda de Barra de Guaratiba. Barquinhos coloridos traziam peixes graúdos como robalo, badejo, linguado, tainha, enchova, lagostas, lulas, polvos, mexilhões e siris aguardando moradores e turistas. Nos fins de semana, com a quebra da tranquilidade cotidiana, alguns moradores e veranistas habituais se sentiam incomodados. Era comum, nesses dias principalmente, encontrar turistas de todas as partes do mundo que procuravam por boa comida sem se preocupar com o requinte do serviço, dificilmente algum outro lugar os deixariam mais satisfeitos. E mesmo com os preços altos dos restaurantes, era bom deliciar-se com o clima de interior e com a gastronomia especializada que preparava os melhores pratos à base de frutos do mar da cidade do Rio de Janeiro (YOSHIJIMA, 1989).

Os anos 80 foi o período de maior cobertura jornalística, principalmente com a vinda dos *chefs* internacionais, movimento responsável pela primeira grande revolução no mercado gastronômico, especialmente para o Rio de Janeiro, capital. Nessa

oportunidade, houve aperfeiçoamento de técnicas culinárias, melhoria na apresentação dos pratos e maior interesse das pessoas pelo tema, que ia desde a leitura de matérias sobre comida até a compra de Guias Gastronômicos, usando-os como norte para encontrar eventos e movimentações ocorridas nos "restaurantes referência" da cidade. Um dos mais consultados era *O Guia dos Restaurantes do Rio* produzido por Danusia Barbara[36], uma das percursoras desse movimento. O termo "jornalismo gastronômico", inclusive é atrelado a ela (DE SÁ VALE, 2014).

De fato, percebeu-se que foi a partir da mudança dos discursos nos jornais (AMARAL, 2015) e de certa forma devido a decadência da oferta da peixada em outros lugares da cidade, assim como a busca pelo "novo", fizeram com que tias e os restaurantes de Barra de Guaratiba fossem mais contemplados pela imprensa impressa. Anteriormente a este período encontrou-se tímidas referências a culinária local e seu potencial como atrativo turístico, e outras pouquíssimas citações diretas aos restaurantes em si. As reportagens se limitavam, no entanto, a divulgar a região a partir do "turismo de fins de semana", por suas belezas naturais, o ar de tranquilidade, suas águas calmas, ideais para esportes náuticos motivando bons passeios. Ao mesmo tempo e em contraponto, apontavam a decadente infraestrutura turística e a superlotação das praias durante o verão.

Neste mesmo período, percebeu-se nas matérias sobre Barra de Guaratiba uma nova abordagem, como falas sobre a comida, a origem dos produtos utilizados no seu preparo, descrição da história de vida das cozinheiras e divulgação dos restaurantes em si, quanto pelo seu refinamento ou por sua simplicidade. Registros que incentivaram personalidades e artistas do Brasil e do mundo a frequentar a região em busca da boa comida e do bom entretenimento. Como descrito na reportagem *O mar e seus frutos na rota de muito sol,* em 21 de novembro de 1985.

> "Mas **há, além da fantasia e da beleza natural, um outro, e importante, apelo para se ir até lá: comida – farta** – em bares e restaurantes que se avizinham e que, por isso mesmo, tentam dar a seus pratos atrativos maiores e diferentes. **A matéria-prima: frutos do mar**. Quem estiver disposto a comer carne até consegue. Mas estará fazendo a escolha errada no lugar errado" (grifo meu).

O jornalista Roberto Marinho de Azevedo Neto sob o pseudônimo de *Apicius*, escreveu entre 1975 e 1997, uma seção sobre comida intitulada *A mesa, como convém* no *Jornal do Brasil.* Escrita em forma de crônicas ilustradas, a seção tinha o objetivo tanto

[36] Jornalista e Crítica gastronômica brasileira.

de criticar os restaurantes quanto o de produzir comentários sobre o que ocorria na cultura e na sociedade brasileira. Considerando que, nessa época, as matérias sobre comida eram geralmente apresentando receitas, *Apicius* se mostra, dentro do jornalismo brasileiro, como um ator importante no processo de transição da culinária como prática para a gastronomia como discurso (AMARAL, 2021).

Em 1984 descreveu *Apicius* (1984) em sua coluna sobre o restaurante de Tia Palmira:

> "Sentados, começamos a esperar. Mas nada interrompia a quietude do ambiente [...] pus-me de pé e fui até a cozinha. Que espetáculo belo então vi! Sentada diante de grande mesa, uma atenta senhora remexia um mar de camarões! Mal tive coragem de interrompê-la. Feito isso voltei para a sombra das maritacas. E logo começaram a desfilar os encantos locais. Não tem a casa o hábito confuso de elaborar cardápios ou *menus*. O que tem vai pousando sobre a mesa com um incontido vagar. De início chegaram os camarões, pequenos fritos em suas cascas, pastas de peixes e alguns feíssimos pastéis. Oh! Aparências que enganam! Eram os pastéis coisas de delicia muito invulgar, crocantes e recheados de bobó de camarão [..] Mas mais saborosas ainda era a pasta de mistura do mar [..] a vedete do conjunto era o **peixe a escabeche"** (grifo meu).

José Hugo Celidônio, como *chef* de cozinha e bom apreciador de comidas sofisticadas, foi um outro importante ator nesse processo, e um dos responsáveis por esse *boom* gastronômico que invadia a cidade à época. Escreveu sobre o assunto em várias publicações, fundou o clube *Gourmet* e promoveu a vinda de diversos *chefs* mundiais ao país. Tendo criado cursos concorridos de arte culinária, atuou como diretor da revista *gourmet*, criador da cozinha experimental *Vogue* e autor do primeiro guia gastronômico feito no Brasil. (JACOBSON, 1980).

Na década de 1990, ainda que ações de divulgação sobre a gastronomia continuassem em alta, a Cidade Maravilhosa entrava em um declínio financeiro, devido a uma crise de desempregos que atingia a classe média. Esse movimento afetou diretamente alguns donos de restaurantes, que tiveram de fechar as portas, por não ter como manter os compromissos com as finanças. O mesmo ocorreu com os profissionais de cozinha que não conseguiam se estabelecer no mercado de trabalho. Os donos de restaurante decidiram, então, se qualificar, para entenderem melhor o mercado. Assim, começou a época em que a classe média, de fato, entrou na cozinha (DE SÁ VALE, 2014).

Nesse período, algumas reportagens sobre os restaurantes de Barra de Guaratiba mantiveram seus conteúdos com características que mesclavam notícia e descrição de receitas. Em pesquisa sobre os restaurantes de Guaratiba feita exclusivamente no *O Globo*

os citados pelo jornal foram as Tias: Carmelita, Helena, Joana, Palmira e Penha e poucos outros como Kais 45, César, Oficina do Peixe, Tropical, Passo e Fico, Rancho Petisco. Sabe-se que não existiam só estes na região na época, mas talvez fosse os que conseguissem visibilidade através da divulgação jornalística. O motivo de serem estes os escolhidos para serem divulgados pelo periódico ainda necessita de maior esclarecimento.

Também nessa época, a pesca artesanal e para consumo próprio estava desaparecendo, problema causado pelo aumento da pesca predatória. Neste contexto, o Centro Tecnológico do Exército - CTex em conjunto com o Ibama iniciaram algumas ações em conjunto a fins de fiscalização da Baía de Sepetiba, em combate principalmente a pesca de arrasto, que era legalmente permitida, mas como prática, muito prejudicial à natureza marinha, pois arrastava junto com os peixes de interesse, várias espécies de outros peixes e outros animais pequenos, que não eram aproveitados e descartados pelo seu baixo valor comercial.

É importante ressaltar que, a década de 1990, se mostrou como nesse processo o Instituto Estadual de Florestas também vinha dando apoio ao Exército, que pretendia retirar alguns posseiros da área da Reserva Biológica de Guaratiba e aprovar o controle de acesso dos pescadores aos manguezais através de um cadastro e delimitação da área de trabalho. Notadamente o Instituto Estadual de Florestas reconhecia que a presença dos militares no território foi importante para a manutenção do ecossistema, evitando novas invasões por parte de posseiros. Na época da criação da reserva, já existiam cerca de 500 famílias por lá. Muitos moradores, eram antigos posseiros, que mesmo recebendo as notificações por parte dos militares, não foram prejudicados. A medida tomada foi começar a cobrar um aluguel simbólico dos antigos comerciantes, inclusive dos proprietários de restaurantes com contratos vigentes a cada 5 anos, podendo ser reduzido para 2 anos, o que inquietou grande parte dos comerciantes residentes na Estrada Burle Marx (JORNAL DO BRASIL, 1990). Na maioria dos casos, os proprietários dos restaurantes abriam o estabelecimento no quintal de suas casas, ou seja, o terreno servia para o trabalho e para a moradia ao mesmo tempo, próximo aos mangues.

Em 1992, ocorria a Conferência das Nações Unidas sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento, mais conhecida como ECO-92 na cidade do Rio de Janeiro, o evento foi marcado pelo fortalecimento entre representantes da sociedade civil, Organizações Não Governamentais e movimentos sociais, com comparecimento de 178 chefes de estado e de governo de diferentes países. Aos participantes e organizadores do fórum global foi oferecida alimentação nos dias do evento. Na praça para refeições

concentravam-se diversos tipos de restaurantes e estilos de comida. Na ocasião, nenhum restaurante de Barra de Guaratiba foi contemplado como representante de peixes e frutos do mar, o escolhido da vez foi o restaurante Candido's que ficava em Pedra de Guaratiba (MICELI, 1992). Mas por circunstancia da Conferencia, o Tia Palmira acabou virando notícia por receber o monge budista e líder espiritual tibetano Dalai Lama para um almoço *in loco*.

Ao longo dos anos, o jornal *O Globo* com sua seção *Água na boca,* se mostrou uma tribuna privilegiada, para bares e restaurantes apresentarem novidades ao cenário gastronômico das regiões. Os restaurantes de Barra de Guaratiba obtiveram várias citações nesse espaço do folhetim, outras poucas também no caderno *Rio show,* especializado em divulgar arte e cultura na cidade, como programação de cinemas, teatros, shows, exposições, restaurantes e outros eventos.

Em uma entrevista concedida a Paulo Gramado (1993), Palmira de Souza Leal descreve como seu restaurante passou a ser conhecido e divulgado pela imprensa. Concedendo a José Hugo Celidônio os créditos da sua notoriedade nas páginas de jornal:

> "A fama começou a correr a partir da popularização entre surfistas e franceses. A tripulação do Concorde sempre vinha aqui para comer. Costumo dizer que foram eles que me descobriram. Mas **o prestígio de verdade veio com a citação na Revista *Gourmet* em 1981, através do colunista José Hugo Celidônio"** (grifo meu).

Os traços inovadores dos conteúdos jornalísticos a respeito da gastronomia tornarem-se frequentes e importantes tanto para o setor gastronômico como para o próprio jornal. A partir dessa constatação, foi criado em 1996, o prêmio *Água na Boca.* Chefes de cozinha e proprietários de restaurantes passaram a almejar ter o nome da coluna na parede de seus estabelecimentos e a ganhar a competição. A eleição e indicação ao prêmio se dava por meio de um júri de notáveis moradores da região onde o restaurante estivesse instalado. Em 1998, em uma eleição realizada pelo *Infoglobo*, com participação de seus leitores, Tia Palmira, Tia Penha e Recanto do Tio João, este último sob o comando de Tia Eunice, foram considerados os melhores restaurantes de frutos do mar da zona oeste.

