



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
(UNIRIO)

GABRIELA ELIS DA CUNHA

BARES TRADICIONAIS DA ZONA SUL CARIOCA E A COMENSALIDADE COMO
PATRIMÔNIO: memórias da pandemia de covid-19

Rio de Janeiro
2026



GABRIELA ELIS DA CUNHA

**BARES TRADICIONAIS DA ZONA SUL CARIOCA E A COMENSALIDADE COMO
PATRIMÔNIO: memórias da pandemia de covid-19**

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 para a obtenção do grau de Doutora em Memória Social. Área de Concentração: Estudos Interdisciplinares em Memória Social

Rio de Janeiro
2026

Catálogo informatizada pelo(a) autor(a)

C972 Cunha, Gabriela Elis da
 BARES TRADICIONAIS DA ZONA SUL CARIOCA E A
COMENSALIDADE COMO PATRIMÔNIO: memórias da pandemia de covid-
19 / Gabriela Elis da Cunha, , . -- Rio de Janeiro
: UNIRIO, 2026.
 150

 Orientadora: Maria Amália Silva Alves de Oliveira.
 Tese (Doutorado) - Universidade Federal do Estado do
Rio de Janeiro, Programa de Pós-Graduação em Memória Social,
2026.

 1. Bares Tradicionais. 2. Comensalidade. 3. Patrimônio.
I. , II. , III. Silva Alves de Oliveira, Maria
Amália , orient. IV. Título.

GABRIELA ELIS DA CUNHA

**BARES TRADICIONAIS DA ZONA SUL CARIOCA E A COMENSALIDADE COMO
PATRIMÔNIO: memórias da pandemia de covid-19**

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 para a obtenção do grau de Doutora em Memória Social. Área de Concentração: Estudos Interdisciplinares em Memória Social

Aprovado em: 03/07/2026

Banca examinadora:

Profa. Dra. Maria Amália Silva Alves de Oliveira (Orientadora)
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro - UNIRIO

Profa. Dra. Luciana de Castro Neves Costa (Membro externo)
Universidade Federal do Pampa (Unipampa)

Profa. Dra. Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes Minasse (Membro externo)
Universidade Federal do Paraná - UFPR

Profa. Dra. Camila Maria dos Santos Moraes (Membro interno)
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro - UNIRIO

Prof. Dr. Samuel Silva Rodrigues de Oliveira (Membro interno)
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro - UNIRIO

Aos meus pais.

A Pedro, por sua presença diária.

A Dulce e à memória de todas as vítimas da covid-19.

AGRADECIMENTOS

Meu agradecimento à orientadora, Maria Amália Silva Alves de Oliveira, por ter enxergado potencial em minha proposta de pesquisa e por ter me guiado por esse percurso. Estendo esse reconhecimento aos professores do Programa de Pós-Graduação em Memória Social da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (PPGMS) e aos colegas da linha de pesquisa de Memória e Patrimônio, com os quais compartilhei as ricas descobertas dessa travessia.

Agradeço a todos que gentilmente doaram seu tempo para que a vivência desta pesquisa se tornasse possível, e a Kátia Soares e Patrícia Librenz, cuja assessoria primorosa na revisão e formatação deu o contorno final a este trabalho.

A tessitura desta pesquisa reflete os felizes encontros que a vida carioca me proporcionou. Naquele já longínquo 2012, Bel, Evelyn e Flavinha fizeram com que eu me sentisse em casa e, no trabalho, os amigos 'Locomia' ajudaram a amenizar as inseguranças de uma gaúcha recém-chegada ao Rio de Janeiro.

Entre as ruas e esquinas que passei a percorrer, encontrei Pedro e seu abraço, que virou minha morada. Através de você conheci pessoas maravilhosas, fui acolhida por uma nova família, e passei a entender a cultura dos botecos, a cadência das rodas de samba e o amor singular pelo Rio de Janeiro — incluindo o Flamengo, embora meu coração siga, teimosamente, gremista. Compartilhar esse caminhar ao seu lado faz com que, a cada dia, eu me forje mais 'cariúcha' e esta "Cidade Maravilhosa", linda e, igualmente, complexa, se torne mais minha. Nossa parceria, construída em casa, no bar e nas ruas que ocupamos em defesa do respeito às diferenças, da ciência e da democracia, tem ampliado meus horizontes para muito além daqueles que acreditava serem os meus. Agradeço seu amor, generoso nos dias em que pude estar presente e paciente em todas as minhas ausências. Seu carinho e afeto me mantiveram firme diante dos dias exaustivos da dupla jornada como pesquisadora em formação e jornalista profissional.

Deixo, ainda, meu agradecimento sincero aos colegas das redações do Valor Investe/Econômico e da Agência Broadcast, pela paciência e pela compreensão com uma repórter doutoranda. Por fim, nenhuma destas palavras, e nada do que construí até aqui, fariam sentido sem o amor de Vera e João. A vocês, dedico cada passo desta caminhada.

À noite a cidade é tão bonita
Do Lamas ao Capela, e da Mem de Sá
Passo no Bar Luís
E no Amarelinho é que eu vou terminar
(Bares da Cidade, João Nogueira)

RESUMO

Em 2012, o Rio de Janeiro recebeu da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) o título de Patrimônio Mundial na categoria Paisagem Cultural, tornando-se a primeira área urbana do mundo com valor universal reconhecido. Esse sítio patrimonializado, situado entre a montanha e o mar na Zona Sul do município, consolida o imaginário da "Cidade Maravilhosa". Nesse eixo territorial e imagético que se encontram bares e botequins tradicionais, declarados Patrimônio Cultural Carioca por decreto municipal. Inserida nesse contexto, esta tese analisa como esses estabelecimentos atravessaram a crise sanitária da covid-19. O objetivo geral desta pesquisa é investigar a articulação entre comensalidade, memória e patrimônio sob os tensionamentos provocados pela pandemia. Especificamente, investigam-se, a partir dos bares localizados em Copacabana e Urca, áreas que formam a Paisagem Cultural chancelada pela UNESCO, a memória desses espaços e os sentidos atribuídos aos processos de patrimonialização. Partindo da premissa de que a comensalidade é a prática estruturante que dá sentido e sustenta a compreensão desse patrimônio, a pesquisa se debruça sobre a impossibilidade do encontro e do acesso físico aos locais no período mais crítico da crise sanitária. Metodologicamente, emprega-se uma abordagem qualitativa de natureza descritivo-exploratória, articulando a aplicação de entrevistas semiestruturadas e pesquisa documental. O corpus empírico da concentra-se em quatro estabelecimentos: Adega Pérola, Bar Bip Bip, Café e Bar Pavão Azul, e Bar e Restaurante Urca. O arcabouço teórico mobiliza Pierre Bourdieu para as reflexões sobre espaço e comensalidade, Maurice Halbwachs e Astrid Erll para o debate sobre memória, além de José Reginaldo Gonçalves e Jean Davallon para as discussões sobre patrimônio. A partir do cruzamento entre as narrativas coletadas e o referencial teórico, a análise demonstra a centralidade da comensalidade para a permanência desses espaços, evidenciando como as dinâmicas de pertencimento sustentam o patrimônio na prática cotidiana e revelam as limitações do reconhecimento oficial frente a crises.

Palavras-chave: Bares Tradicionais. Comensalidade. Patrimônio Cultural. Rio de Janeiro.

ABSTRACT

In 2012, Rio de Janeiro was designated a World Heritage site in the Cultural Landscape category by the United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO), becoming the first urban area in the world with recognized universal value. This heritage site, located between the mountains and the sea in the city's South Zone, consolidates the imaginary of the "Marvelous City." It is within this territorial and imagetic axis that traditional bars and *botequins*—declared Carioca Cultural Heritage by municipal decree—are found. Set within this context, this thesis analyzes how these establishments navigated the COVID-19 health crisis. The general objective of this research is to investigate the articulation between commensality, memory, and heritage under the tensions provoked by the pandemic. Specifically, it investigates the memory of these spaces and the meanings attributed to the patrimonialization processes, focusing on bars located in Copacabana and Urca—areas that constitute the Cultural Landscape recognized by UNESCO. Based on the premise that commensality is the structuring practice that gives meaning to and sustains the understanding of this heritage, the research examines the impossibility of gathering and physically accessing these locations during the most critical period of the health crisis. Methodologically, it employs a qualitative approach of a descriptive-exploratory nature, articulating the use of semi-structured interviews and documentary research. The empirical corpus focuses on four establishments: Adega Pérola, Bar Bip Bip, Café e Bar Pavão Azul, and Bar e Restaurante Urca. The theoretical framework mobilizes Pierre Bourdieu for reflections on space and commensality, Maurice Halbwachs and Astrid Erll for the debate on memory, and José Reginaldo Gonçalves and Jean Davallon for discussions regarding heritage. By intersecting the collected narratives with the theoretical framework, the analysis demonstrates the centrality of commensality to the permanence of these spaces, evidencing how dynamics of belonging sustain heritage in everyday practice and revealing the limitations of official recognition in the face of crises.