Nos anos 2000, aconteciam concomitantemente dois fenômenos muito relevantes ao setor da gastronomia, o primeiro foi o início das instalações de instituições de ensino voltadas a gastronomia no Brasil; e o segundo a crescente explosão da temática nas páginas de jornais. Nesse contexto, a gastronomia começava a ser vista como parte indispensável quando se pensava em cultura, pois alimentar-se não equivalia mais a um

simples gesto de consumo salutar, mas reafirmava-se como uma importante função social que concretizava relações de identidade cultural e pertencimento. No campo jornalístico, a temática estaria localizada nos cadernos culturais justamente por essa compreensão de que o ato de comer vai além do simples alimentar-se (AMARAL, 2013).

Durante este período as citações no *O Globo* sobre os restaurantes de Guaratiba aumentaram, a maioria localizada nos cadernos dos jornais de bairros, da própria zona oeste, região da qual Guaratiba faz parte. Importante salientar que, desde 1993 estes mesmos cadernos dedicam um espaço semanal à culinária carioca, o que sugere um baixo índice de divulgação da culinária da região num contexto geral. Quanto à divulgação limitada ao jornal de bairro, atende-se, dessa maneira, a um critério jornalístico de proximidade geográfica como uma importante estratégia para que os leitores/moradores valorizarem a própria região, sua culinária e os seus estabelecimentos. Em contrapartida, não se alcança a mesma visibilidade em relação aos leitores de outras regiões da cidade. Neste último caso, talvez funcionasse o *boca-a-boca*, técnica de propaganda feita de forma verbal de uma pessoa para outra, que acabava espalhando a notícia entre amigos e conhecidos. Uma troca entre os dali e os de fora.

Exemplo disso, pode ser constatado na fala da repórter Jaciara Rodrigues em sua reportagem intitulada *Na rota dos prazeres da boa mesa* em 15 de janeiro de 2000.

> "**Para quem não conhece a região, chegar em Pedra e Barra de Guaratiba não é tão simples**. Do centro do rio até as praias são aproximadamente cem quilômetros. **É preciso ter referências e a valiosa ajuda dos moradores**. Mas difícil mesmo depois da primeira visita aos bairros é esquecer o caminho que leva aos bares e restaurantes. Os pratos feitos à base de frutos do mar e a paisagem privilegiada vêm conquistando os cariocas – principalmente os moradores da Zona Oeste e da Barra - e muitos estrangeiros. A maioria desses restaurantes é premida e já consta nos principais guias gastronômicos" (grifo meu).

Na década de 2000-2009 é criada a Associação Gastronômica e Comercial da Costa Oeste - AGACO que tinha como objetivo comprar os insumos na própria região, diminuindo assim seus custos e ao mesmo tempo baixar os preços repassados ao consumidor e desde a sua inauguração já contava com a participação de 50 proprietários de restaurantes, inclusive os que estavam localizados na Estrada de Barra de Guaratiba (ANTUNES, 2000). Vale ressaltar que a AGACO, em parceria com mais 19 outras associações, até mesmo a Federação dos Pescadores do Estado do Rio e Janeiro, integraram o Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural da Cidade do Rio de Janeiro - CMDR-Rio, criado pela Lei nº 3.097, de 13 de setembro de 2000. Na mesma época,

observou-se uma explosão da temática gastronômica nas páginas de jornais, ocorrendo um avanço das citações dos restaurantes estudados no jornal *O Globo.*

A reputação da comida de Guaratiba foi certamente construída a partir dos dotes culinários e a tarimba das cozinheiras e dos cozinheiros da região. Com seus cardápios tradicionais, à base de peixes e frutos do mar, ganharam espaço nos guias gastronômicos do Brasil, Danusia Barbara, Rio Botequim e Quatro rodas, conforme relata Claudio Mota na reportagem, da seção Água na Boca, intitulada *Comida servida com certificado de qualidade* de 15 de fevereiro de 2003. Para além da exposição jornalística local, Tia Palmira estrelava nas páginas dos jornais diários franceses, *Le Monde* e no *Le Fígaro*, depois que seus pastéis de camarão, sua moqueca e seu bobó foram descobertos por um grupo de técnicos franceses que trabalharam na Restinga de Marambaia.

Quanto as premiações, também alavancadas pelo jornal através do prêmio *Água na boca*, Tia Penha vence, em 2006 e em 2008, pela terceira e quarta vez consecutivas, o prêmio de melhor restaurante de frutos do mar da região, em 2007 ficou em segundo lugar. Nessa época, um de seus cinco filhos, de nome Erisvaldo cursava faculdade de Gastronomia, algo que considerava valioso para melhorar a qualidade do atendimento do restaurante.

Na mesma época, o fomento aos Jogos Pan Americanos em 2007 promove a apresentação das leis 5.084 de 22 de setembro de 2009 e 5.071 de 06 de maio de 2009 (RIO DE JANEIRO, 2009) à assembleia legislativa do município. Ambas dispunham sobre a implantação dos polos gastronômico e cultural de Pedra de Guaratiba e da Barra de Guaratiba, os quais foram consolidados pela lei n.º 7.498, de 25 de agosto de 2022, que unifica, na legislação municipal, todos os polos gastronômicos e culturais do município do Rio de Janeiro. Tais fatos demonstram que de alguma maneira, o olhar do poder público voltava-se para as potencialidades da culinária local.

Figura 91 – Peixada de Robalo em Barra de Guaratiba.



Fonte: O Globo, 2007.

A Reserva Biológica e Arqueológica de Guaratiba é um dos maiores criadores de frutos do mar da região, basta ver o grande número de restaurantes que os comercializam por lá. Dito isso, vale ressaltar que para alguns estudiosos mais críticos, essa relação entre uso da natureza em favorecimento dos restaurantes, não está sendo bem conduzida quando se trata da proteção do meio ambiente, principalmente por parte dos estabelecimentos. Em uma reportagem ao jornal *O Globo* (ALBURQUERQUE, 2008) em que o biólogo Mário Moscatelli, critica a postura de alguns restaurantes quanto ao tratamento dado por eles ao meio ambiente, e acentua que na verdade o que impedia o agravamento da situação do manguezal e o do apicum[37] era a presença do Exército na região:

> "Boa parte do lixo que suja o apicum de Guaratiba é proveniente, dos restaurantes da região. - Quase todos os restaurantes da estrada de Guaratiba lançam esgoto no manguezal e no apicum. Eles estão poluindo o próprio produto que vendem, os frutos do mar. Isso influencia diretamente a reserva biológica, já que o rio recebe todo esse esgoto. É incrível que, mesmo sendo considerada um polo gastronômico, não tenha aparecido até agora uma solução para esse problema de saneamento [...] Se não fosse a existência do Centro Tecnológico do Exército, que fica praticamente dentro da reserva, acredito que aquilo tudo já tinha desaparecido. A reserva é respeitada, única e exclusivamente, por causa da presença dos militares" (trecho de entrevista de Mario Moscatelli ao O Globo em 26/12/2008 p. 18).

Mesmo não sendo objetivo dessa tese explorar as questões ambientais da região importante mostrar que nos jornais também era possível encontrar questões que não

[37] Terreno alagadiço de água salgada, formado à beira-mar.

fossem só para falar do lado bom da comida, do lazer em Barra de Guaratiba, algumas matérias também se dispunham a apontar que, para toda ação tem uma reação, e por lá pareciam ser as consequências ambientais geradas por décadas, causadas pela poluição e pelo crescimento urbano desordenado. De acordo com o biólogo havia pelo menos dez anos que as margens do Rio Piraquê-Cabuçu, que corta a região e onde estão os apicuns e o manguezal, vêm sendo loteadas e transformadas em favelas. Importante salientar que a ausência deliberada do Estado nessas situações, também acentua em grande parte esses problemas.

Mesmo lidando com as adversidades de uma "cidade grande", de 2010 a 2019, o Rio recebe uma sequência de grandes eventos, como a Rio +20, em 2012; a Jornada Mundial da Juventude, em 2013; a Copa do Mundo, em 2014, e os Jogos Olímpicos, em 2016. Em entrevista concedida a De Sá Vale (2014), a *chef* Katia Barbosa, que comanda o Restaurante Aconchego Carioca, ao ser perguntada sobre o momento em que vivia a gastronomia carioca e a sua tradição, diz:

> A culinária carioca está em um movimento de crescimento. Não vejo esses dois momentos como movimentos separados. Vejo sim como tendências, mas algo de valorização da nossa comida. Ainda bem. [...] O Rio já virou rota, inclusive para o turismo gastronômico. Temos aqui um pouco de tudo: comida contemporânea, comida de boteco, feiras gastronômicas. **O Rio é porta para o mundo e não tem nada melhor do que contar a nossa história através da nossa comida, a valorização da nossa comida vem acontecendo justamente para que ela não se perca na memória**. Penso nisso até por conta do que eu faço mesmo. Orgulho-me em fazer uma comida popular e gosto dela por ser uma comida de memória, afetiva, que nos remete à infância e também a outras épocas especiais. [...] **Não tem força maior que a imprensa nessas horas**. Hoje em dia, com o número de jornais e revistas especializadas no assunto então, é impressionante no poder que ela tem. **Se hoje tem muita gente bacana interessada em comida brasileira, foi porque tivemos muita informação passada sobre o assunto** (DE SÁ VALE, 2014 p. 24-25; grifo meu).

Acompanhando os vultuosos eventos, ocorreram também, grandes investimentos de infraestrutura na cidade como um todo. Um impacto maior para a da região de Guaratiba e seu entorno foi nesse contexto, a construção do túnel da grota funda. Outro fato importante foi a aprovação do projeto de lei n.º 683 de 21 de dezembro de 2017, que consolidou os polos gastronômicos, culturais e comerciais no município do Rio de Janeiro

(RIO DE JANEIRO, 2017). Contudo, Guaratiba foi levada, talvez por todos esses investimentos públicos e investidas privadas, a entrar no mapa da gentrificação[38].

Nesse caótico contexto, mesmo visibilizados, de alguma forma, pelo poder público, por meio do projeto de implantação do polo gastronômico, os restaurantes de Guaratiba pouco encontraram espaço nos jornais. Os restaurantes de Palmira e Penha, como os mais conhecidos das tias, conseguiram participar da terceira edição do RioGastronomia que tinha a região de Guaratiba como um dos roteiros gastronômicos na zona oeste.

Figura 92 - Tia Palmira e Tia Penha.



Fonte: André Teixeira/O Globo/Extra, 2013.

Em 2014, somente O Cantinho da Tia Penha virou notícia por conquistar, novamente, o prêmio *Água na Boca* de melhor restaurante de frutos do mar de toda a zona oeste (CUNHA, 2014). Em função do Jogos Olímpicos também virou ponto de parada para o almoço dos admiradores da prova de ciclismo que usará a Estrada Roberto Burle Marx como pista de competição (MARSAL, 2016). Em abril de 2019, consta uma citação na coluna *Água na Boc*a indicando-o como um dos restaurantes mais tradicionais da região, sendo uma boa opção para o almoço do Domingo de Páscoa (HERINGER, 2019).

O ano de 2020 ficará marcado na história com o anúncio oficial de que o mundo enfrentava a pandemia de Covid-19. As pessoas não estavam frequentando restaurantes e as notícias eram de que o setor gastronômico enfrentava um momento difícil, com

[38] Conceito criado pela socióloga britânica Ruth Glass em 1964. O termo refere-se a um fenômeno de transformação urbana que promove a elitização de um espaço, através da alteração da composição social de uma região ou bairro.

inúmeros fechamentos de portas. No mês de setembro, os serviços de alimentação apareceram em sétimo lugar, em uma lista feita pela Secretaria Especial de Produtividade e Emprego do Ministério da Economia, como um dos segmentos mais impactados pela pandemia. Sendo assim, apenas em uma citação foi encontrada na seção *Água na Boca*, onde o Cantinho da Tia Penha noticiava uma oferta de combo de um de seus pratos e o serviço de *delivery* para os clientes. Não se imaginava que os canais virtuais de venda, de um diferencial passaria a ser tornar uma necessidade e uma tendência que continua em crescimento.

Elaborando uma retrospectiva da trajetória social da peixada na Cidade, sugere-se que, ela sempre esteve em Barra de Guaratiba, do mesmo modo que esteve por todo restante da metrópole. Os aspectos naturais da geografia da região guaratibana, com presença de rios, mangue e mar, denota a existência de pescado, mariscos e crustáceos e justifica a contínua conformação de moradores atuando como pescadores e catadores. Por muito tempo, a peixada foi considerada uma comida cotidiana e de subsistência local, que supria a própria necessidade alimentar dos pescadores, catadores e suas famílias. É possível afirmar que sua construção enquanto "comida" conduzida pela cultura, se deu por interferências destes atores e também de atores, como as cozinheiras (os), como as "Tias de Guaratiba, muitas delas esposas de pescadores e catadores, que com seus saberes trazidos de muitos lugares do País começaram a cozinhar no lar, e depois foram abrindo seus lares/restaurantes ao público, cozinhando para o "de fora". Com esse movimento, passaram a atribuir ao prato um novo valor, o de mercadoria, evidenciando uma organização de forças de trabalho em torno de uma estrutura de mercado (MORAES, 2010), que possibilitou a comercialização do peixe, em forma de peixada, por exemplo.

Sendo assim, a partir do que foi mencionado no item 2.2 dessa tese, podemos afirmar que a trajetória do peixe praticamente é a mesma, as origens do peixe são as mesmas, já que estamos falando da mesma Cidade. O que mudou aqui foi sua trajetória social, desviada e transformada pela culinária, gerando um novo regime de valor para o alimento, o valor de mercadoria. Mas ao mesmo tempo, transformado em mercadoria, entende-se que deveria estar isenta de simbolismos, mas pelo contrário, o peixe transformado foi primeiramente reconhecido como comida (peixada), estando envolto de inúmeros saberes e práticas socais, não só em Guaratiba e seus restaurantes, como todas as outras vezes e em todos os outros lugares que foi citada na tese, onde as trocas ocorridas na oferta da peixada eram na maioria das vezes de outra natureza. Portanto, assim como ocorreu em outros cantos da Cidade, uma mistura intercultural, como um processo

orgânico, advindo naturalmente do sistema alimentar local carioca, ocorreu também em Guaratiba.

Como viu-se anteriormente nesse texto, no início do século 20, em parte da cidade, a peixada já era considerada um dos atrativos para reunir grandes grupos de pessoas, especialmente nas festas carnavalescas. Em Guaratiba, a peixada ganha visibilidade jornalística a partir das "peixadas cívicas" em meados dos anos 20, em encontros liderados por Cesário de Melo que reuniam influentes políticos de toda região, inclusive o conhecido "Grupo Triângulo"[39], sendo considerada "comida símbolo" desses encontros. Esse *timeline* nos periódicos que parecia privilegiar partes da Cidade em função de outras durante a primeira metade do século, deve ser um ponto a ser discutido porque, na realidade, os jornais da época, não haviam desenvolvido ainda esse apelo "notificável" a nada que tratasse de alimentação ou hábitos de consumo cotidiano, que mostrava-se ser o caso de Barra de Guaratiba em relação ao consumo de comida à base de peixes, como a peixada. No entanto, noticiar pessoas, lugares e eventos onde a peixada seria servida obedecia e ainda obedece a lógicas e interesses próprios e inerentes ao jornalismo, ou seja, mostrar ao público leitor, eventos, lugares e pessoas de quem os interessava saber.

Foi a partir dos anos 80, que os registros sobre comida nos jornais foram se modificando, e hoje se caracteriza como jornalismo gastronômico ou jornalismo especializado em gastronomia. Tal movimento à época, estimulou muitos restaurantes especializados em pescado a "gourmetizar" seus pratos, o que atraiu pessoas influentes, virando notícia para os críticos gastronômicos que se espalhavam por toda cidade. Não se ouvia mais falar de peixadas, e sim de frutos do mar. Por outro lado, Barra de Guaratiba era percebida como um local bucólico, e os restaurantes por lá assumiram essa identidade, mantendo seus pratos à base de peixe menos sofisticados, os seus ambientes mais rústicos, com as "tias" tendo sua imagem associada ao cuidado, ao afeto, ao lar e ao que é caseiro, passando a serem notados assim, como restaurantes tradicionais, que buscavam valorizar os saberes locais e ao mesmo tempo criavam uma atmosfera de envolvimento cultural.

Somados esses aspectos presentes no âmbito simbólico à geografia local e à paisagem, tornava-se Barra de Guaratiba uma atração turística, especialmente para o consumidor que buscava em um mesmo lugar, a reunião desses valores, a fim de

[39] Lideranças locais de grande estima da população, atuavam na área de Santa Cruz, Campo Grande e Guaratiba e ocupavam cargos nas esferas da administração municipal e federal.

rememorar práticas alimentares do passado ou produzir novas memórias que vão além do simples ato de comer.

Com o passar do tempo, mesmo com os restaurantes de comida à base de frutos do mar continuando lá, Barra de Guaratiba foi ficando mais esquecida pelos jornais, e o advento das redes sociais tem-se mostrado um caminho para visibilizar os restaurantes tradicionais. Mas nem todos conseguem "alimentar" suas páginas diariamente, com fotos, conteúdos e anúncios, e acaba que sua perenidade segue sustentada pelo boca a boca.

Dito isso, a peixada e a comida à base de peixes e frutos do mar segue circulando pelo espaço citadino, e anda procurando ancorar-se em novos territórios. Apesar desse estudo ter limitado o seu recorte em 2020, recentemente, para além de Guaratiba, novos lugares que abrigam restaurantes deste tipo de comida começaram a surgir como atrativos turísticos na Cidade. Portanto, da mesma forma, que um primeiro momento, a peixada circulou pelos vários cantos da Cidade, diferentes de Guaratiba e despertou o interesse jornalístico, em outro momento esse interesse voltou-se para a peixada servida em Guaratiba, agora volta-se a atenção para esses novos lugares, como é o caso da Ilha da Gigóia, por exemplo.

A Ilha da Gigóia é um complexo lagunar localizado dentro do bairro da Barra da Tijuca, na zona oeste da cidade, considerado o "novo refúgio" em meio ao centro metropolitano, percebido pelo seu clima interiorano, é conhecida como "Pantanal Carioca" ou "Veneza carioca", devido à sua paisagem lagunar natural, com vasta fauna e flora, proporciona passeios de barcos que exploram sua paisagem e propicia vista para pontos turísticos como Pedra da Gávea e Cristo Redentor. Como opções de lazer existem diversos bares e restaurantes, muitos deles que servem comida à base de peixe, indo dos mais rústicos ao mais sofisticados, sendo que a maioria fica ao redor da ilha, com vista para a lagoa, e oferecem música ao vivo. Também existe a possibilidade de dar uma caminhada, praticar esportes aquáticos e conhecer as outras ilhas da lagoa, em um dia ou num fim de semana já que a ilha oferece várias opções para hospedagem.

Além da Gigóia, no bairro Recreio dos Bandeirantes, também na zona oeste, outro espaço recente foi aberto, o restaurante chamado "Tia Maria", com ambiente inspirado nas vilas mediterrâneas, a ideia de abrir o estabelecimento surgiu de um dos sócios, a partir da sua experiência acumulada de mais de 40 anos trabalhando com pescado. Motivado pelo desejo de oferecer aos moradores do bairro do Recreio e arredores a possibilidade de comer excelentes frutos do mar sem precisar se deslocar para Guaratiba. Curiosamente, o proprietário associa o restaurante às tias de Guaratiba, como o próprio

nome diz e a própria Guaratiba, como visto na página do Instagram do estabelecimento que cita: “Um pedacinho de Guaratiba pertinho de você, com um cardápio incrível de frutos do mar, peixes e quitutes baianos”.

Com isso cabe ressaltar que, mesmo que nesses novos lugares, as configurações obedeçam a outros valores sociais, a peixada continua se atualizando nas memórias cariocas, ainda que revestida de novos valores.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta pesquisa buscou apresentar a trajetória social da peixada na cidade do Rio de Janeiro a partir dos jornais, e estabelecer uma reflexão sobre de que modo as conexões ocorridas nesse processo entre este prato e os atores envolvidos cooperaram para a construção da memória social da cidade. Por entender que a memória se manifesta assentada nas dinâmicas sociais produzidas nas lógicas culturais dos distintos grupos, a partir do referencial teórico e metodológico da antropologia, propus a abordagem sobre a importância desse sistema alimentar tão intrínseco na cidade, do qual faz parte o peixe e suas influencias sobre o seu desenvolvimento social e cultural, originando receitas e hábitos que ainda hoje se conservam.

No período escolhido como início do recorte temporal desse estudo, a cidade do Rio vivia plenamente sua condição de Capital Federal e, graças a essa centralidade política, era também o centro cultural do país. Todavia, é importante reforçar que a cidade do Rio de Janeiro possui raízes portuárias, que alimentaram e alimentam tanto seus interesses comerciais, como suas relações sociais, que geralmente são próprias de uma cidade de frente para o mar. Assim, buscou-se neste trabalho mostrar primeiramente a relação entre a cidade, o peixe e a pesca, e as primeiras evidencias revelaram que, a gestão do sistema alimentar marinho, a partir do setor pesqueiro esteve por muito tempo, sujeito à interferências e controle do Estado, que mantinha como discurso o objetivo de nacionalizar a prática da atividade da pesca, e a partir da criação de sucessivas políticas públicas que, com intuito de "ajudar" o setor, na maioria das vezes impactavam quem estava na ponta desta cadeia, especialmente o consumidor doméstico, que sentia por vezes um nível de afastamento do peixe da sua mesa.

Nesse contexto, que às vezes parecia ter uma dinâmica cíclica, permaneceram os consumidores indignados e sem muitas respostas efetivas, visto que nos jornais era comum encontrar matérias constando reclamações dos mesmos à essa situação de instabilidade entre oferta e demanda do pescado. Essa conjuntura se acentuou na década de 1960, período em que o Rio deixava de ser Capital Federal e onde as políticas governamentais visando investimentos e incentivos fiscais estava voltada para a pesca a nível industrial. Compra de embarcações, de equipamentos e implantação de unidades de beneficiamento de peixes e outros tipos de pescados abasteceriam a indústria e não o consumidor final. Por isso nunca era suficiente a quantidade de peixe pescada na cidade, mesmo tendo o Rio de Janeiro, o peixe como alimento que demarcava um dos sistemas

alimentares do carioca. Como parece ser ainda hoje essa a realidade, pois a Cidade recebe peixe de várias regiões do país, para os mais diversos usos, e a falta de um terminal de pesca e/ou mercado próprio para isto, ajuda a evidenciar o problema.

Tais indícios ajudam também a explicar porque a comida à base de peixe, não foi escolhida para representar os projetos da Nação para fora do País e nem se tornou símbolo da cozinha brasileira, visto que, o interesse dos usos do sistema alimentar eram outros. Sucedido pelo feijão (feijoada), sistema alimentar que não era próprio da cidade, mas que foi "o escolhido" como parte de um plano de projeção nacional. Essa então não foi uma decisão cultural, e sim uma decisão política.