Keywords: Traditional Bars. Commensality. Cultural Heritage. Rio de Janeiro.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Distribuição territorial da Paisagem Cultural reconhecida pela UNESCO.....	12
Quadro 1 – Estabelecimentos reconhecidos como Patrimônio Cultural Carioca (Decreto nº 36.605/2012).....	14
Figura 2 – A Urca em transformação e o Rio de Janeiro em exposição.....	30
Figura 3 – Vista do Calçadão de Copacabana, 1921.....	35
Figura 4 – Percurso entre os bares reconhecidos como Patrimônio Cultural Carioca abordados nesta pesquisa.....	3
Quadro 2 – Síntese das fontes orais da pesquisa.....	44
Figura 5 – Reportagem do jornal O Globo destaca o título do Rio de Janeiro como Patrimônio Mundial da Humanidade pela UNESCO.....	51
Figura 6 – Prefeito Eduardo Paes com vendedores ambulantes de Mate.....	53
Quadro 3 – Estabelecimentos selecionados ao Cadastro de Botequins Tradicionais pelo Decreto nº 34.869/2011.....	53
Figura 7 – Reportagem do Jornal O Globo sobre bares cariocas elevados a Patrimônio Cultural.....	56
Figura 8 – Placa azul identifica os bens imateriais reconhecidos como constituintes do Patrimônio Cultural Carioca.....	71
Figura 9 – Placa azul identifica Bar Bip Bip como Patrimônio Cultural Carioca.....	72
Figura 10 – Recorte do jornal O Globo, matéria sobre a Adega Pérola de 1982....	76
Figura 11 – Detalhes decorativos da Adega Pérola, 2015.....	77
Figura 12 – Vitrine da Adega Pérola, que demonstra o tipo de comida servida.....	78
Figura 13 – Reportagem do jornal O Globo sobre as pataniscas do Pavão Azul, “delícia pouco conhecida no Rio”.....	80
Figura 14 – Imagens do Bar Pavão Azul, antes da pandemia, em 2019. À esquerda, loja originária e à direita nova loja.....	81
Figura 15 – Reportagem do jornal O Globo, matéria sobre a expansão do Pavão Azul publicada no caderno Zona Sul.....	82
Figura 16 – Reportagem do jornal O Globo sobre Beth Carvalho no Bip Bip, de 1º de outubro de 1998.....	84
Figura 17 – Imagem do interior do Bar Bip Bip de 21 de março de 2013	85

Figura 18 – Reportagem do jornal O Globo sobre a tradição musical do Bip Bip...	86
Figura 19 – Reportagem do jornal O Globo registra continuidade do Bip Bip após a morte de Alfredinho.....	87
Figura 20 – Ilustração comemorativa do Bar Urca retrata a fachada do estabelecimento na esquina da Rua Cândido Gaffrée com a Avenida João Luiz Alves	87
Figura 21 – Imagem do salão do restaurante do Bar Urca, com vista para Baía da Guanabara, em 11 de junho de 2013.....	90
Figura 22 – Reportagem do jornal O Globo traça história do Bip Bip, o “bar para beber cerveja”	97
Quadro 4 – Tabela de medidas restritivas e impactos no setor de alimentação (Rio de Janeiro).....	103
Figura 23 – Reportagem do jornal O Globo registra pagamento de salários na Adega Pérola.....	106
Figura 24 – Reportagem do jornal O Globo registra mil restaurantes fechados no início da covid-19.....	108
Figura 25 – Reportagem do jornal O Globo registra fechamento do Bar e Restaurante Hipódromo.....	109
Figura 26 – Reportagem do jornal O Globo registra fechamento da Casa Villarino.....	110
Figura 27 – Adega Pérola no período pandêmico.....	123
Figura 28 – Largo do Alfredinho é inaugurado em 2021.....	131

SUMÁRIO

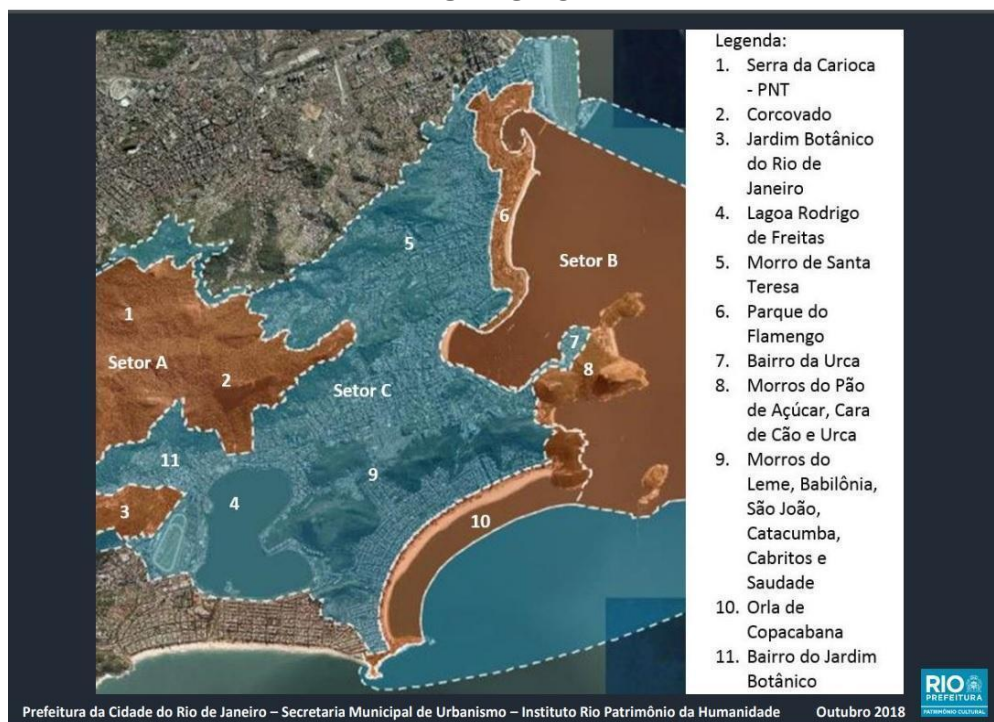
1 INTRODUÇÃO	12
1.1 Justificativa.....	16
1.2 Objetivos Geral e Específicos	17
1.3 Estrutura da tese	18
2 A COMENSALIDADE CARIOCA EM PERSPECTIVA TEMPORAL E URBANA ..	20
2.1 A comensalidade sob a égide da expansão dos restaurantes	25
2.2 A comensalidade em uma paisagem urbana em transformação	28
3 ENTRE MEMÓRIAS E BALCÕES: PERCURSO METODOLÓGICO E SELEÇÃO DAS FONTES	38
3.1 A condução das entrevistas sobre os bares tradicionais	41
3.2 Procedimentos de análise das narrativas	45
4 A ELEVÇÃO DOS BARES E RESTAURANTES TRADICIONAIS À CATEGORIA DE PATRIMÔNIO	48
4.1 Limites e possibilidades do título de Paisagem Cultural e Patrimônio Cultural Carioca.....	57
5 VOZES DO PATRIMÔNIO: BALCÕES CONTADOS PELOS PROTAGONISTAS (EM SEUS TEMPOS E TERMOS)	74
5.1 Adega Pérola	77
5.2 Café e Bar Pavão Azul.....	79
5.3 Bar Bip Bip.....	83
5.4 Bar e Restaurante Urca.....	88
5.5 A construção da comensalidade como elemento estrutural para pensar o patrimônio.....	90
6 BARES FECHADOS: A CRISE DA COVID-19	103
6.1 Contexto pandêmico carioca e sua incidência sobre os bares patrimonializados	101
6.2 A suspensão do convívio nos bares e o tensionamento da comensalidade na pandemia de covid-19.....	114
6.3 A volta dos encontros: hospitalidade sanitária diante dos balcões e transformações na comensalidade	123
7 Conclusão.....	134
REFERÊNCIAS.....	141
Fontes Jornalísticas.....	149
Medidas Covid	150
APÊNDICE I.....	152

1 INTRODUÇÃO

O Rio de Janeiro recebeu a chancela de Patrimônio Mundial da Humanidade, na categoria "Paisagem Cultural" em 2012. A distinção da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) reconhece a importância de um eixo territorial na Zona Sul da cidade que, há mais de cem anos, ajuda a conformar o imaterial simbólico sintetizado na expressão "Cidade Maravilhosa".

O sítio da Paisagem Cultural do Rio de Janeiro compreende desde o Parque Nacional da Tijuca, maior floresta urbana criada pelo homem no século XIX; a montanha do Corcovado e a estátua do Cristo Redentor, inaugurada em 1931; Pedra da Gávea e Serra da Carioca; o Jardim Botânico, um dos mais prestigiados do mundo, e a Lagoa Rodrigo de Freitas; a Baía de Guanabara, com seus fortes históricos, o Parque do Flamengo e seu projeto paisagístico de Roberto Burle Marx; a enseada de Botafogo; os monumentos naturais Morro do Pão de Açúcar e o Morro da Urca; e toda a orla de Copacabana e seu calçadão – também desenhado por Burle Marx –, além do Forte de Copacabana, o Arpoador e o Forte e o Morro do Leme.

Figura 1 – Distribuição territorial da Paisagem Cultural reconhecida pela UNESCO



Fonte: Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro – Secretaria Municipal de Urbanismo, Instituto Rio Patrimônio da Humanidade (outubro de 2018)

A declaração da UNESCO ocorreu logo após minha chegada ao Rio de Janeiro, e lembro-me dos jornais noticiando o título que reconheceu a primeira área urbana de valor universal do mundo, por exemplificar a relação harmoniosa entre a natureza e o desenvolvimento urbano.

Em junho de 2011, visitei o Rio de Janeiro pela primeira vez em uma viagem de estudos do MBA que cursava à época. Embarquei em um voo saindo de Porto Alegre, num dia frio e de intensa neblina. Poucas horas depois, estava aproveitando um dia ensolarado e quente em Copacabana. Atravessada por aquela recepção, retornei ao Rio seis meses depois com uma passagem só de vinda para a “Cidade Maravilhosa”.

No momento da minha chegada, o Rio também vivia a expectativa de receber grandes eventos esportivos: a Copa do Mundo (2014) e as Olimpíadas (2016). A partir das vivências enquanto moradora, e por ofício de profissão como jornalista, acompanhei tal preparação que reconfigurou inúmeras áreas – a exemplo do que aconteceu no início do século XX, com as reformas urbanas implementadas pelo prefeito Pereira Passos (1902-1906) –.

Hoje, olhando para trás, percebo que não romantizar esse projeto de cidade que se circunscreve nas áreas de maior visibilidade, prestígio e celebração midiática e que, de tempos em tempos, passa por grandes transformações arquitetônicas requer vivências e tempo de aproximação. A ocupação legítima de um espaço exige, como mostra Bourdieu (2013), elementos que dependem da imersão temporal e da convivência com os ocupantes estabelecidos naquele local. A vivência prolongada estrutura o acesso a formas específicas de capital social, materializadas em redes de relações e amizades. No plano cultural e linguístico, a frequência contínua inscreve marcadores sutis e incorporados, os quais atestam a legitimidade e o pertencimento integral do indivíduo àquela posição no espaço físico.

Quando comecei a identificar parte dos códigos e demarcadores de identidades da Zona Sul, onde me estabeleci, passei a ter interesse em pesquisar as dinâmicas de comensalidade que se dão nessa área, o que me levou a percorrer as ruas da Urca até o campus da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO).

No mestrado, na linha 'Memória e Patrimônio', a pesquisa debruçou-se sobre a comida de rua no contexto de renovação da imagem turística do município, ancorada na patrimonialização da paisagem urbana. O foco foi o surgimento dos *food trucks*, e em sua proposta de comida artesanal ante outras modalidades de comida de rua. A

conclusão do mestrado (Cunha, 2020) trouxe mais inquietações do que certezas, o que foi um estímulo para ingressar no doutorado e discutir, dentro da mesma janela temporal, o reconhecimento de inúmeras vivências e elementos tangíveis centrados na Zona Sul.

Dentre os aspectos que foram iluminados pelo município está o reconhecimento a um conjunto de 14 bares por meio do Decreto nº 36.605/2012, de 11 de dezembro de 2012 (Rio de Janeiro, 2012), que declara Patrimônio Cultural Carioca os Bares e Botequins Tradicionais. A justificativa é resumida da seguinte forma:

considerando tais estabelecimentos como locais de convivência democrática que traduzem o “espírito” carioca de comemorar, de reunir, de festejar; a necessidade de buscar mecanismos de incentivos para a permanência desses bens culturais da cidade que passam por processo de transformação ou de desaparecimento; a ancestralidade e as características dos modos do fazer dos bens em questão que, através da sua continuidade histórica e sua relevância local, se tornaram referência para a memória, a identidade cultural e a formação social carioca; e a necessidade de se ampliar a preservação da memória intangível da cultura carioca na figura dos Bares e Botequins tradicionais

Com tal premissa, e a partir dos estudos realizados pelo Instituto Rio Patrimônio da Humanidade (IRPH), foram selecionados os seguintes bares.

Quadro 1 – Estabelecimentos reconhecidos como Patrimônio Cultural Carioca (Decreto nº 36.605/2012)

Nome do Estabelecimento (Ano de Fundação)	Endereço Completo
Bar Adega da Velha (Década de 1960)	Rua Paulo Barreto, 25, lojas A e B – Botafogo
Bar Adega Pérola (1957)	Rua Siqueira Campos, 138, loja A – Copacabana
Bar Armazém Cardosão (S/D)	Rua Cardoso Junior, 312 – Laranjeiras
Bar Adonis (1952)	Rua São Luiz Gonzaga, 2156, loja A – Benfica
Bar Bip Bip (1968)	Rua Almirante Gonçalves, 50, loja D – Copacabana
Bar e Restaurante Cervantes (1955/65)	Rua Prado Junior, 335, loja B – Copacabana
Café e Bar Brotinho / Bar da Dona Maria (Década de 1950)	Rua Garibaldi, 13 – Tijuca
Café e Bar Lisbela / Bar da Amendoeira (Anos 1950)	Rua Conde de Azambuja, 881 – Maria da Graça

Café e Bar Pavão Azul (1957)	Rua Hilário de Gouveia, 71 – Copacabana
Bar Casa da Cachaça (1960)	Avenida Mem de Sá, 110 – Lapa
Bar Casa Villarino (1953)	Avenida Calógeras, 6, loja B – Centro
Restaurante Salete (1957)	Rua Afonso Pena, 189 – Tijuca
Bar e Restaurante Jobi (1956)	Avenida Ataulfo de Paiva, 1166 – Leblon
Bar e Restaurante Urca (1939)	Rua Cândido Gaffrée, 205 – Urca

Fonte: Dados da pesquisa (2024), adaptado do Decreto nº 36.605/2012 de Patrimônio Cultural Carioca.

Mello e Sebadelhe (2016) defendem que os bares e botequins permitem traçar uma cronologia histórica do Rio de Janeiro e de suas transformações, o que abre a possibilidade da academia construir um debate multifacetado a partir deles. Na presente pesquisa, esses espaços intermediários entre a rua e o lar (DaMatta, 1986), sustentam a proposição de um debate sobre comensalidade, memória social e patrimônio cultural no contexto das transformações que o Rio de Janeiro foi submetido a partir de 2012.

Para tanto, dentro dos bares iluminados pelo Decreto nº 36.605/2012, a Adega Pérola, o Bar Bip Bip, o Café e Bar Pavão Azul e o Bar Urca serão empregados para tal discussão. Todos estão localizados nos bairros de Copacabana e Urca, áreas centrais do sítio reconhecida pela UNESCO em 2012. Cabe ressaltar, no entanto, que o interesse sobre esses bares e por aquilo que confere sentido à existência deles – ao ponto de ensejarem o reconhecimento pela municipalidade – ganhou uma outra dimensão a partir da pandemia de covid-19¹, em março de 2020.

Naquele momento, ainda sem uma vacina capaz de combater o vírus, a Organização Mundial da Saúde (OMS) recomendou redobrar medidas básicas de higiene, como lavar as mãos com água e sabão, além de adotar o distanciamento social. Em razão disso, fronteiras foram fechadas para reduzir o deslocamento

¹ Em 30 de janeiro de 2020, a Organização Mundial da Saúde (OMS) declarou que, dada a distribuição geográfica de uma doença, a situação constituía pandemia (OPAS, 2020a). No Brasil, o Ministério da Saúde confirmou, em 26 de fevereiro, o primeiro caso do novo coronavírus, que foi registrado no município de São Paulo (BRASIL, 2020a). O primeiro registro de covid-19 no município do Rio de Janeiro ocorreu em 6 de março de 2020. Em 11 de março do mesmo ano, foi caracterizada pela OMS como uma pandemia (Rio de Janeiro, 2020a).

internacional, viagens domésticas foram limitadas e houve a recomendação de fechamento temporário de negócios considerados “não essenciais” (OPAS, 2020b).

No Rio de Janeiro, como medida de enfrentamento à pandemia, os locais categorizados como serviços de alimentação tiveram seu funcionamento restrito aos sistemas de entrega em domicílio e *drive-thru*, ficando proibido o atendimento presencial (Rio de Janeiro, 2020b). Consequentemente, foram interrompidos o encontro e a dinâmica social e simbólica do compartilhamento de comida e bebida. Foram meses até que a reabertura dos bares fosse permitida pelo regramento municipal. Mas o retorno não se deu da mesma forma. A limitação da quantidade de pessoas e de horário de funcionamento, as novas regras de higienização dos ambientes e o receio ante à possibilidade de contágio foram só alguns aspectos com os quais foi preciso se acostumar.

Numa das minhas primeiras experiências de ir a um bar, já no contexto de permissão sob novas regras, me deparei com o salão da Adega Pérola, em Copacabana, praticamente vazio em pleno sábado, ao meio-dia. As mesas e o balcão estavam demarcados por fitas (para indicar quais eram os espaços que podiam ser usados dentro das normas sanitárias). Aquele momento reorientou meu questionamento em relação à pesquisa. A partir de então, a comensalidade dos bares patrimonializados e a pandemia passaram a predominar na minha intenção de pesquisa.

1.1 Justificativa

Diante do exposto, a presente pesquisa nasce da observação das transformações urbanas e simbólicas vivenciadas pelo Rio de Janeiro a partir de 2012, com o título inédito da UNESCO de Patrimônio Mundial na categoria Paisagem Cultural, a recepção de megaeventos esportivos, como a Copa do Mundo de 2014 e as Olimpíadas de 2016. Paralelamente a esse projeto de renovação da imagem da cidade, o poder público municipal editou decretos reconhecendo a importância dos bares e botequins tradicionais para a cultura carioca.

A partir de tal contexto, o trabalho de investigação aqui empregado se debruça sobre as dinâmicas de comensalidade dos bares patrimonializados na Zona Sul

carioca — especificamente em Copacabana e na Urca —. A discussão sobre a comensalidade restringe o olhar ao teste de estresse pelos quais os bares e as redes de pertencimento ali estabelecidas foram submetidos durante a pandemia de covid-19.

Considerando que as práticas de comensalidade são reconhecidas como matriz de sociabilidade (Meneses; Carneiro, 1997), e denotam o *habitus* dos indivíduos e dos grupos nos quais ele está inserido (Bourdieu, 2013), as restrições sanitárias representaram uma ruptura social sem precedentes na história recente. A crise sanitária impôs aos bares, cuja essência repousa no convívio, no encontro, no partilhar da mesa e na proximidade dos corpos, a suspensão das atividades e, posteriormente, a retomada do funcionamento sob novas regras de consumo.

Adicionalmente, o debate sobre comensalidade, memória social e patrimônio cultural se insere numa lacuna observada na literatura já produzida acerca da renovação da imagem turística do Rio de Janeiro no contexto do reconhecimento da UNESCO e da organização dos megaeventos esportivos.

1.2 Objetivos Geral e Específicos

O objetivo geral é investigar a articulação entre comensalidade, memória e patrimônio sob os tensionamentos provocados pela pandemia de covid-19, a partir da análise de quatro bares considerados Patrimônio Cultural Carioca pelo Decreto nº 36.605/2012 e que estão localizados em Copacabana e Urca, áreas que formam a Paisagem Cultural chancelada pela UNESCO em 2012.

Para o alcance do objetivo central da pesquisa estruturam-se os seguintes objetivos específicos:

- identificar, a partir das narrativas dos atores-chaves, de que forma os bares chancelados como Patrimônio Cultural Carioca se inserem e se mantêm na memória da cidade;
- compreender os sentidos atribuídos aos processos de patrimonialização e sua articulação com a manutenção dos estabelecimentos;
- analisar como a prática da comensalidade e as múltiplas relações sociais estabelecidas nesses espaços se manifestaram, foram tensionadas e resistiram frente às restrições impostas pelo contexto pandêmico.

O pressuposto que guia esta análise é o de que a comensalidade se constitui como uma prática estruturante por meio da qual são produzidos e atualizados sentidos relacionados ao patrimônio nos referidos bares. A partir dessa perspectiva, a investigação busca compreender os sentidos atribuídos às ações de patrimonialização e se a articulação entre comensalidade e o reconhecimento institucional atuaram como um mecanismo de permanência frente à ruptura imposta pela pandemia de covid-19.

A investigação ampara-se nos seguintes eixos teóricos: o conceito de *habitus* (Bourdieu, 2007), adotado para analisar a apropriação do espaço e a demarcação de fronteiras sociais de inclusão e exclusão; a noção de quadros sociais da memória (Halbwachs, 2006), que situa a materialidade do bar como estrutura físico-social indispensável para que os grupos possam reconstruir suas lembranças no presente; e a perspectiva da memória cultural em sua dimensão transcultural (Erll, 2011), mobilizada para compreender como os fluxos globais atravessam, tensionam e reatualizam as dinâmicas do contexto local. Já a patrimonialização é discutida a partir das formulações de Davallon (2015), enquanto uma operação comunicacional que mobiliza o passado para assegurar a continuidade cultural do que é iluminado como patrimônio no presente.