Além das questões políticas, outros fatores contribuíram para que esse afastamento domiciliar do peixe na mesa se tornasse mais evidente, um deles foi a mudança ocorrida na dinâmica familiar, principalmente com a inserção das mulheres no mercado de trabalho, e comer peixe fora de casa, especialmente em restaurantes passou a ser uma realidade para grande parte das pessoas e das famílias. Sobre esse ponto, faz-se necessário um novo olhar acerca dos diferentes modos de vida e de apropriação do espaço acerca das permanências, resistências, resiliências e transformações no território urbano. Tal discussão torna-se essencial hoje, diante da vinculações dos alimentos à soberania e segurança alimentar e, requerem uma reflexão constante acerca das transformações que alteraram as estruturas sociais, econômicas e culturais, algo que poderá ser discutida em trabalhos futuros, inclusive abordando em mais detalhes os usos e destinos do sistema alimentar marinho na cidade do Rio, atualmente.

Na passagem do século 19 para o século 20, as principais cidades do país registram transformações nos espaços urbanos e a efervescência de ideias e hábitos culturais. O Rio já continha inúmeras salas de cinema, vários teatros, além da realização das festas populares e das diversas praias, que, a partir das primeiras décadas do século 20, começavam a ser exploradas como espaço de lazer. Ao mediar e, simultaneamente, impulsionar estas mudanças, a imprensa torna-se um importante espaço capaz de discutir e mesmo ilustrar os modos de vida, sociabilidade e relações culturais da época.

Como já foi mencionado em alguns capítulos da tese, a comida é um fator de facilitador de relações e do diálogo nos eventos, exercendo um papel de agregar as pessoas. É fato, que em determinados momentos come-se, não necessariamente por fome, mas pelo prazer do convívio, ainda que temporário. Por esta razão, corroboro, assim com Mary Douglas (2003), que a "comida tem uma capacidade especial de marcar relações sociais. No tocante aos resultados encontrados neste trabalho, a peixada mostrou sua

dimensão cultural, quando passou a ser um importante "interlocutor" em várias festividades e rituais nas quais era servida. Alçando-se como um elemento marcador da interculturalidade carioca, pela diversidade de formas que era apresentada e descrita algumas vezes pelos jornais (vide Anexo, p. 226), como também um verdadeiro atrativo nos anúncios dos bródios, pois os partícipes buscavam momentos de sociabilidade que estavam além do simples saciar a fome, ou seja, iam para conversar, dançar, trocar ideias, discutir sobre política, comemorar uma data especial, enfim. A comida seria então, algo que tem vida social, e a sua comestibilidade relacionada ao seu valor estaria associada a esta propriedade específica e também propriedade temporal dos alimentos, no caso aqui o peixe. Alimento que transformado aqui em peixada, muito comumente consumido e apreciado nestas ocasiões festivas e em certa medida acessível, visto que era uma quantidade relativamente grande necessária para atender às pessoas presentes. Tratar-se aqui como uma "comida festiva", já que no dia-a-dia parecia não ser, o peixe de tão fácil acesso, exceto talvez em Barra de Guaratiba.

Vale destacar que ao descrever o percurso, as continuidades e descontinuidades da peixada na cidade do Rio de Janeiro, um achado interessante dessa tese foi descobrir a relação intima dessa comida com o carnaval. Utilizando aqui, como base, a primeira proposição de Jô Gondar (2005), onde diz que a memória é polissêmica e os signos símbolos (palavras escritas) podem ser utilizados como suporte de memória, resgata-se essa memória através de inúmeras matérias e anúncios encontrados nos jornais.

Salienta-se aqui também a importante contribuição da imprensa na construção da cultura gastronômica do Rio de Janeiro, assim como de sua memória. Destacando seu papel efetivo em persuadir turistas potenciais a visitarem a cidade pela sua comida, não apenas por outros atrativos, como praias, *Réveillon* ou carnaval. Todavia, estas características unidas ou combinadas certamente tornam os lugares ainda mais atrativos. Isto é percebido em toda a Cidade, e não seria diferente em Barra de Guaratiba, o que foi constatado em minha pesquisa nos jornais.

De acordo com os dados encontrados, Barra de Guaratiba era inicialmente visitada por sua vilegiatura marítima. O uso de seu espaço instaura uma lógica de ocupação que associa a demanda de uma sociedade de lazer emergente à demanda por zonas de trabalho (pescadores) e por habitação (dos migrantes vindos de outros lugares) sendo alcançada por algumas infraestruturas urbanas, como melhoria das estradas, e de diversos outros serviços, incluindo a instalação de inúmeros restaurantes, inclusive os das tias de Guaratiba. Na contemporaneidade, foi unida a ideia do turismo de lazer, e essa conjuntura

deu ao bairro, a chancela de se tornar um lugar onde a sua comida à base de peixes, incluindo a peixada torna-se também uma atração turística.

Utilizando a perspectiva de Arjun Appadurai e Igor Kopytoff (2008), ao examinar as muitas trajetórias, disputas e usos sociais que circunscrevem a biografia cultural da peixada, evidencia-se o quanto a circulação dela foi e é capaz de explicar e descrever o que ocorria em diferentes contextos sociais. E ainda mais, a biografia cultural da peixada ressalta em especial, as fases percorridas por essa comida em cada um desses contextos. As mais relevantes são: em primeiro momento, a que tem o peixe enquanto alimento selecionado, transformado (pela culinária), compartilhado e valorizado, de acordo com as regras culturais locais mostrando sua apetência performativa como elemento propulsor de sociabilidades, ressaltando o seu valor simbólico, e posteriormente, o mesmo alimento selecionado, transformado (pela culinária) e valorizado, de acordo com as regras de mercado, mostrando-se como atrativo turístico, ressaltando o seu valor mercantil. Ambas as fases projetam o peixe, materializado em forma de peixada, como algo comestível, algo que foi escolhido dentro de um sistema alimentar complexo, transformado pela culinária, para que pudesse ser aceito e consumido em grupo.

E o que esses dados encontrados contribuem para a memória social da Cidade? Na perspectiva de Halbwachs (1990), a memória pode ser entendida como uma reconstrução do passado realizada com o auxílio de dados do presente, portanto é um tipo de relação que se estabelece entre o presente e o passado. Esse processo de construção social, se dá a partir das relações mantidas entre os indivíduos e os grupos, onde o indivíduo precisa recorrer a instrumentos que lhe são fornecidos pelo meio social. Se a memória é uma (re)construção e nos conduz a reconstituir o passado, ao remontar uma biografia da peixada, a partir do que foi encontrado nos jornais, têm-se um trabalho sobre memória.

Durante a análise, reforço que procurei considerar que os relatos encontrados nas matérias estavam para além do olhar subjetivo do jornalista, sendo assim, considerei-os importantes produtos comprobatórios do que ocorria nos contextos sociais característicos e também como forma de expressão da memória coletiva dos grupos. Isso de certa maneira me ajudou a reconstruir no presente a memória da Cidade com a peixada, já que nada pude vivenciar. Neste caso, busquei demonstrar os acontecimentos, aos quais Pollak (1992) chamou de "vividos por tabela", ou seja, acontecimentos vividos pelo grupo ou pela coletividade à qual a pessoa se sente pertencer, mais dos quais a pessoa não participou. Além de acontecimentos, a memória é constituída por pessoas, personagens,

e do mesmo modo falei de pessoas e personagens encontradas no decorrer da biografia da peixada, que, por assim dizer, se transformaram quase conhecidas, ainda que a maioria desses personagens não pertencessem necessariamente ao espaço-tempo ao qual eu pertenço. Hoje, consigo identifica-las em nomes de ruas, de avenidas, de praças, tornando-se lugares ligados à uma memória pública, que agora consigo presenciar. Como pontua Frehse (2005, p. 36):

> "Embora sem poder participar fisicamente, o pesquisador observa ... Lança mão da visão e, por meio dela, lê textos, contempla imagens, inquire a materialidade da documentação e o seu conteúdo. Vai conformando assim, no corpo a corpo com o arquivo - cruzamento de dados de fontes diversas entre si e com aqueles que a leitura das fontes secundárias lhe fornece - um segundo campo, por assim dizer, campo mais restrito. Refiro-me a um campo imaginário de interlocuções com os autores e personagens que integram a documentação".

No entanto, esta tese alcança seu objetivo e apresento minhas contribuições para a memória social da Cidade, quando: a) resgato a importância do peixe como alimento e demarco um dos sistemas alimentares cariocas, que se mostrou relevante em diversas decisões políticas, até em nível nacional; b) relaciono o consumo da peixada com as mais variadas formas de sociabilidade cariocas, especialmente o carnaval, comprovando ser além de uma comida que abarca a interculturalidade, ser uma comida festiva, o que enfatiza e a aproxima da identidade cultural carioca marcada pelas misturas e pela boêmia; c) sinalizo sua atribuição de valor como atrativo turístico em Barra de Guaratiba; d) aponto que a peixada continua viva e circula por novos espaços da Cidade e quiçá poderá continuar sendo objeto de estudo posteriores.

Esta tese portanto, é resultado da reunião de parte dos dados mais significativos produzidos durante o percurso da pesquisa, e a finitude desse trabalho gera sentimentos ambíguos. Se por um lado os materializo através da escrita, por outro tem todo o devir. Destaco que mesmo o objetivo inicial sendo outro, tudo valeu a pena. Me encontrei, de fato, entre os pesquisadores do cotidiano e dos arquivos. E assim, durante meses, enquanto recortei fragmentos do que ocorria na Cidade para narrar a trajetória passada e presente da peixada, no acervo online da Hemeroteca Nacional, a vida social e cotidiana continuava a transcorrer.

Comida é um assunto pelo qual tenho muita afeição. Grata pela jornada, deixo aqui minhas contribuições a respeito dessa comida carioca festiva.

REFERÊNCIAS

ABRAHÃO, Eliane Morelli. Os *menus* como fontes para o estudo das práticas alimentares na República. Brasil (1889-1930). **Revista Latino-Americana de História**, v. 08, n. 22, ago./dez. 2019.

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

ALENCAR, Chaves, Christine de. Festas da política: uma etnografia da modernidade no sertão (Buritis/MG). **Coleção Antropologia da Política,** Relume Dumará, Rio de Janeiro, 2003.

ALMEIDA, Cristiane D'Avila Lyra. **João do Rio a caminho da Atlântida**: por uma aproximação luso-brasileira. Tese (Doutorado em Letras – Pontifícia Universidade Católica, Rio de Janeiro, 2010.

A MANHÃ. **Acervo Digital**. Rio de Janeiro. Disponível em: https://bndigital.bn.gov.br/hemeroteca-digital/.

AMARAL, Renata Maria do. **Gastronomia: prato do dia do jornalismo cultural**. Recife: Editora UFPE, 2013.

AMARAL, Renata Maria do. **Virada gastronômica: como a culinária dá lugar à gastronomia no jornalismo brasileiro**. Tese (Doutorado em Comunicação) – Programa de Pós-Graduação em Comunicação. Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2015.

AMARAL, Renata Maria do. O lugar do jornalismo na constituição do discurso e do campo da gastronomia no Brasil. **Revista Mangút**: conexões gastronômicas**.** Rio de Janeiro, v. 1, n. 2, p. 42-55, dez. 2021.

AMARAL, Rita de Cassia de Melo Peixoto. **Festa à Brasileira - Significados do Festejar no País que 'Não é Sério"**. Tese (Doutorado em Antropologia Social). Universidade de São Paulo, São Paulo, 1998.