Em cumprimento às diretrizes normativas de integridade acadêmica e transparência na pesquisa científica, foi feito uso de ferramentas de Inteligência Artificial Generativa (IAG), especificamente, o modelo de linguagem Gemini, como instrumento de apoio em duas etapas distintas: (1) para a construção mais clara e fluída do texto, e como ferramenta de suporte para o melhor encadeamento dos referenciais teóricos mobilizados; (2) atuando como suporte técnico para as transcrições das entrevistas. Ressalta-se que a responsabilidade integral pelo conteúdo, ou seja, a validação das categorias analíticas, a interpretação sociológica dos padrões, a construção da argumentação e as conclusões alcançadas, são de inteira e exclusiva responsabilidade da pesquisadora.

1.3 Estrutura da tese

A estrutura da tese traz, no capítulo 1, a contextualização, a justificativa e os objetivos que guiam esta pesquisa. No capítulo 2, situo a comensalidade carioca em

uma perspectiva temporal e urbana. O capítulo 3 detalha o percurso metodológico adotado. No capítulo 4, discuto o processo de elevação dos bares tradicionais à categoria de Patrimônio Cultural Carioca e a patrimonialização da paisagem. O capítulo 5 traz os relatos dos interlocutores dos bares escolhidos para esta pesquisa, analisando as dinâmicas de memória e convivência vivenciadas nesses espaços. O capítulo 6 examina o período da pandemia de covid-19 a partir da realidade dos estabelecimentos, adotando uma perspectiva sociológica ampla. Por fim, no capítulo 7, encontram-se as considerações finais, seguidas pelas referências utilizadas.

O presente trabalho está alinhado ao projeto de pesquisa desenvolvido pela Profa. Dra. Maria Amália Silva Alves de Oliveira, intitulado *Do alimento ao paladar: construção de identidades culturais através do turismo*, vinculado à linha Memória e Patrimônio do Programa de Pós-Graduação em Memória Social da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (PPGMS-UNIRIO). Embora situadas em territorialidades e contextos socioespaciais distintos — o ambiente urbano da orla carioca da Zona Sul, de um lado, e áreas de conservação ambiental onde se encontram populações e/ou grupos tradicionais, de outro —, a presente tese e as investigações desenvolvidas pela professora orientadora estabelecem um diálogo ao tomarem a tríade memória, alimentação e patrimônio como eixo para discutir sociabilidades, ações políticas e reafirmação identitária. Desse modo, os trabalhos se complementam ao discutir a interação entre patrimônio cultural e o turismo.

2 A COMENSALIDADE CARIOCA EM PERSPECTIVA TEMPORAL E URBANA

Não se conta a história do Rio de Janeiro sem a saga dos seus botequins e a importância que eles têm como espaços de sociabilidades. Tire da cidade o impacto civilizatório dos seus bares e teremos um Garrincha sem a bola (Simas, 2019, p. 91).

A compreensão da comensalidade requer o exame do contexto social que embasa as condições e as possibilidades de tal dinâmica. As dimensões sociais da alimentação variam de uma cultura à outra e no interior de uma mesma cultura, como apontam Poulain e Proença (2004), a partir dos estudos de Fischler (1990). A comensalidade desenha os contornos dos grupos sociais e se constitui, em última análise, num elemento de coesão e inclusão. Analisar o modo como um grupo pratica a comensalidade, ou seja, o compartilhamento de uma refeição ou de comida e ou bebida, permite investigar as características e os valores tanto do indivíduo quanto do coletivo ao qual pertence. Neste capítulo, trato dos bares do Rio de Janeiro como espaços de comensalidade que emergem da tensão dialética entre o desenvolvimento da sociabilidade urbana e as resistências a um projeto de nação fundado, como pontua Simas (2017,2019), no apagamento sistemático de matrizes não europeias.

Primeiramente, cabe pontuar que, ao longo do tempo, uma multiplicidade de termos foi empregada e caíram em desuso para se referir a estes estabelecimentos no Rio de Janeiro. No entanto, restaurantes, bares e botequins são diferentes quanto a suas funções, características de arquitetura ou design vernacular, e contornos próprios de sociabilidade e comensalidade.

Do ponto de vista semântico, o termo grego apothéké (depósito) é tido como base para o surgimento de ‘biblioteca’, ‘bodega’, ‘botequim’, ‘boticas’ e ‘butiquinhas’. No final do século XIX, cabia aos boticários (ou apotecários) o desempenho de uma função polivalente nestes estabelecimentos, reunindo em um só local o que hoje se entende como bar, drogaria e quitanda, ou seja, depósitos onde se vendiam bebidas, elixires, ervas e gêneros alimentícios em geral (Algranti, 2011; Mello; Sebadelhe, 2016; Pereira, 2022; Simas, 2019).

Dentre os olhares possíveis sobre o tema, Algranti (2011), Mello e Sebadelhe (2016) discutem o botequim e propõem seu uso para os estabelecimentos que servem bebida alcoólica, têm uma ambiência informal, que pouco diferiam em matéria de higiene e abrigam uma sociabilidade predominantemente masculina. Nesse sentido,

Mello e Sebadelhe (2016), quando analisam o período entre o final do século XIX e o final da década de 1970, agrupam bares, cafés, biroskas, boticas, armazéns, tabernas, adegas e uisquerias sob o mesmo radical. Os autores pontuam que, posteriormente, estes estabelecimentos também passaram a ser identificados como “pés-sujos”, por serem espaços simples e, algumas vezes, de pouca assepsia. Botequim também se tornou sinônimo de “boteco” ainda nos 1970. A partir dos anos 2000, a nomenclatura boteco também passou a ser usada por lugares recém-inaugurados, os “neobotecos” que transformavam as receitas clássicas palatáveis ao gosto das elites da Zona Sul do Rio de Janeiro, mantendo a distinção entre o tradicional/popular e o novo/requintado e guardando pouco ou nenhuma relação histórica ou prática com os espaços de sociabilidade popular (Garçon, 2021, p.102). Na presente pesquisa, se opta pelo uso de “bar” ou “bares” para se referir aos estabelecimentos que são de interesse da análise.

Para começar a análise, é preciso lembrar que, embora o ato de comer seja essencialmente individual, comer com outrem configura um ato de comprometimento capaz de gerar laços, favorecendo a empatia, a compreensão mútua e a comunhão de sentimentos, conforme a perspectiva de Boutaud (2011, *apud* Faltin; Gimenes-Minasse, 2019, p. 641). A capacidade humana de estabelecer e fortalecer laços sociais e redes, ou seja, a sociabilidade, manifesta-se sistematicamente a cada ato de comer, tornando a alimentação um catalisador da vida social.

Quando essa chave-analítica é direcionada ao Brasil, não se pode desconsiderar a construção que fez com que, para o brasileiro, “nem tudo que alimenta seja sempre bom ou socialmente aceitável” de forma mais acentuada que para indivíduos de outras culturas. O ‘valor do comer junto’ reside na comida apreciada pelo olhar, pelo aroma e pela companhia, o que torna o comer algo muito mais requintado do que o ato de alimentar-se. Desse modo, antes mesmo de chegar à boca, o alimento mobiliza ‘o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga’ (DaMatta, 1986, p. 37).

Faltin e Gimenes-Minasse (2019, p. 637) resgatam as proposições de Dansei (2011) para destacar que a literatura acadêmica confere centralidade à temática da comensalidade a partir de três funções fundamentais: a solidariedade comunal vinculada aos conceitos de identidade e alteridade, a socialização da moralidade e da compreensão de mundo de um grupo, e a sociabilidade, responsável por permitir o

estabelecimento de novas relações e a promoção de vínculos preexistentes por meio da reciprocidade mútua.

Ao transpor a comensalidade para a análise dos espaços sociais, Teixeira et al. (2024) verificam que sua articulação com a sociabilidade humana valida o pertencimento aos grupos de forma coerente. Os pesquisadores avançam nessa discussão ao mobilizar Grassi (2011), para quem a hospitalidade implica a penetração num espaço onde o comer junto aciona eixos fundamentais de humanização. Tais eixos abarcam a integração social, o senso de coletividade, o respeito às hierarquias, as tradicionalidades e os simbolismos. conforme a revisão conduzida por Teixeira et al. (2024, p. 816) a partir de Camargo (2015) e Boutaud (2011).

Essas dinâmicas alicerçam a convivialidade. Apoiadas em Schechter (2004), Faltin e Gimenes-Minasse (2019, p. 647) definem a convivialidade como uma forma social de interação que reforça a coesão grupal pelo reconhecimento de valores comuns, unindo a experiência física a um processo contínuo de aprendizado e partilha de conhecimentos. A comensalidade encontra-se, assim, intrinsecamente presente nos "processos de admissão e acolhimento da hospitalidade e no sentimento de pertencimento da convivialidade", incidindo diretamente sobre a socialização e a identidade cultural (Faltin; Gimenes-Minasse, 2019, p. 648-649).

É no tecido urbano, contudo, que essas relações ganham contornos. No caso do Rio de Janeiro, essas camadas de relação a partir da comida tem marcos claros. A nomeação como capital do Brasil colônia, em 1763, e posteriormente, em 1808, com a chegada da família real portuguesa respondem, em grande parte, por viabilizar a abertura dos portos na cidade para a entrada de produtos estrangeiros, o que influenciou os hábitos e gostos da urbe (Freixa; Chaves, 2017) e a abertura dos espaços de lazer e sociabilidade, com uma expressiva concentração desses estabelecimentos nas adjacências do Largo do Paço, na região portuária da cidade (Perrotta, 2011).

Em Algranti (2011), nota-se uma pluralidade de nomenclaturas para denominar os locais de venda e consumo de bebidas e alimentos: tabernas, tabernas com comida, tabernas sem comida, armazéns, armazéns de molhados, vendas, casas de pasto, cafés, quitandas, entre outras. Apesar das pequenas diferenças semânticas que atrelavam a taberna à venda prioritária de bebidas e a casa de pasto à alimentação, parte desses estabelecimentos operava com sobreposição de funções ao disponibilizar quartos para aluguel.

Na primeira metade do século 19, os serviços de alimentação e hospedagem no Rio de Janeiro eram precários, destinados principalmente aos viajantes vindos do interior, faltando-lhes “caracterização precisa do propósito dos vários tipos de estabelecimentos”. As descrições das condições de hospedagem do Rio de Janeiro eram frequentes na literatura dos viajantes do século 19 sendo, em geral, descritas de forma pejorativa (Perrotta, 2011, p. 191).

Na organização interna das casas de pasto, o consumo ocorria sob a modalidade de preço fixo em mesas coletivas, arranjo denominado comida a pasto ou mesa redonda. A dinâmica de circulação das travessas de mão em mão entre os clientes, pela ausência de um bufê central instalado, fundamentava a própria ideia de circularidade do serviço prestado, coexistindo com a oferta pontual de refeições encomendadas à *la carte* (Belchior; Poyares, 1986, p. 44 *apud* Perrotta, 2011, p. 190-191).

Um outro aspecto das tabernas, botequins, armazéns e vendas eram a oferta de bebidas alcoólicas — especialmente aguardente — e que, por isso, geravam preocupação da população branca e entravam constantemente na pauta do dia dos registros policiais (Algranti, 2011). O beber era apenas parte de uma convivência mais ampla nesses espaços, que envolvia também música e jogos. Tendo em vista tais características, em 1808, uma ordem da Intendência Geral de Polícia proibia que os botequins, tabernas e casas de pastos permanecessem abertos depois de 22 horas, “para se evitarem ajuntamentos de ociosos e escravos”.

Algranti destaca, a partir dos dizeres do memorialista Luiz Edmundo (2011, p. 33), que, no Rio colonial, “a taberna é o sorriso da plebe, o alívio da corja, desafogo, pouso, diversão e vício do ébrio, do bandalho e do vadio”. Em suma, locais onde se encontravam pessoas ditas como indesejadas (pobres, proletários, prostitutas etc.).

Recuperar a visão eurocentrista sobre a alimentação ocidental ajuda a compreender tal estigma. Autores como Corbier (2020), Peyer (2020), Pitte (2020) e Desportes (2020) explicam que, desde o Império Romano, as tabernas e popinas eram frequentadas, principalmente, por carregadores, marinheiros, prostitutas, sendo vistos como redutos de alimentos de “estilo popular” e convivialidade barulhenta, ocasionalmente provocadora de brigas. Apesar da fama, a Igreja precisou abrir exceções em suas regras e permitir, em “caso de absoluta necessidade”, que os eclesiásticos em viagem frequentassem os locais (Peyer, 2020).

Como ambiente, as tabernas compunham-se, em geral, de uma cozinha e de uma sala de jantar abertas para a rua. A alimentação ali servida era quase sempre frugal: pão, sopa de peixe, um pouco de carne e principalmente vinho. Os estabelecimentos tinham na parede externa uma tabuleta de identificação bem visível com a indicação do nome do local (Peyer, 2020, p. 439).

Os registros da época, escritos por membros da elite — que, ao mesmo tempo em que frequentavam essas casas, as esnobavam —, apontam que tais negócios favoreceram o desenvolvimento de uma sociabilidade entre os homens que não poderia ser exprimida no ambiente doméstico.

A popina é nossa taberna, a bodega onde são servidas refeições acompanhadas de bebida. [...] É também o lugar onde as hierarquias sociais são anuladas, pelo menos entre os homens. [...] A popina é considerada um lugar mal-afamado como nas cidades medievais, a taberna é a antecâmara do bordel. E lá jogam-se dados a dinheiro. [...] Taberna e popina ilustram as possibilidades de uma desforra para recuperar o acesso aos valores dos quais o povo está excluído, principalmente a convivialidade" (Corbier, 2020, p. 234-234).

A mobilização de autores ancorados em uma perspectiva eurocêntrica não implica uma adesão acrítica aos seus pressupostos. Embora essas contribuições apresentem limites analíticos — seja por interpretações restritivas ou pela invisibilização da pluralidade cultural —, sua utilidade está em demonstrar a marginalização dos espaços populares de sociabilidade ao longo do tempo.

Retornando ao contexto citadino aqui estudado, as décadas de 1810 e 1830 sugerem que o Rio de Janeiro teve "um setor de negócios bastante movimentado, tanto para o abastecimento doméstico das camadas médias e altas, quanto para consumo nas casas de pasto e lugares afins" (Algranti, 2011, p. 35). O número de cafés, vendas e botequins aumentou para atender às camadas populares na metrópole de D. João VI. Quanto às elites, não há menção ao hábito de se comer fora de casa. Estas usufruíam de ambientes de divertimento mais privados e domésticos (p. 38), diferindo das camadas populares, como apontam registros entre 1848 e 1860.

Além do costume de comer doces e salgadinhos na rua, era o de, ordinariamente, fazer uma só grande refeição por dia, entre onze horas e meio-dia, que se denominava jantar, e duas refeições mais leves, e em tudo parecidas, a primeira e a última, que eram denominadas respectivamente de almoço e ceia, e se constituíam de café com leite, chá ou chocolate, com pão e manteiga (El-Kareh; Bruit, 2004, p. 89).

O funcionamento dos armazéns e casas de pasto apontam para uma indefinição sobre quais alimentos eram "únicos" ou "comuns" a um determinado lugar. Por outro lado, atrás dos balcões, a delimitação da origem dos trabalhadores era mais evidente. Na segunda metade do século XIX, os estrangeiros detinham o protagonismo no comércio. Os portugueses estavam mais envolvidos com produtos alimentícios de caráter popular de consumo imediato e controlavam grande parte dos cafés, botequins e casas de pasto (El-Kareh e Bruit 2004). Não só por serem mais numerosos enquanto grupo populacional, mas por darem prosseguimento aos costumes e gostos que vinham desde o período colonial. Costa, Augusto e Rodrigues (2019) apontam para a grande presença de homens jovens, de baixa escolaridade e oriundos do norte de Portugal, principalmente da zona rural, que passavam a trabalhar junto a conterrâneos já estabelecidos no Centro, instituindo um padrão de administração familiar ou entre compatriotas. No entanto, foi o papel das mulheres portuguesas que se mostrou um fator relevante para o avanço do comércio nas ruas centrais. (Costa, Augusto e Rodrigues, 2019 p.106).

Os anúncios de jornais entre 1848 e 1890 revelam ainda que as confeitarias eram comandadas pelos italianos, e os ingleses destacavam-se como atacadistas (El-Kareh e Bruit, 2004; Karls, 2019). Na constituição dessa fotografia, Karls (2019) chama a atenção para equívocos de generalização visto que, apesar da colonização oficial do país, não é possível afirmar que a culinária de origem portuguesa era a predominante na época. Sua revisão aponta para um número de ocorrências na imprensa menor do que o de restaurantes e confeitarias francesas e italianas, por exemplo. Por outro lado, não se descarta a possibilidade de que os negócios lusitanos atendessem a um público que não tinha amplo acesso à leitura de periódicos, logo, fazia menos sentido investir recursos em anúncios.

2.1 A comensalidade sob a égide da expansão dos restaurantes

Os anúncios veiculados na imprensa do Rio de Janeiro no ano de 1861 faziam referência a um ideal de "mundo civilizado" — o qual, naquele período, tinha a França como principal expoente —, com destaque para o "serviço à francesa" e refeições preparadas com "asseio e prontidão" como marca de distinção, ainda que o cotidiano urbano fosse demarcado pela oferta de refeições rápidas e simples (El-Kareh; Bruit,

2004, p. 89). O ideário francês prevalecia mesmo quando determinados estabelecimentos ofereciam pratos vinculados a outras tradições culinárias, como a italiana ou a russa (Karls, 2019, p. 11-13). O uso de tal demarcadores denota que restaurantes e bares são diferentes em sua concepção, tanto em suas funções quanto em suas características.

O restaurante do Hôtel du Chalet Suisse, na Praia de Botafogo, por exemplo, fazia questão de ressaltar que tinha capacidade para receber, aos domingos, muitas pessoas em um salão com lavabo, mesas de bilhar e vista para a enseada e o Pão de Açúcar. Em suma, era clara a intenção de atrair a elite por meio de um ambiente pensado para prover "refeições hedônicas" (El-Kareh; Bruit, 2004).

A concepção desse formato de estabelecimento mais refinado, em oposição aos ambientes populares, remonta aos anos que antecederam a Revolução Francesa, um período em que a nobreza que residia em Paris buscava por espaços com pratos requintados, servidos sobre mesas cobertas por toalhas, e não mais em bancadas malcuidadas e compartilhadas por várias pessoas como ocorria nas tabernas, popinas e choupanas (Pitte, 2020). As opções disponíveis no cardápio passaram a ser inscritas em uma folha com moldura e não mais numa tabuleta. Além disso, no final da refeição, apresentava-se ao cliente a 'nota a pagar', isto é, a conta (Pitte, 2020, p. 754-756). Em processo semelhante, em Londres, na Inglaterra, proliferavam as *taverns*, ou seja, casas muito bem decoradas, algumas inclusive luxuosas, procuradas por homens da alta burguesia e da aristocracia (Freixa; Chaves, 2017).

No final do século XIX, um segundo momento atrelado ao comer fora do ambiente doméstico se configurou, intimamente associado ao desenvolvimento dos transportes rápidos e do turismo de luxo. Na Europa, esse avanço levou a abertura de *palaces* (grandes hotéis luxuosos) para atender a alta aristocracia e a toda a burguesia (Pitte, 2020, p. 759). Paralelamente ao aperfeiçoamento da rede ferroviária, surgiram os guias turísticos impressos² (Csargo, 2020). Com o estímulo à moda de viagens de lazer, guias sobre os destinos traziam as particularidades culinárias de diferentes países. Dada a lógica nacionalista europeia, as representações eram,

² Ainda que não seja o primeiro, e que só a partir de 1920 tenha passado a trazer recomendações gastronômicas, o *Guide Michelin* é o mais famoso e influente exemplar desse gênero editorial, que "está associado a um novo modo de consumo e descoberta do território, que, no final das contas, encoraja o rápido desenvolvimento da indústria hoteleira" (Csargo, 2020, p. 818).

quase que em sua totalidade, estereotipadas. Por outro lado, colocavam os restaurantes e as comidas como parte do patrimônio do destino a ser conhecido, estando no mesmo nível da arquitetura e/ou das personagens que, daí em diante, se tornariam referências nas histórias locais (Csergo, 2020, p. 817).