ANDRAUS, Reinaldo. Histórias do surf. Blog do Dragão. Disponível em: http://surfdragonblog.blogspot.com/. Acesso em: 18 fev. 2023.

A NOITE. **Acervo digital**. Rio de Janeiro. Disponível em: https://bndigital.bn.gov.br/hemeroteca-digital/.

ANTUNES, Bianca. **Aposta no crescimento da gastronomia**. O Globo. Zona Oeste. Domingo 12 de novembro de 2000. Disponível em: https://acervo.oglobo.globo.com/ Acesso: jul./set de 2022.

APPADURAI, Arjun. Introdução: mercadorias e a política de valor. In: APPADURAI, Arjun. **A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural**. Niterói: Editora da Universidade Federal Fluminense, 2008.

ARANTES, Erika Bastos. A estiva se diverte: organizações recreativas dos trabalhadores do porto carioca nas primeiras décadas do século XX. **Revista Tempo**, v. 21 n. 37, p. 22-41, 2015.

ARMAZÉM DE DADOS. Descrição e mapas da área de planejamento-5. Disponível em: http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/4290214/4105682/06.AnexoVIDescricaoeMapadaAreadePlanejamento5.pdf. Acesso em: 22 abr. 2022.

BARBOSA, Lívia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 87-116, jul./dez., 2007.

BARBOSA, Lívia. Tendências da Alimentação Contemporânea. Tendências da alimentação contemporânea. In: PINTO, M. L. & PACHECO, J. K. (orgs.). **Juventude, consumo e educação 2**. Porto Alegre: ESPM, p. 15-64, 2009.

BARROSO, Renata Melon; WIEFELS, Alexandre Cigagna O mercado de pescado da região metropolitana do Rio de Janeiro. **Revista Infopesca,** 2010.

BEBER, Ana Costa; GASTAL, Susana. **Cadernos de receitas e histórias de vida**: consolidando memórias e saberes tradicionais. Programa de Pós- graduação Comunicação, Linguagem e Cultura - UNAMA, n.1, 2017.

BENEMANN, N.; SORDI, C.; MENASCHE, R.; COLLAÇO, J. Apresentação: Novos olhares antropológicos sobre comida. **Antropolítica -** Revista Contemporânea de Antropologia**,** v. 55, n. 1, 2023.

BITAR, Nina Pinheiro. Projetos urbanísticos, mercados populares e processos de patrimonialização na cidade do Rio de Janeiro. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 29, n. 57, p. 263-284, jan./abr., 2016.

BRASIL. **Decreto n.º 23.672, de 2 de janeiro de 1934**. Aprova o Código de Caça e Pesca. Rio de Janeiro: DOU de 15/1/1934.

BRASIL. **Decreto-Lei n.º 794, de 19 de outubro de 1938 b**. Aprova e baixa o Código de Pesca. Rio de Janeiro: DOU de 21/10/1938.

BRASIL. **Decreto-Lei n.º 221, de 28 de fevereiro de 1967**. Dispõe sobre a proteção e estímulos à pesca e dá outras providências. Brasília: DOU de 28/2/1967.

BRASIL. **Decreto n.º 65.005, de 18 de agosto de 1969**. Regulamenta as operações para a pesca comercial. Brasília: DOU de 20/8/1969.

BRASIL, **Decreto nº. 3551 de 04 de agosto de 2000**. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/legislacao/Decreto_n_3.551_de_04_de_agosto_de_2000.pdf. Acesso em: 03 mai. 2022.

BRASIL. **Lei nº 6.647 de 19 de dezembro de 2013**. Considera como patrimônio cultural imaterial do estado do Rio de Janeiro a Feijoada Carioca**.** ALERJ. Rio de Janeiro, 2013.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Consumo e tipos e tipos de peixes no Brasil**. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/mpa/rede-do-pescado/consumo-e-tipos-de-peixes-no-brasil/regiao-sudeste/. Acesso em: 20 set. 2024.

BRUM, Lincoln. **Extremo sul da GB em abandono total**. Correio da Manhã (RJ). 17 de novembro de 1968. Disponível em: Disponível em: https://memoria.bn.br/. Acesso em: 20 de out. 2022.

CAMINHA, Mônica Cruz. A Escola de Pesca do Abrigo Cristo Redentor do Rio de Janeiro e a formação profissional do pescador brasileiro no Estado Novo, 1937-1945. **História, Ciências, Saúde – Manguinhos**, Rio de Janeiro, v. 26, p.215-233, supl., dez. 2019.

CAMINHA, Mônica Cruz. A Fundação Abrigo do Cristo Redentor e sua atuação na cidade do Rio de Janeiro (1946 a 1960). **Tese** (Doutorado em História, Política e Bens Culturais). Fundação Getúlio Vargas, Rio de Janeiro, 2022.

CANESQUI, Ana Maria; DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.

CANO, Fernando Camillo Santos. Alimentação brasileira: das especificidades regionais à perda da identidade cultural. **Diversitas Journal**. Alagoas, v. 6, n. 1, p.881-899, jan./mar. 2021.

CARNEIRO, Antônio Marcos Muniz; DIEGUES, Antônio Carlos Sant'Ana; VIEIRA, Luiz Fernando Silva. Extensão participativa para a sustentabilidade da pesca artesanal. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, v. 32, p. 81-99, dez. 2014.

CARNEIRO, Paulo Luiz. **Praça Quinze e Mercado Municipal, marcos da evolução urbanística do Rio**. Disponível em: https://acervo.oglobo.globo.com/em-destaque/praca-quinze-mercado-municipal-marcos-da-evolucao-urbanistica-do-rio-20738164. Acesso em: 13 mar. 2024.

CASCUDO. Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo, Global, 2011.

CASTRO, Celso; CUNHA, Olivia Maria Gomes da. Quando o campo é o arquivo. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 36, jul./dez, p. 3-5, 2005.

CELLARD, André. A análise documental. In: POUPART, J. et al. **A pesquisa qualitativa: enfoques epistemológicos e metodológicos**. Petrópolis: Vozes, 2008.

CHAO, Adelaide. **Comunicação e Cultura: a Feira das Yabás**. Dissertação (Mestrado em Comunicação). Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2015.

CHAO, Adelaide. Sociabilidade e consumo da Feira das Yabás: uma observação entre práticas culturais, memória e tradição. **Diálogo com a Economia Criativa**, ESPM-Rio, Rio de Janeiro, v. 5, n. 13, p. 91-103, an./abr. 2020.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Revista Habitus** - Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia, Goiânia, Brasil, v. 11, n. 2, p. 203–222, 2013.

COLLAÇO, Janine; MENASCHE, Renata. Comer contemporâneo: e não é que comida continua boa para pensar? **Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 18, n. 1, p. 5-11, jan./jun. 2015.

CORREIO DA MANHÃ. **Acervo digital**. Rio de Janeiro. Disponível em: https://bndigital.bn.gov.br/artigos/correio-da-manha/. Acesso em: jan./abr. 2023.

CORTADO, Thomaz Jacques. **À beira da cidade: política e poética da urbanização no Jardim Maravilha**. Tese (Doutorado em Antropologia Social). Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2018.

COSTA, Vivian Castilho da. O potencial eco-rural da zona oeste do município do Rio de Janeiro-Brasil. **Revista Geográfica**, n. 132, p.79-89, 2002.

CRESPO, Luciana. **Peixada é no italiano Grotamare**. Jornal do Brasil (RJ). 01 de outubro de 1990. Disponível em: https://memoria.bn.br/. Acesso em: 20 de out. 2022.

CUNHA, Bruno. **Em busca do shape ideal**. O Globo. Rio de Janeiro, 24 de março de 2012. Disponível em: https://oglobo.globo.com/acervo/. Acesso em: 18 fev. 2023.

CUNHA, Bruno. **A Maré está para peixe. E camarão**. O Globo - Extra. Rio de Janeiro, 31 de maio de 2014. Disponível em: https://oglobo.globo.com/acervo/. Acesso em: 07 set. 2022.

CUNHA, Kamyla Borges; PEZZUTO, Paulo Ricardo; ZAMBONI, Ademilson; CANTON, Leticia; DIAS, Martin. **A política pesqueira do Brasil**: uma avaliação da Lei da Pesca à luz da Constituição Federal das políticas públicas ambientais nacionais. 1ed. Brasília, DF: Oceana Brasil, 2022. *E-book*.

CYRINO, Carolina; TRIGUEIRO, Aline. Políticas de desenvolvimento e da natureza: a pesca artesanal no processo de ambientalização da política pesqueira no Brasil. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 29, n. 2, jun. 2021. p. 304-331.

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

DE SÁ VALE, Raíssa Cavaignac. **A Influência e o Poder da Gastronomia na Cultura Brasileira e Carioca.** Monografia (Graduação em Comunicação Social/Jornalismo). Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2014.

DESSIDERATTI, Italo. O setor de pesca da P.D.F. Correio da Manhã (RJ), 06 de março de 1955. 4º Caderno. Disponível em: https://memoria.bn.br/. Acesso em: 15 dez. 2022.

DIAS, Paula Barata. O peixe para os Judeus e para os Cristãos: leituras de um símbolo à luz da cultura greco-romana. **Humanitas,** n. 62, p. 147-163, 2010.

DIEGUES, Antônio Carlos Sant'Ana. **A pesca construindo sociedades: leituras em antropologia marítima e pesqueira**. Universidade de São Paulo, São Paulo, 2004.

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. **Ciência e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v.16, n.1. 2011.

DOUGLAS, Mary. **Food in the social order**. London: Routledge, 2003.

DUTRA, Rogéria, Campos de Almeida. Nação, Região, Cidadania: A construção das cozinhas regionais no Projeto Nacional Brasileiro. Campos: Revista de Antropologia Social. Curitiba, v. 5, n.1, p. 93-110, 2004.

FERNANDES, Marcio Luis. **Decodificando geografias pretéritas e hodiernas de Ilha de Guaratiba**, Dissertação (Mestrado em Geografia). Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2010.

FERNANDES, Marcio Luis. **Ilha de Guaratiba um lugar descortinado por seus moradores desaguando no Rio Olimpico**. Tese (Doutorado em Geografia). Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2015.

FERNANDES, Marcio Luis. **Guaratiba e seus domínios**. Rio de Janeiro, 05 março de 2021. Disponível em: https://www.webartigos.com/artigos/guaratiba-e-seus-dominios-442-anos-de-memoraveis-geografias/167778. Acesso em: 19 jul. 2023.

FERNANDES, Marcio Luis. **Guaratiba no tempo dos engenhos**. Rio de Janeiro, 06 maio de 2021. Facebook: Geografias Memoráveis. Disponível em: https://www.facebook.com/GeografiasGuaratibanas/photos/a.112396740107734/5017922411168163/?type=3. Acesso em: 19 jul. 2023.

FERRO, Rafael Cunha. Dimensões conceituais da gastronomia. **Contextos da Alimentação**, São Paulo, v. 5, n. 2, jul. 2017.

FIPERJ. **Diagnóstico da Pesca do Estado do Rio de Janeiro**. Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro, Niterói, 2013. 108f.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnivoro**. Barcelona: Anagrama, 1995.

FLICK, Uwe. **Introdução à pesquisa qualitativa**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

FRATELLO. Democráticos. Correio da Manhã (RJ), Rio de Janeiro, 27 de janeiro de 1902. Momo, p.2. Disponível em: https://memoria.bn.br/. Acesso em: 15 dez. 2022.

FREHSE, Fraya. Os informantes que jornais e fotografias revelam: para uma etnografia da civilidade nas ruas do passado. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n.36. p.131-136, jul./dez. 2005.