A efervescência demográfica experimentada pelo Rio de Janeiro e a intenção de refinamento dos hábitos, no entanto, contrastava com uma cidade que, no final do século XIX, ainda tinha ruas sujas, insalubres e precárias acomodações (Perrotta, 2011). O conceito de turismo não estava consolidado no Brasil e as viagens que tinham o nosso país como destino eram, majoritariamente, motivadas por interesses comerciais. (Perrotta p. 114). Igualmente, apesar do afã em emular os padrões parisienses, a capital fluminense em 1887 entregava uma experiência que, na prática, não alcançava o patamar de excelência de seu modelo inspirador. A maioria dos hotéis da cidade, por exemplo, era simples e tinha na oferta de refeições a principal razão dos negócios (Perrotta, 2011, p. 191). Uma realidade ainda distante da imagem idílica sugerida pela iconografia dos guias para viajantes, lançados a partir de 1873.

Ainda assim, notadamente, os serviços de alimentação experimentavam um crescimento. Em 1890, o *Jornal do Commercio*, tinha até oito páginas de anúncios de locais voltados à alimentação, frente a duas páginas em 1850 (El-Kareh; Bruit, 2004).

Nesse período, por exemplo, o bairro do Catete viu o Café Lamas abrir as portas em de 1874. Em 1887, o Bar Luiz foi inaugurado na Rua da Carioca, no Centro. Perto dali, na Rua Gonçalves Dias, a Confeitaria Colombo foi inaugurada em 1894³.

A análise dos guias de viajantes mostra ainda que, entre 1860 e 1882, os hotéis começaram melhorar seus serviços oferecendo estruturas mais sofisticadas (não apenas para hóspedes, mas também para locação de festas) e, afastando-se do Centro, aproximando-se do mar e das áreas mais bucólicas da cidade (Perrotta, 2011, p. 192).

Com a integração da economia brasileira às transformações do capitalismo e a posterior instalação da malha ferroviária, a capital passava a atrair desde ricos comerciantes das casas exportadoras estrangeiras até cônsules de diversos países que mantinham relações mercantis com o Brasil. Em contrapartida, a cidade

³ Desde 2012, todos os estabelecimentos mencionados foram reconhecidos pela municipalidade como Patrimônio Cultural Carioca.

continuava recebendo imigrantes mais pobres em busca de trabalho e da oportunidade de se tornarem pequenos empresários (El-Kareh; Bruit, 2004, p. 89). Esses novos moradores, chegados especialmente após a Proclamação da República (1889), somavam-se ao contingente de pessoas recém-libertas pela assinatura da Lei Áurea (1888).

Com o aumento populacional gerado pelo fluxo de imigrantes da Europa, e não mais apenas por pessoas escravizadas do continente africano, melhorias na infraestrutura urbana começavam a ser demandadas. A implementação da iluminação pública elétrica em 1891 consolidou-se como um marco de caráter republicano na modernização das vias centrais. Subsequentemente, a estruturação dos serviços de saneamento, coleta de resíduos e transporte por bondes fomentou novas ocupações do espaço no Centro. Tais melhorias infraestruturais tornaram o Passeio Público, primeiro parque público do Brasil, os cafés e as confeitarias ambientes de convivência para famílias cuja visibilidade social era, até então, restrita quase exclusivamente às celebrações religiosas dominicais e a eventuais idas ao teatro (Perrotta, 2011, p. 169). Nesse contexto, a perspectiva ampla, ao focar no universo específico dos restaurantes, observa-se a intenção de reproduzir, no Rio de Janeiro, os espaços dos salões dos restaurantes franceses.

2.2 A comensalidade em uma paisagem urbana em transformação

A reconfiguração desse eixo do cenário urbano passaria por grandes transformações urbanísticas a partir do projeto demandado pelo presidente Rodrigues Alves para transformar o Rio de Janeiro na “Paris dos trópicos” como modelo de urbanidade (Chao e Maia, 2018, p. 10). A gestão de Pereira Passos (1902-1906) foi responsável por executar projeto que, posteriormente, ficou famoso pelo “bota-abaixo” dos traçados de feitiço colonial que caracterizava, até então, a ocupação urbana da capital (O'Donnell, 2013, p. 42).

O projeto passava pela estética da *Belle Époque*, com a construção do Theatro Municipal, mas também por uma atenção maior para as áreas como as praias e o maciço da Tijuca, que receberam aparatos de lazer e monumentos. Essa nova configuração pouco lembrava a cidade que, até a década de 1870, por exemplo, praticamente não oferecia infraestrutura para viajantes. Naquele período, os relatos

dos viajantes exaltavam as belezas naturais do Rio de Janeiro, registrando “o cheiro fétido das ruelas espremidas e os costumes provincianos de seus habitantes” (Perrotta, 2011, p. 159-202).

A abertura de avenidas e a demolição de habitações coletivas na área central, para a construção de edificações inspiradas na arquitetura europeia, forçou o deslocamento das populações mais vulneráveis em direção aos morros centrais e aos subúrbios distantes do mar (Simas, 2017, 2019). Esse processo — que impactou o modo de vida e as formas de partilha das classes populares — ocorreu paralelamente ao auge da produção de cartões-postais, instrumentos decisivos para a difusão internacional de uma nova imagem idealizada da cidade.

Para Perrota (2011, p. 83),

obras importantes como a abertura dos túneis para Copacabana mereceram postais, assim como os lugares dignos de visita, porém mais afastados (como a Quinta da Boa Vista ou o Alto da Boa Vista) que passaram a ser conhecidos em todo o mundo.

A autora também enfatiza que “os governantes republicanos do início dos anos 1900 já entendiam que uma cidade moderna e urbanisticamente bonita atraía visitantes. Os guias para viajantes passaram a mostrar o potencial turístico da cidade” (Perrotta, 2011, p. 202).

Para além das habitações populares, os bares, botequins, quiosques e tavernas na região central também não faziam parte do ideal de metrópole moderna que buscava ser atrativa ao olhar estrangeiro. Outrossim, aqueles que não estavam à altura de frequentar os cafés e confeitarias passaram por um processo adicional de desterritorialização.

Outra parte fundamental dessa nova configuração urbana exigiu intervir diretamente sobre o mar. O bairro da Urca, por exemplo, não existia no século XIX e as águas da baía batiam diretamente nas rochas ao redor do Pão de Açúcar. A ocupação da área foi planejada em 1895, a partir de um acordo entre Domingos Fernandes Pinto, morador da Praia de Botafogo, e a intendência municipal para a construção de um novo núcleo urbano. Em 1901, uma empresa foi constituída para erguer, com recursos próprios, um cais até a ponte de atracação da Fortaleza de São João, local que está intimamente ligado à fundação da cidade por Estácio de Sá.

A transformação da área foi acelerada em 1912, com a inauguração do Bondinho do Pão de Açúcar, a construção de um “hotel balneário de primeira ordem”, nomeado Hotel Balneário da Urca, em 1925, e a inauguração do Cassino da Urca, em 1933 (Perrotta, 2011)

Figura 2 – A Urca em transformação e o Rio de Janeiro em exposição



Fonte: Acervo do Museu da República/ Brasileira Fotográfica⁴.

Com o aterramento da região, realizado com terra retirada do morro do Castelo, onde hoje é o aeroporto Santos Dumont, inaugurou-se o Hotel Balneário. O estabelecimento teve pouca expressividade na história da hotelaria carioca até 1933, quando foi transformado no Cassino da Urca. Essa conversão inseriu o espaço na tradição dos bailes de carnaval, prática iniciada ainda no século XIX, equiparando-o a grandes estabelecimentos de hospedagem da época, como os hotéis Glória e Copacabana Palace, e Theatro Municipal (Perrotta, 2011, p.184).

⁴ Ao fundo o morro da Urca e o morro do Pão de Açúcar. À esquerda, ancoradouro da Urca e à direita Palácio das Indústrias, diante da Praia Vermelha. Exposição Nacional de 1908 FPft0115 Malta, Augusto, 1864-1957.

A exemplo do que já havia acontecido a partir de 1808, com a chegada da família real portuguesa ao Rio de Janeiro, o projeto de modernização da cidade, foi incorporado pelo discurso da imprensa e conjugado para insuflar a rejeição a tudo que não condizia com a nova era idealizada.

A rejeição às práticas e os espaços da classe trabalhadora foi renovada. Em meio à formação de um mercado capitalista assalariado, a República ampliou o controle social sobre a vida dos trabalhadores, buscando impor desde uma “disciplinarização rígida do tempo e do espaço na situação de trabalho até a normatização das relações pessoais ou familiares”. Nesse cenário, o botequim — que havia se constituído como um forte centro aglutinador e difusor de informações entre os populares — entrou de vez no controle das elites. Em sintonia com o Estado, os jornais passaram a atuar na associação sistemática de homens pobres, como carvoeiros, estivadores, carroceiros, ambulantes, operários, agricultores e pessoas libertas a uma sociabilidade estabelecida em ambientes de desordem e vício (Chalhoub, 2001, p. 251).

Como as casas de pasto, os botequins e as tavernas já se constituíam como espaço intermediário entre o lar e o trabalho, era do interesse do proprietário zelar pela ordem em seu negócio. Em suma, o comerciante colocava-se como uma força policial adicional na fiscalização contínua desse grupo. Todavia, a prática de jogos a dinheiro, atrelada a 'questões por motivo de serviço' e 'rivalidades de raça e nacionalidade', potencializavam os conflitos e os episódios de violência nesses espaços populares (Chalhoub, 2001, p. 251). Como consequência, esses estabelecimentos alimentavam, constantemente, registros policiais e crônicas da imprensa, sendo estigmatizados como pontos de encontro de ‘suspeitos’ e desocupados aos quais se atribuíam crimes de toda natureza (Algranti, 2011; Ottoni, 2010).

Nesse emaranhado, os discursos apontavam os botequins como refúgio para os infratores, quando não como o próprio local onde se cometiam os atos ilícitos. Nas páginas dos jornais “populares” — *Jornal do Brasil*, *Correio da Manhã* e *Gazeta de Notícias* — entre os anos de 1900 e 1920, os repórteres adotavam um discurso que ora defendia a institucionalização do crime de gatunagem como ferramenta de ordem e o progresso da nação, ora evocava a proteção dos menos favorecidos, os mesmos cujo tal crime era atribuído, e revelavam a vida cotidiana, os modos de viver e os

valores das classes mais populares. A dualidade não decorria sem intenção. A repressão exercida pelo Estado sobre os mais pobres, ora apoiada pela imprensa – vide sua associação a rótulos estigmatizantes como “desordeiros” e “vadios” –, ora criticada é bastante ilustrativa no que tange ao tensionamento da ordem social que os grupos detentores do capital simbólico tentavam legitimar e impor como natural.

Havia uma preocupação de garantir que, com a assinatura da Lei Áurea, as pessoas que foram desumanizadas e escravizadas continuassem sujeitas à exploração de sua força de trabalho, agora sob a roupagem do mercado assalariado (Chalhoub, 2001).

Nesse contexto, os botequins, biroschas e casas de pasto sustentavam a materialidade da “partilha da aguardente e do petisco barato” e as “redes de solidariedade das classes marginalizadas” (Simas 2017; 2019). Como ressalta Chalhoub (2001), os desígnios burgueses de acumulação de capital encontraram firmes obstáculos nos velhos hábitos e no modo de vida dos pobres urbanos em questão. A transição para a ordem burguesa na cidade do Rio de Janeiro no período foi um processo de luta, de imposições e resistências, e não um caminhar harmônico, linear e tranquilo (Chalhoub, 2001, p. 257).

A vigilância e a coerção sistemáticas exercidas sobre o cotidiano dos bares permitem pensar esses estabelecimentos a partir das formulações de *habitus* e campo, de Bourdieu (2007). O *habitus*, entendido como um sistema de disposições gerais e transponíveis que age, simultaneamente, como a fórmula geradora de práticas objetivamente classificáveis e como um sistema de classificação dos indivíduos (*principium divisionis*). Operando aquém da consciência e do discurso, o *habitus* orienta de forma “natural” gestos, percepções e a forma de apreender o mundo social. Ainda que indivíduos submetidos a diferentes condições possuam *habitus* distintos, o que Bourdieu sistematiza é que o esquema original de aprendizagem e de relações de força se mantém: ao incorporar os códigos e representações do grupo, o indivíduo passa a agir em conformidade com ele, inserindo-se no espaço simbólico coletivo e legitimando a violência simbólica da estrutura dominante.

O *habitus* articula-se no interior de um campo de forças, onde os indivíduos buscam acumular e converter diferentes espécies de capital (Bourdieu, 2007). Como um espaço social dinâmico e relacional, marcado por disputas constantes entre interior e exterior, o campo estabelece proximidades. Assim, as práticas dos

indivíduos — que resultam da estreita interrelação entre *habitus*, campo e capital simbólico — são continuamente ajustadas às condições estruturais que as produziram. Esse capital simbólico transcende o mero acúmulo econômico, englobando conhecimentos, disposições estéticas e um domínio prático das regras legitimadas pelo grupo. O capital simbólico atua como um mecanismo que separa e hierarquiza os indivíduos por meio de suas escolhas de distinção (Bourdieu, 2007, p. 17-28, p. 64-65).

Em suma, tudo o que os espaços populares de sociabilidade representavam tensionava a ordem do monopólio simbólico das famílias mais abastadas. Esse contexto também denota, em última análise, um choque imposto ao “espaço social alimentar”, dentro da proposta de Poulain; Proença (2004).

Poulain e Proença (2004) — partindo do conceito de espaço social de Condominas (1980) — designam o espaço social alimentar como um “espaço de liberdade” estabelecido na intersecção entre a cultura e os aspectos biológicos e ecológicos da alimentação. Nesta zona se desdobram cinco dimensões: a ordem do comestível (pensando a alimentação para além de um fenômeno determinado por condicionantes fisiológicas e ecológicas, onde a cultura delimita o que é aceito ou rejeitado); o sistema alimentar (as lógicas de produção e abastecimento), o espaço culinário (as técnicas de transformação dos ingredientes); o espaço dos hábitos de consumo alimentar (os rituais e modos de partilha); e a temporalidade alimentar (o ritmo imposto em cada sociedade à cadência das refeições). Em suma, se o espaço social alimentar transcende a necessidade de sobrevivência biológica e permite que os grupos inventem, escolham e deem significado aos alimentos, ele é pressionado por limites práticos. Dentre os limites possíveis propostos, a quarta dimensão do espaço social alimentar, que envolve o conjunto de rituais que rodeiam o ato alimentar no seu sentido estrito (Poulain; Proença, 2004, p. 251), dialoga com a ação disciplinadora do Estado aqui mencionada.

Adotando a perspectiva que no ato de comer se interioriza os valores centrais que variam de uma cultura à outra e no interior de uma mesma cultura, ou seja, as regras de partilha e o senso do “bom” para si e para o grupo que se pertence; e que o comer também se regula sob certos ritmos sociais, como os momentos de trabalho e de repouso (Poulain; Proença, 2004, p. 254), destituir os indivíduos daquilo que conhecem é uma interferência calculada na identidade social. Ao aplicar essa ótica ao contexto carioca, compreende-se por que as vivências nos botequins e nas ruas

— e as teias de relações de pertencimento ali formadas — foram reprimidas no projeto executado por Pereira Passos. A fragilização de aspectos tangíveis e intangíveis vinculados aos grupos que desafiavam o capital social da burguesia e o padrão canônico europeu ampliavam, em última análise, as dificuldades de autoafirmação e de construção de sentido à cidade.

Cabe ressaltar, ainda, que paralelamente aos signos, símbolos e significados produzidos pela imprensa no curso da nova configuração arquitetônica, o Rio de Janeiro também se valeu de uma a farta produção de cartões-postais que, circulando pelo mundo, ajudou a forjar sua vocação como um expoente destino na América Latina (Perrotta, 2011, p. 166). Nesse processo, aponta Perrota, a consolidação do turismo foi modelada a partir da visão das elites, que soube explorar o "exotismo" das "danças, músicas, jogos, sensualidade e simpatia" das camadas populares (Perrotta, 2011, p. 202). Tal exotismo, desejado como apelo comercial, passou a ser estabelecido "nas frestas da cidade", como resgata Simas (2017; 2019). Ante a tentativa de apagamento institucional das classes mais pobres e de suas memórias, as populações negras e periféricas reconstruíram suas "sociabilidades mundanas capazes de dar sentido à vida", como as rodas de samba, a capoeira, os terreiros e os botequins, nos morros da região Central e nos subúrbios da Zona Norte.

Dentro do projeto de "elevação cultural" da cidade, Copacabana também passou por aceleradas intervenções voltadas à sua acessibilidade e estruturação turística. O processo de integração do bairro iniciou-se em 1892, com a abertura do primeiro túnel ligando a região a Botafogo. Também deu-se a iniciativa de construção da nova avenida praiana, cujo calçamento do passeio para pedestres seria coberto por pedras portuguesas assentadas por calceteiros vindos de Lisboa. Nascia ali, em 1906, uma nova proposta de ocupação urbanística (Perrota, 2011; O'Donnell, 2013).

Figura 3 – Vista do Calçadão de Copacabana, 1921*



Fonte: Reprodução Rio de Memórias. Autor: Augusto Malta. Coleção Pedro Corrêa do Lago, Instituto Moreira Salles. * Ressaca na praia do Leme, Rio de Janeiro, 1921

Projetada com quatro quilômetros de extensão, seis metros de largura e prédios alinhados a cinquenta metros (ou mais) da beira-mar, a Avenida Atlântica incorporou a paisagem marítima como valor urbano. Obviamente, a empreitada para que Copacabana transitasse de um areal isolado e de relativo anonimato para uma área conectada à “civilização moderna” não se deu sem tensionamentos. A despeito disso, o projeto viabilizou novos elementos à malha de sociabilidade do bairro, tal como passeios noturnos por famílias que buscavam fugir das altas temperaturas características do Rio de Janeiro (O'Donnell, 2013, p. 44-47).

Os registros da imprensa, especialmente os produzidos pelo cronista Paulo Barreto (João do Rio), demonstram que aqueles que circulavam pelo calçadão encontravam, “nos pontos mais belos da praia”, cabanas rústicas e pequenos botequins ao ar livre (O'Donnell, 2013, p. 49). Os escritos de X, seu pseudônimo na coluna “A cidade”, na *Gazeta de Notícias*, revela ainda a sua surpresa com a frequência majoritária de famílias em tais estabelecimentos, as quais, “tomando cerveja ou sorvetes”, ajudavam a deixar no passado os tempos em que, durante o

verão, a população se contentava com “tomar ar fresco” à janela de seus “sobradinhos estreitos”.

O relato de “X” nos põe em contato com uma Copacabana em muitos aspectos diferente daquela fabricada pelos investidores [agentes do capital imobiliário]. Em primeiro lugar, ele menciona famílias frequentando “cabanas rústicas” e “pequenos botequins”, o que não nos remete exclusiva ou necessariamente a um público oriundo das elites. Além disso, a natureza noturna do passeio revela que o bairro entrava no repertório simbólico dos habitantes da cidade não apenas pelo critério da salubridade ou da contemplação, mas como alternativa de sociabilidade e comensalidade. (O'Donnell, 2013, p.49).

As conexões viárias com a cidade e o adensamento urbano pelo qual o bairro passava impulsionaram a instalação do Copacabana Palace, em 1923, que funcionava como um cassino com “infraestrutura invejável até para os cassinos europeus” (Machado, 2008:150, *apud* Perrotta 2011, p.193). A estrutura do hotel estimulava a circulação de turistas no bairro, que passava a chamar atenção pela praia e pela “difusão de hábitos, costumes, valores e sociabilidades urbanas” (O'Donnell, 2013, p. 200).

As mudanças no bairro continuaram ocorrendo, alcançando um novo salto na década de 1950. O período é particularmente representativo para o crescimento demográfico e para a especialização do comércio local, vindo a “despontar como o maior centro noturno da vida carioca”, que outrora se concentrava nos bares da Lapa, no Centro. No entanto, essa acelerada popularização do endereço e o efervescente cenário noturno entraram em choque com as tentativas de preservar a antiga imagem bucólica do bairro. Esse tensionamento pode ser bem sintetizado nas palavras do cronista Luís Martins, escritas em 1953: “para muitos a Zona Sul não é o paraíso, mas o inferno da perdição, onde Copacabana dita a imoralidade, o aviltamento dos costumes, a frivolidade e a boemia” (O'Donnell, 2013, p. 202-204).