FREYRE, Gilberto. **Manifesto regionalista**. 7.ed. Recife: Fundação Joaquim Nabuco. Editora Massangana, 1996. p.47-75.

GAZETA DE NOTÍCIAS. **Acervo digital**. Rio de Janeiro. Disponível em: https://bndigital.bn.gov.br/hemeroteca-digital/.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 1999.

GIUMBELLI, Emerson. Para além do "trabalho de campo": reflexões supostamente malinowskianas**. Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v.17 n.48, 2002.

GODOY, Arilda Schmidt. Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades. **Revista de Administração de Empresas**, São Paulo, v. 35, n. 2, p. 57-63, 1995.

GOLDENBERG, Mirian. Cultura e gastro-anomia: psicopatologia da alimentação cotidiana. Entrevista com Claude Fischler. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 17, n. 36, p. 235-256, jul./dez. 2011.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo. **Estudos Históricos:** Alimentação n. 33, Rio de Janeiro, Fundação Getúlio Vargas, p. 40-55, 2004.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. Sistemas culinários como patrimônios culturais**.** In: GONÇALVES, José Reginaldo Santos (Org.) **Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios**. Rio de Janeiro: Garamond, 2007.

GONÇALVES, Renata de Sá. Os ranchos carnavalescos e o prestígio das ruas: territorialidades e sociabilidades no carnaval carioca da primeira metade do século XIX. **Textos escolhidos de cultura e arte populares**, Rio de Janeiro, v. 3, n. 1, p. 71-80, 2006.

GONDAR, Jô. Quatro proposições sobre a memória social. In: **O que é Memória Social?** GONDAR, Jô; DODEBEI, Vera (orgs). Livraria Contra Capa, Rio de Janeiro, 2005. p. 11-26.

GONTIJO, Fabiano. **Carioquice ou carioquidade?** Ensaio etnográfico das imagens identitárias cariocas. In: GOLDENBERG, Mirian (Org.). Nu & vestido: dez antropólogos revelam a cultura do corpo carioca. Rio de Janeiro: Record, 2002. p. 41-77.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo, Revista dos Tribunais, 1990.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

HEMEROTECA DIGITAL. Disponível em: http://bndigital.bn.br/hemeroteca-digital/.

HERINGER, Carolina. **As delicias da Tia Penha**. O Globo – Extra. Rio de Janeiro, 20 de abril de 2019. Disponível em: https://oglobo.globo.com/acervo. Acesso em: 18 set. 2022.

HERZOG, Cecília Polacow. **Guaratiba verde:** subsídios para o projeto de infraestrutura verde em área de expansão urbana na Cidade do Rio de Janeiro. Dissertação (Mestrado em Urbanismo). Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2009.

INSTITUTO DA PESCA**. Reconstrução da Série Histórica de Dados da Pesca Marinha no Brasil**. Disponível em: http://www.propesq.pesca.sp.gov.br/35/conteudo. Acesso em: 08 mai. 2024.

JORNAL DO BRASIL. **Acervo digital**. Disponível em: https://bndigital.bn.gov.br/artigos/jornal-do-brasil/. Acesso em: fev./mai. 2023.

KOPYTOFF, Igor. **A biografia cultural das coisas: a mercantilização como processo**. In: APPADURAI, Arjun. A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural. Niterói: Editora da Universidade Federal Fluminense, 2008.

KUSCHNIR, Karina. **Antropologia da política**. Jorge Zahar Ed., Rio de Janeiro, 2007.

LAMEGO, Alberto. **O homem e a Guanabara**. Rio de Janeiro, IBGE, 2007.

LEAL, Palmira de Souza. **Aqui ninguém cozinha igual a mim** [Entrevista concedida a Fernanda Monteiro e Paula Ribeiro, 2003]. Projeto Memórias do Comércio do Rio de Janeiro. Museu da Pessoa. Disponível em: https://museudapessoa.org/historia-de-vida/aqui-ningu-m-cozinha-igual-a-mim/. Acesso em: 20 jan. 2023.

LE GOFF, Jacques. **História e memória**. Campinas: Ed. Unicamp, 1994.

LOPES, Nei. Séries: **Pagode, o samba que faz escola**. Blog IMS. Rio de Janeiro, 2013. Disponível em: https://blogdoims.com.br/pagode-o-samba-que-faz-escola-por-nei-lopes//. Acesso em: 23 abr. 2024.

LOPES, Nei. Séries: **Certidões de vida e identidade**. Blog IMS. Rio de Janeiro, 2013. Disponível em: https://blogdoims.com.br/certidoes-de-vida-e-identidade-por-nei-lopes//. Acesso em: 23 abr. 2024.

LUTA DEMOCRÁTICA. **Acervo digital**. Disponível em: https://bndigital.bn.gov.br/artigos/jornal-do-brasil/.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos***,* Rio de Janeiro, v.1, n. 33, p. 25-39, 2004.

MADUELL, Ítala. O jornal como lugar de memória: reflexões sobre a memória social na prática jornalística. **Revista Brasileira de História da Mídia**, v.4, n.1, jan./jun. 2015.

MAIA, Marcos, Reis. **Perspectivas e limites para regularização fundiária plena em contextos adversos:** o caso de Barra de Guaratiba – RJ. Dissertação (Mestrado em Arquitetura e Urbanismo). Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2016.

MANSUR, André Luís. **O velho oeste carioca:** história da ocupação da Zona Oeste do Rio de Janeiro (De Deodoro a Sepetiba) do século XVI aos dias atuais. Rio de Janeiro: Ibis Libris, 2008.

MANSUR, André Luís. **O velho oeste carioca:** mais histórias da ocupação da Zona Oeste do Rio de Janeiro (De Deodoro a Sepetiba) do século XVI ao XXI. Rio de Janeiro: Ibis Libris, 2011.

MANSUR, André Luís. **O velho oeste carioca:** outras histórias da ocupação da Zona Oeste do Rio de Janeiro (De Deodoro a Sepetiba) do século XVI ao XXI. Rio de Janeiro: Ibis Libris, 2016.

MARINHO, Lauro. **De mesa em mesa na Barra de Guaratiba**. Jornal do Brasil (RJ). 29 de novembro de 1991. Disponível em: http://memoria.bn.br/. Acesso: 20 out. 2022.

MARSAL, Nathália. **Sabor pelo caminho**. O Globo – Extra. Rio de Janeiro, 06 de agosto de 2016. Disponível em: https://acervo.oglobo.globo.com. Acesso em: 10 jul.2022.

MARTIN, Dias. **Impactos da pesca de arrasto no Brasil e no mundo:** dados atualizados e tendências globais. Brasilia, DF: Oceana Brasil, 2020.

MARTINS, Adriana de Magalhaes Chaves; MING, Lin Chau. Caracterização socioambiental da XXVI Região de Guaratiba/RJ: aproximações semelhantes a um estudo etnobotânico. **Revista Brasileira de Desenvolvimento**, v. 8, n. 4, p. 25585–25605, 2022.

MARTINS, Uiara Maria Oliveira. **A gastronomia portuguesa no Brasil – um roteiro de turismo cultural**. Dissertação (Mestrado em Gestão e Planejamento em Turismo) – Universidade de Aveiro, Aveiro, 2009.

MARX, Karl. **O capital**. 10.ed. São Paulo: Difel, 1985.

MAY, Tim. **Pesquisa social: questões, métodos e processos**. Porto Alegre: Artmed, 2004.

MENASCHE, Renata; COLLAÇO, Janine H. L.; TEMPASS, Mártin César. Comida para pensar: apresentando um dossiê. **Tessituras**, Pelotas, v. 3, n. 2, p. 4-8, jul./dez. 2015.

MELLO, Dunstana Farias de. **Pedra de Guaratiba:** um lugar onde o futuro não aconteceu. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2015.

MELLO, Silvia Conceição Reis Pereira; SEIXAS FILHO, José Teixeira de; CRIBB André Yves. O peixe como alimento. In: **Manual técnico de manipulação e conservação de pescado**. Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, 2018.

MENDES, Antônio José. **A rota do prazer**. Jornal do Brasil (RJ), 1980 -1989. 27 de outubro de 1985. Domingo Programa. Disponível em: http://memoria.bn.br/. Acesso em: 15 dez. 2022.

MENDONÇA, Bruna Sesco de; CASETTA, Jaísa; LEWANDOWSKI, Vanessa. Fatores que afetam o consumo de peixe no Brasil. **Anais do II Simpósio em Produção Sustentável e Saúde Animal**, Universidade Estadual de Maringá, 2017.

MERABET, Lara Passamani. Contribuições da imprensa para a preservação da memória e visibilidade da comida da região de Guaratiba-RJ. **Revista Memória em Rede**, Pelotas, v.15, n.28, p. 220- 244, jan./jun. 2023.

MICELI, Carmine. **Delicias vindas do mar**. O Globo. Rio de Janeiro, 07 de junho de 1992. Disponível em: https://acervo.oglobo.globo.com. Acesso em: 10 jul. 2022.

MICHEL, Jerusa de Oliveira; MICHEL, Margareth de Oliveira. Jornalismo como memória – um estudo a partir do gênero reportagem "A Floresta das Parteiras". **Anais do XXXVIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação**, Rio de Janeiro, 2015.

MILLER, Paula. Para levantar a poeira. O Globo. Rio de Janeiro, 17 de fevereiro de 1995. Disponível em: https://oglobo.globo.com/acervo/. Acesso em: 06 de jul. 2023.

MINTZ, S.W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v.16, n.47, 2001.

MIRANDA, Eva Barros; MARQUES, Elineide Eugênio; SOARES, Douglas Verbicaro Soares. Legislação brasileira sobre a pesca: repetição de padrões**. Revista DI@LOGUS,** Cruz Alta, v. 10, n. 1, p. 3-24, jan./abr. 2021.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2013.

MORAES, André de Oliveira; SCHOR, Tatiana; ALVES-GOMES, José Antônio. Relações de trabalho e transporte na pesca de Bagres no rio Solimões – AM. **Novos Cadernos NAEA**. v. 13, n. 1, p. 155-170, jul. 2010.

MORAES, Rodrigo. **Independentes do Carnaval - Ranchos Carnavalescos**. Youtube, 09 de novembro de 2022. 27m 03s. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=MJQ4sztP6Gs. Acesso em: 10 junho de 2023.

MORGADO, Vânia Nunes. **A produção do espaço de Guaratiba, Rio de Janeiro (RJ), na passagem para o século XXI, e as repercussões na vida cotidiana de seus habitantes**. Tese (Doutorado em Geografia). Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2019.

MOTA, Maria Sarita Cristina. **Nas terras de Guaratiba.** Uma aproximação histórico-jurídica às definições de posse e propriedade da terra no Brasil entre os séculos XVI-XIX**.** Tese (Doutorado). Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, 2009.

NASCIMENTO, Paulo Cesar. **Do fast food à identidade nacional**. Jornal da Unicamp, n. 548, Campinas, 2012. Disponível em: https://unicamp.br/unicamp/sites/default/files/jornal/paginas/ju548pag6e7_web.pdf. Acesso em:03 jul. 2023.

NEVES, Cecília; OLIVEIRA, Maria Amália Silva Alves de. Uma cozinha brasileira? Contribuições da perspectiva antropológica para o fortalecimento do turismo gastronômico. **Revista Iberoamericana de Turismo** (Dossiê Especial), Penedo, v. 11, p. 322-341, 2021.

NÓBREGA, Luciana de Amorim. A difícil vida num paraíso: Ilha da Marambaia/RJ. In: **Anais do XXIII Simpósio Nacional História**: guerra e paz. Londrina: ANPUH, 2005. CD-ROM.

NOGUEIRA, F. de A. O Entreposto Federal de Pesca. **Revista do Serviço Público**, n. 1, v. 2, 2022. p. 112 - 117. (Recuperado) Disponível em: https://revista.enap.gov.br/index.php/RSP/article/view/7153.

O MALHO. **Acervo Digital**. Rio de Janeiro. Disponível: https://bndigital.bn.br/hemeroteca-digital/.

O DIA. **Caju terá maior polo pesqueiro do país**. Disponível em: https://odia.ig.com.br/rio-de-janeiro/2022/09/6487588-caju-tera-maior-polo-pesqueiro-do-pais.html. Acesso em: 05 de jul. 2023.

O GLOBO. **Acervo digital**. Rio de Janeiro. Disponível em: https://acervo.oglobo.globo.com/ Acesso: jul./set de 2022.

OLIVEIRA, Maria Amália Silva Alves de Oliveira. **"Faço política, mas não sou político":** um estudo sobre assessores políticos de um vereador da Zona Oeste da Cidade do Rio de Janeiro. Dissertação (Mestrado em Sociologia com concentração em Antropologia). Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2004.

OLIVEIRA, Maria Amália Silva Alves de Oliveira. Zona oeste da cidade do Rio de Janeiro: entre o rural e o urbano**. Iluminuras,** Porto Alegre, v. 18, n. 45, ago./dez, p. 325-349, 2017.

OLIVEIRA, Maria Amália Silva Alves de Oliveira; 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, | n. 2, 2020.

OLIVEIRA, Maria Marly. **Como fazer pesquisa qualitativa**. Petrópolis: Vozes. 2007.

PEREIRA, Leonardo Affonso de Miranda. No ritmo do Vagalume: culturas negras, associativismo dançante e nacionalidade na produção de Francisco Guimarães (1904-1933). **Revista Brasileira de História**. São Paulo, v. 35, n. 69, p.13-33, 2015.

PEIRANO, Mariza. **O dito e o feito: ensaios de antropologia dos rituais**. Mariza Peirano (org.), Rio de Janeiro: Relume Dumará: Núcleo de Antropologia da Política, UFRJ, 2002.

PESENTE, Clarissa Gomes. **O Rio de Janeiro, do peixe frito ao foie-gras**: comida e classe no romance O Cortiço (1890). Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Gastronomia: história e cultura), Centro Universitário SENAC, Campos do Jordão, 2016.

PIMENTEL, M. das D. M. Pedra de Guaratiba: fragmentos de memória dos pescadores. **Revista Morpheus -** Estudos Interdisciplinares em Memória Social, [S. l.], v. 2, n. 3, 2014.

PINTO, Nilson. **Peixada na Barra de Guaratiba**. Youtube. 13 jan. 2023. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=96EGnoAwd_g. Acesso em: 05 de jul. 2023.

POLLAK, Michael. Memória e identidade social. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro: Ed UFRJ, v. 5, n. 10, p. 200-212, 1992.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**. Os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis, Ed. UFSC, 2004.

POULAIN, Jean-Pierre. A gastronomização das cozinhas locais. In: WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. (Orgs). **Ensaios sobre a Antropologia da Alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EDUFRN; Brasília: ABA Publicações, p. 33-57, 2016.

POULAIN, Jean Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo modelos alimentares. **Revista de Nutrição da PUCCAMP**, Campinas, v. 16, n. 3, p. 245-256, 2003.

RAMOS, Oscar. Bondes para Sepetiba e Barra de Guaratiba. Correio da Manhã (RJ). 21 de junho de 1953. 4º Caderno. Disponível em: https://memoria.bn.br/. Acesso em: 15 dez. 2022.

REIS, Carlos Frederico da Silva. **Os tenentes do diabo:** carnaval, lazer e identidades entre os setores médios urbanos do Rio de Janeiro (1889-1932). Dissertação (Mestrado em História) – Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, 2012.

RESENDE, Alberto Toledo; SILVA, Catia Antonia. A Marinha e a estruturação da atividade pesqueira brasileira na primeira república. **Revista da Escola Superior de Guerra**, v. 31, n. 62, p. 130-149, jan./jun. 2016.

RESENDE, Alberto Toledo. **Terminais Pesqueiros públicos:** normas e implementação da política de Estado suas relações territoriais no governo do PT (2003 a 2016). Tese (Doutorado em História Social). Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2020.

REZENDE, Claudia Barcellos. Os limites da sociabilidade: "cariocas" e "nordestinos" na Feira de São Cristóvão. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 28, p. 67-181, 2001.

RICHARDSON, Roberto Jarry. **Pesquisa Social: métodos e técnicas**. São Paulo: Atlas, 1999.

RIO DE JANEIRO. **Lei nº 5.017 de 06 de maio de 2009**. Dispõe sobre a implantação do polo gastronômico e cultural de Barra de Guaratiba e dá outras providências. Rio de Janeiro, 2009.

RIO DE JANEIRO. **Lei nº 5.084 de 22 de setembro de 2009**. Dispõe sobre a implantação do polo gastronômico e cultural de Pedra de Guaratiba e dá outras providências. Rio de Janeiro, 2009.

RIO DE JANEIRO. **Decreto nº 31.473 de 07 de dezembro de 2009**. Dispõe sobre o Programa Polos do Rio de revitalização econômica local e dá outras providências. Rio de Janeiro, 2012.

RIO DE JANEIRO**. Lei 909 de 31 de março de 2011**. Considera e denomina "Bairro Turístico" o bairro de Guaratiba, e declara como área de especial interesse turístico -AEIT e dá outras providencias. Rio de Janeiro, 2011.

RIO DE JANEIRO. **Projeto de Lei nº 683 de 21 de dezembro de 2017**. Consolida a legislação municipal referente aos polos gastronômicos, culturais e comerciais no município do rio de janeiro e dá outras providencias.

RIO MEMÓRIAS. **Mercado da Candelária**. Disponível em: https://riomemorias.com.br/memoria/mercado-da-candelaria. Acesso em: 02 de jun. 2024.

RODRIGUES, Davi Henrique Xavier Branco Carioni**. Caracterização socioambiental de comunidades pesqueiras na baía de Guanabara como subsídio à elaboração de um novo modelo de gestão para a pesca de pequena escala.** Monografia (Bacharelado em Oceanografia), Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2009.

RODRIGUES, Silvio Cesar Alves. **Baía de Sepetiba:** um enclosure no século XXI – análise histórica de um processo de alteração ambiental. Tese (Doutorado em Planejamento Urbano). Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2017.

ROIM, Talita Prado Barbosa. Entre colonizador & colonizado: aspectos culturais das cozinhas e identidades nacionais de Brasil e Portugal. **Mosaico**, v. 9, p.197-221, n.15, 2018.

ROIM, Talita Prado Barbosa. Dinâmicas Culturais na Alimentação: da Formação das Cozinhas à Construção das Identidades Nacionais de Brasil e Portugal. In: CARVALHO, M. C. V. S., KRAEMER, F. B., FERREIRA, F. R., e PRADO, S. D., eds. **Comensalidades em trânsito**, v. 11, p. 41-65, Salvador: EDUFBA, 2020. E-book.

SCARINCI, Dimitri Andrey. Itinerância nas sedes das grandes sociedades no Rio de Janeiro do século XIX**. Revista de Geografia,** v. 38, n. 2, p. 225-243, Recife, 2021.

SILVA, Adriano Prysthon da. **Pesca artesanal brasileira. Aspectos conceituais, históricos, institucionais e prospectivos.** Palmas: Embrapa Pesca e Aquicultura, 2014.

SILVA, Ailton Teodoro da. **Patrimônio cultural imaterial:** batalhas culturais em Pedra de Guaratiba/RJ. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Local). Centro Universitário Augusto Motta, Rio de Janeiro, 2018.

SILVA, Catia Antonia da. História social da pesca e da modernização espacial do Rio de Janeiro: a árdua tarefa de periodizar os eventos. **Rev. Tamoios,** São Gonçalo (RJ), ano 11, n.1, p. 2-19, jan./jun., 2015.

SILVA, Catia Antonia da; RESENDE, Alberto Toledo. Ruralidades na metrópole do Rio de Janeiro: desafios para a análise. **Revista Tamoios**, São Gonçalo, v. 4, n. 2, 2010.

SILVA, Claodinardo Fragoso da. **Fatores que influenciam o comportamento de famílias quanto a decisão de compra, preparo e consumo do peixe**. Dissertação (Mestrado em Agronegócios). Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, 2006.

SILVA, Claudio Araujo de Souza e. O discurso populista e a representação do povo no Jornal Luta Democrática. **Teoria & Pesquisa:** Revista de Ciências Sociais, São Paulo, v. 26, n. 1, p. 149-179, abr. 2017.

SILVA, Cristina da Conceição. O que contam os sambistas de Madureira e Oswaldo Cruz sobre as rodas de samba nos quintais da periferia suburbana. **Periferia**, v. 5, n.1, p. 35-55, jan./jun., 2013.

SILVA, Eliezer Pires da; FERNANDES, Geni Chaves. A temporalidade como constituinte do documento de arquivo: problematizando relações entre os contextos de geração, de tratamento e de uso dos documentos. **Morpheus -** Revista Eletrônica em Ciências Humanas, Ano 09, n.14, 2012.

SILVA, Kátia Isabel Louzada. **Os impactos da pandemia da COVID-19 para os pescadores artesanais de Araçatiba e Itapuca, em Barra de Guaratiba, município do Rio de Janeiro**. Dissertação (Mestrado em Geografia). Universidade do Estado do Rio de Janeiro, 2023.

SILVA, Natalia Raposo da; AZEVEDO, Alexandre; FERREIRA, Maria Inês Paes. Gestão dos recursos pesqueiros no Brasil e panorama da pesca artesanal em Macaé, RJ. **Boletim do Observatório Ambiental Alberto Ribeiro Lamego**, *[S. l.]*, v. 6, n. 2, p. 37–59, 2013.

SIMMEL, Georg. **Questões fundamentais de sociologia: indivíduo e sociedade**. Tradutor Pedro Caldas. Rio de Janeiro: Zahar, 2006.

SIQUEIRA, Francisco Alves. **Barra de Guaratiba – vida, contos, lendas e folclore**. Rio de Janeiro, Ed. independente, 2004.

SOUZA, Sinvaldo. **Júlio Cesário de Melo, o médico e o político**. Youtube, 28 set. 2023. Disponível em: https://youtu.be/9X8N30y5Dy0. Acesso em: 20 out. 2024.

SOUZA JUNIOR, Luís de. Economia política do território. **Mares:** Revista de Geografia e Etnociências, n. 2, v. 2, p. 31-39, 2020.

SOUZA JUNIOR, Luís de; RIBEIRO, Henrique Leandro; SILVA, Catia Antonia da. Território usado e circuito inferior: o mercado insurgente de pescado na Praça XV - Rio de Janeiro (1980-1991), **Espaço e Economia** *[Online],* n. 22, 2021.

SOUZA JUNIOR, Luís de; |**Estado, economia e território: o entreposto federal e as metamorfoses dos circuitos espaciais da pesca na cidade do Rio de Janeiro (1941-1991**). Tese (Doutorado em História Social). Universidade Estadual do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2023.

STEFANUTTI, Paola; CIVIDINI, Fátima; WELTER Viviane da Silva; GREGORY Valdir. Narrativas alimentares e sua relação de poder. In: **Anais do I Congresso Internacional Humanidades nas Fronteiras**: imaginários e culturas latino-americanas. Foz do Iguaçu (PR): UNILA/UNIOESTE, p. 446-461, 2017.

SURFAR É COISA DE RICO. Direção: Guga Sander. Produção: Sentimental filme. Rio de Janeiro: Elo Company, 2015. (80 min.). Disponível em: https://www.adorocinema.com/filmes/filme-235310/. Acesso em: 20 jan. 2023.

TUTUI, Sergio Luiz; MACHADO, Ingrid Cabral. **Sobre a pesca e o homem. A pesca no Brasil**. Disponível em: https://www.pesca.sp.gov.br/blog/ip-na-midia-16/sobre-a-pesca-e-o-homem-a-pesca-no-brasil-8294. Acesso em: 09 jul. 2024.

VAITSMAN, Heliete. **Peixe um hábito saudável e saboroso**. Jornal do Brasil (RJ). 15 de agosto de 1985. Disponível em: http://memoria.bn.br/. Acesso em: 20 out. 2022.

VELLOSO, Mônica Pimenta. As tias baianas tomam conta do pedaço. Espaço e identidade cultural no Rio de Janeiro. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 3, n. 6, p. 207-228, 1990.

VIANNA, Hermano. **O Mistério do Samba**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. Universidade Federal do Rio de Janeiro, 1995.

VILLAR, Frederico. **A missão do Cruzador "José Bonifácio" –** os pescadores na defesa nacional – a nacionalização da pesca e a organização dos seus serviços (1919-1923)**.** Rio de Janeiro: Gráfica Laemmert Limitada, 1945.

VINHAS, Antonio Lopes Ferreira. **Pescadores artesanais de Pedra de Guaratiba, Rio de Janeiro (RJ):** os diferentes conflitos pela identidade. Dissertação (Mestrado em Geografia), Pontifícia Universidade Católica, Rio de Janeiro, 2011.

WOORTMANN, ELLEN F. A comida como linguagem. **Habitus.** Goiânia, v. 11, n.1, p. 5-17, jan./jun. 2013.

ANEXO

PEIXADA

Tome peixes bem frescos de diversas qualidades, limpe e parta em pedaços grandes. Parta as lagostas pelo meio, de alto a baixo, e retire a tripa das costas. Leve e prepare também outros crustáceos, como camarões, lagostas e siris etc. inteiros e as catras cruas, mas sem as conchas. Frite ligeiramente em azeite, 1 cebola grande picadinha e brancos de alho poró. Junte os peixes e os crustáceos; cubra com água quente e adicione alguns tomates, 1 dente de alho socado, ½ xícara de vinho branco; ½ folha de louro, 1 ramo de cheiro, 1 limão partido ao meio sem casca, sem semente e sal. Se quiser junte algumas pimentas. Leve a ferver por uns 15 minutos, junte a salsa picadinha e deixe ferver mais um pouco. Pronto, despeje o caldo coado numa sopeira, onde já devem estar as fatias de pão dormido de um dedo de grossura, e arrume o peixe e os crustáceos por cima. Retire as espinhas dos peixes e as cascas dos crustáceos (Receita retirada da coluna Forno & Fogão no Luta Democrática - Rio de Janeiro, 13 de dezembro de 1959).



PEIXADA À LIVORNESA

INGREDIENTES — 2 e 1/2 quilos de peixes diversos (garoupa, badejo, robalo, linguado, pescada, etc) — 400 g de camarão fresco — 300 g. de mariscos — 1 litro de água — 250 g. de azeite de oliva — 1 cabola grande — 1 pimentão doce — 1 galho de mangericão — 1 fôlha de aipo (salsão) — 1 ramo de salsa — 6 dentes de alho, socados — 1 fôlha de louro — umas pimentinhas verdes — 24 azeitonas verdes sem caroços — 1/2 garrafa de vinho tinto — 1/2 quilo de tomates maduros sem peles e sem sementes — sal — pimenta-do-reino — 1 colher (sopa) de manteiga — fatias de pão torrado.

MANEIRA DE FAZER — Limpe os peixes e corte-os em postas. Descasque e limpe os camarões. Cozinhe as cabeças dos camarões e dos peixes e guarde a água, juntando a esta os pedaços de peixe que se desprenderam das cabeças. Esquente numa caçarola, de preferência de barro, 150 g. de azeite de oliva. Refogue aí a cebola, o alho, o pimentão, o mangericão, o aipo, a salsa, o louro, as pimentas verdes, as azeitonas, sendo tudo antes cortado bem fininho. 20 minutos depois, adicione o vinho tinto deixando em fogo brando até que êste evapore. Junte então os tomates e só a água em que foram cozidas as cabeças dos camarões e dos peixes. Cozinhe durante uns 15 minutos. Passe tudo por uma peneira. Noutra panela de barro ponha as restantes 100 g. de azeite de oliva e logo



O PRATO DO DIA

PEIXADA IPORANGA

Um quilo de filé de corvina, três colheres (sopa) de cebola ralada, uma colher de suco de limão, uma colher (sopa) de molho inglês, uma e meia colher (chá) de sal, uma colher (sopa) de cheiro verde, picadinho, pimenta-do-reino a gosto, meia xícara de chá de farinha de trigo e 250 gramas de queijo prato ralado.

Separe os filés e tempere-os com cebola, suco de limão, molho inglês, sal, cheiro verde e pimenta-do-reino. Passe-os pela farinha de trigo e coloque-os numa forma refratária untada, um ao lado do outro. Espalhe por cima os temperos que ficaram na tijela, o queijo ralado e asse em forno quente por 25 minutos. Sirva enquanto estiver quente.

PEIXADA COM CAMARÃO

Ingredientes — Postas de peixe — 1 quilo de camarões — azeite — 1 cebola cortada em rodelas — alho socado — bastante tomate — coentro picado — 1 fôlha de louro — cheiros-verdes picados — pimenta-do-reino — pimenta verde, se gostar — caldo de limão.

Maneira de fazer — Faça um refogado com azeite, o alho, a cebola, os tomates, o coentro, os cheiros-verdes, a pimenta-do-reino e a pimenta verde. Limpe os camarões e lave bem. Junte ao refogado as postas de peixe e, por cima destas, os camarões. Tampe a panela e deixe em fogo brando, sem mexer, apenas sacudindo de vez em quando a panela. Na hora de servir, tire as postas de peixe com muito cuidado, uma a uma, para não se desmancharem, acrescente o caldo de limão, cubra com o môlho e sirva.

O PRATO PARA O FIM DE SEMANA

PEIXADA GUARUJÁ

Um pacote de filé de pescada, 1 colher (sopa) rasa de sal, 2 colheres (sopa) de suco de limão, molho de pimenta, pimenta-do-reino e ½ xicara de chá de vinho branco, seco.

Retirar o peixe da embalagem, separar os filés e temperá-los ainda supergelados, com o sal, pimentas e o suco de limão. Colocá-los numa forma refratária untada. Juntar o vinho e assá-los em forno quente, por 20 minutos. Enquanto isso, preparar o molho: — 1 lata de creme de leite, ½ xicara de chá de leite, 1 colher de farinha de trigo, 1 colher (chá) de sal, pimenta-do-reino e noz moscada a gosto. Misturar bem todos os ingredientes e despejar sobre o peixe já assado. Polvilhar com queijo ralado, espalhar por cima pedacinhos de manteiga e voltar ao forno bem quente, apenas para gratinar.

RUTH MARIA

PEIXADA HAVAIANA

½ quilo de pescada branca ou linguado;

1 abacaxi de tamanho médio;

½ colher (de café) de pimenta, sal, limão, alho;

1 lata de Creme de Leite Nestlé, farinha de trigo para envolver a fritura (mais ou menos 1 pires de chá);

150 g de manteiga.

Limpe os filés e tempere-os, a seguir, com sal, alho esmagado e pimenta-do-reino em pó. Acrescente o suco de 1 limão e deixe neste tempéro durante, mais ou menos, meia hora. Passe ca-

O prato do dia

PEIXADA ESPANHOLA

Um pacote de filés de castanha ou corvina Findus, 2 pimentões cortados em rodelas, 3 tomates cortados em rodelas, meia xicara (de chá) de vinho branco seco, 2 colheres (de sopa) de extrato de tomate, 1 colher (de sopa) de farinha de trigo, 1 colher (de sopa) rasa de sal, 1 colher (de chá) rasa de coentro em pó, pimenta-do-reino a gosto, 6 a 8 azeitonas pretas (se quiser), 2 colheres (de sopa) de manteiga.

Retire o peixe da embalagem, separe os filés e coloque-os (ainda supergelados) numa panela ou frigideira funda. Desmanche o extrato de tomate e a farinha no vinho, junte o sal, o coentro e a pimenta e despeje sobre os filés. Espalhe por cima as azeitonas e a manteiga, em pedacinhos, tampe a panela e deixe cozinhar por 20 minutos.

Esta receita pode ser também preparada no forno. Neste caso, arrume numa forma refratária untada e leve ao forno quente (200º C) por 35 minutos.

O PRATO DO DIA

Peixada à brasileira

Um kg de camarão, seis pescadinhas, duas cebolas raladas, uma xícara de azeite, seis tomates, salsa, cebolinha, sal, pimenta do reino, pimentões, uma folha de louro e caldo de um limão; uma colher de manteiga ou margarina e farinha de mandioca, para fazer o pirão que acompanha a peixada. Limpar as pescadinhas e cortar em postas. Preparar os camarões e refogar no azeite, cebola ralada e alho, adicionando depois os outros temperos. Por fim, acrescentar os camarões, as postas de peixe e uma xícara de água. Abafar a panela e cozinhar em fogo brando, juntando depois o caldo do limão e a manteiga. Acrescentar mais um pouco de água ao molho e fazer o pirão com a farinha de mandioca.

RUTH MARIA

PEIXADA HAVAIANA

Um pacote de filés de peixe (congelados), 1 colher de sal, pimenta a gosto, caldo de limão, 1 xícara de farinha de trigo, óleo para fritura, 1 abacaxi, 1 colher de manteiga, 1 cebola ralada, sal e 1 lata de creme de leite.

Retirar o peixe da embalagem, separar os filés e temperar, ainda supergelados, com o sal, a pimenta e o caldo do limão. Deixar tomar gosto. Ralar a cebola. Descascar e cortar o abacaxi em rodelas não muito grossas; bater 3 rodelas no liqüidificador e coar o suco (reservar as rodelas restantes).

Passar os filés de peixe pela farinha de trigo e fritar em óleo não muito quente, dourando-os de ambos os lados. Juntar manteiga ao óleo que sobrou na frigideira e fritar as rodelas de abacaxi também passadas pela farinha de trigo. Dourar a cebola no óleo que sobrou da fritura. Juntar o suco do abacaxi, sal e pimenta e deixar ferver por alguns minutos. Acrescentar o creme de leite e retirar do fogo antes que ferva novamente. Arrumar em uma travessa os filés e as rodelas de abacaxi. Despejar o molho por cima e servir.

RUTH MARIA

"Peixada"

("Bouillabaisse")

Neste prato são utilizadas várias qualidades de peixes frescos partidos em pedaços, limpos e esvaziaaos; uma lagosta partida ao meio e sem a tripa das costas, e camarões limpos e descascados.

Fazer um bom refogado e adicionar uma xícara de vinho branco. Juntar os peixes, a lagosta e os camarões. Quando tudo estiver cozido, acrescentar salsa picadinha e despejar num prato forrado com torradas na manteiga. Servir com pirão feito de farinha de mesa com o caldo da peixada.

RUTH MARIA