Essa nova atmosfera em torno da vida urbana convergiu para um projeto maior, de conformação da política brasileira de preservação do patrimônio (Silva Alves de Oliveira, 2021, p. 158-161). Em filmes, músicas e nos jornais, o turismo foi empregado como vetor de desenvolvimento e construção simbólica nacional, seguindo a dinâmica operacionalizada pela Empresa Brasileira de Turismo (EMBRATUR), criada em 1966 (Silva Alves de Oliveira, 2021, p. 158-161). Esse movimento, contudo, não era um fenômeno isolado.

Não se pode perder de perspectiva a institucionalização do incentivo ao turismo promovida pelo Conselho Econômico e Social das Nações Unidas, que instituiu o Ano do Turismo Internacional em 1967 (Silva Alves de Oliveira, 2021, p.165). Ao articular o turismo com a preservação, o patrimônio passa a ser compreendido simultaneamente como bem a ser preservado, referência identitária e ativo de valor econômico. Essa concepção ultrapassa a simples adjetivação, articulando interesses de mercado e políticas públicas. O patrimônio turístico expressa, assim, relações sociais que revelam valores inscritos em sistemas culturais específicos, constituindo-se em uma chave analítica para compreender os processos seletivos que iluminam memórias específicas e reafirmam dinâmicas identitárias dentro de projetos de nação (p. 161).

Uma outra transformação estrutural entre as décadas de 1950 e 1960 foi a entrada das mulheres no mercado de trabalho formal e o estabelecimento de hábitos de alimentação fora do lar reconfiguraram as práticas de comensalidade doméstica. Como aponta Gimenes-Minasse (2017), a ascensão de bares e restaurantes foi sustentada pela demanda por “refeições utilitárias”. Nestes recintos, o ato de comer privilegiava a praticidade e a rapidez — exigências do ritmo social do cotidiano dos grandes centros — em contraponto às dinâmicas do ambiente doméstico, com o rito da família nuclear ao redor da mesa. Em suma, uma maior malha de serviço se constituiu para oferecer suporte à rotina de uma sociedade em transformação. Nessa janela temporal, constata-se que a imprensa do Rio de Janeiro passou a dedicar um olhar mais complacente e favorável aos bares e restaurantes, deslocando-os gradativamente do estigma das páginas policiais para o prestígio das colunas sociais.

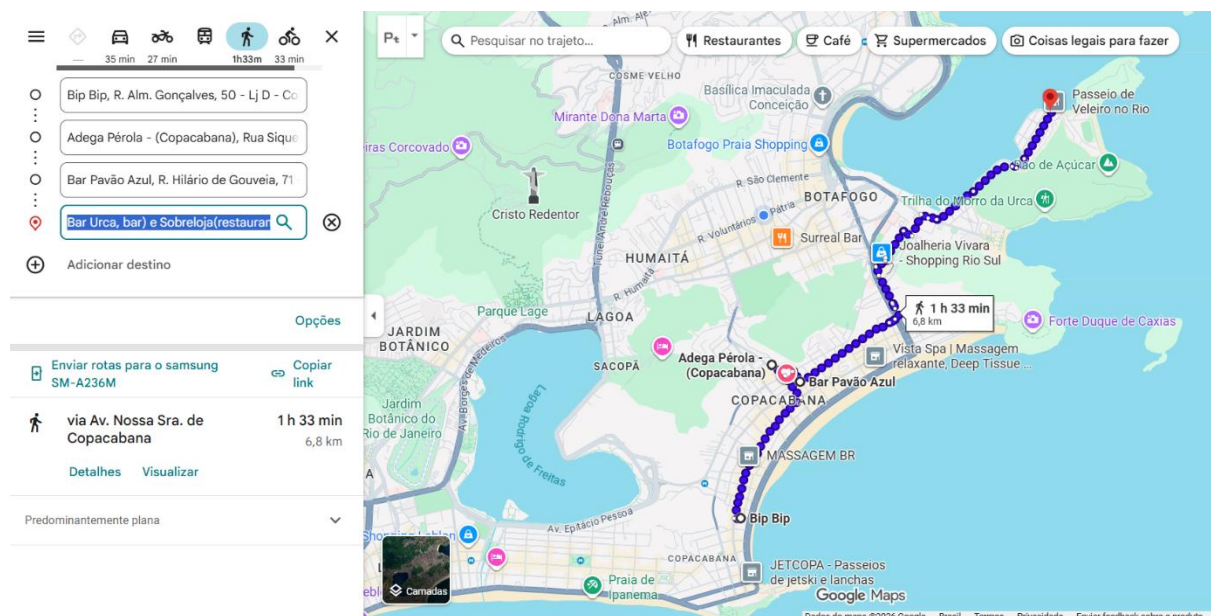
É importante ressaltar que a utilização de recortes temporais e narrativas de evolução urbana não se constitui como um estudo de evolução histórica no sentido estrito do termo, mas sim como uma chave-analítica estratégica para sustentar o objetivo central desta pesquisa: compreender a dinâmica da comensalidade. Assim, a dimensão temporal é mobilizada apenas como um recurso instrumental para mapear como as transformações da cidade moldaram, ao longo do tempo, as práticas e os espaços onde a comensalidade se manifesta.

3 ENTRE MEMÓRIAS E BALCÕES: PERCURSO METODOLÓGICO E SELEÇÃO DAS FONTES

A presente investigação caracteriza-se como uma pesquisa de abordagem qualitativa, de natureza descritivo-exploratória.

O corpus empírico-documental do estudo compreende o Bar Adega Pérola, Bar Bip Bip, Café e Bar Pavão Azul e Bar e Restaurante Urca, todos inclusos no Decreto Municipal nº 36.605/2012, que declara Patrimônio Cultural Carioca os Bares e Botequins Tradicionais. Tais bares são situados nos bairros de Copacabana e Urca e estão localizados numa faixa do polígono territorial reconhecido como Paisagem Cultural da Humanidade pela UNESCO. Considerando o trecho de interesse do polígono de valor universal excepcional, o Bar Bip Bip, em Copacabana, encontra-se a uma distância de cerca de 6,2 quilômetros do Bar e Restaurante Urca, no bairro da Urca.

Figura 4 – Percurso entre os bares reconhecidos como Patrimônio Cultural Carioca abordados nesta pesquisa



Fonte: captura de tela do Google Maps realizada pela autora (2026)

Cabe destacar, no entanto, que as sociabilidades, bem como as comensalidades, inerentes a esses bares não são homogêneas entre si.

A Adega Pérola foi fundada em 1957, por três portugueses vindos da ilha da Madeira, que, chegando ao Rio de Janeiro, foram trabalhar em restaurantes já estabelecidos, até decidirem abrir o próprio negócio. Já nos idos dos anos 1960, passou a reunir operários dedicados ao projeto de construção do primeiro *shopping center* do Brasil (atual Shopping dos Antiquários) e figuras da música como Nelson Cavaquinho, Beth Carvalho e João Nogueira, além de atores que se apresentavam no antigo Teatro Opinião, que veio a ser construído no *shopping* em frente ao bar. A Adega Pérola ganhou notoriedade longo balcão, cuja estufa de vidro exhibe uma farta e colorida variedade de acepipes frios e frutos do mar. A vitrine só foi erguida em 1986, em dimensões menores que as atuais e do lado esquerdo, oposto àquele onde se encontra hoje. A inspiração dos três antigos donos foi os bares que frequentavam até se mudarem para o Brasil.

Por uma coincidência histórica, o Bip Bip foi inaugurado em 13 de dezembro de 1968, mesmo dia do Ato Institucional nº 5 (AI-5). Em sua origem, era um bar que vendia batidas. A trajetória do local começou a ser transformada definitivamente no início da década de 1980, quando Alfredo Jacinto Melo, o Alfredinho, assumiu o negócio.

Já o Café e Bar Pavão Azul foi inaugurado em 1957, a poucos quarteirões da Adega Pérola, e constitui um espaço privilegiado para a observação da vida do bairro, dada a sua localização singular, exatamente em frente a uma delegacia de polícia. Inúmeras são as crônicas do pernambucano Antônio Maria cujo enredo policial se mistura ao balcão. O bar, que aparentemente tem esse nome em razão do título de um filme, foi comprado por uma família portuguesa há 40 anos e, há cerca de 30, é gerenciado por duas irmãs e um sobrinho.

Por fim, o Bar e Restaurante Urca, na Urca, foi aberto em 1939 por três imigrantes: dois alemães e um suíço. O estabelecimento teve suas atividades afetadas pela Segunda Guerra Mundial e permaneceu fechado por anos. Em 1972, o negócio passou para as mãos do português Armando Gomes. Antes de assumir o balcão na Urca, “Seu Gomes” teve uma longa trajetória como dono de botequins em diferentes áreas da cidade, como Botafogo, Praça XV, Praça da Bandeira e Ipanema (Garçoni, 2012). Em 1972, migrou para a Urca, onde deu início à gestão familiar do Bar Urca, que já se encontra na terceira geração à frente do negócio.

Cabe esclarecer uma particularidade em relação à seleção de bares considerando o cruzamento do polígono territorial delimitado e o decreto Decreto nº

36.605/2012. Tal critério demandaria incluir o Bar e Restaurante Cervantes, localizado em Copacabana, fundado em 30 de julho de 1955 como uma mercearia que também fornecia sanduíches. Embora integre o escopo espacial analisado e esteja incluso no decreto municipal, ele não faz parte da amostra de entrevistas e análise por ter encerrado suas atividades em março de 2021. Após 65 anos de funcionamento, o Cervantes comunicou a suspensão de suas atividades decorrentes de dificuldades financeiras atribuídas às mudanças no comportamento noturno dos frequentadores e ao impacto econômico imposto pela pandemia de covid-19 (Becoza, 2021). As operações até foram retomadas em novembro de 2022, mas a partir de uma nova gerência e proprietários, com alterações no cardápio (Landim, 2022), fato que inviabilizou o acesso aos interlocutores que vivenciaram a continuidade histórica do local no período focado por este estudo.

Para adentrar os aspectos e as particularidades cotidianas e mapear as questões que atravessam as práticas ao longo do tempo, especialmente durante a crise sanitária, período em que fruição do público nos bares foi impossibilitada, são empregadas entrevistas semiestruturadas junto aos gestores responsáveis pelos quatro estabelecimentos iluminados pelo reconhecimento do município por meio do Decreto nº 36.605/2012.

A definição para participação nas entrevistas subordina-se aos propósitos centrais da investigação, prescindindo parâmetros quantitativos ou de amostragem estatística, priorizando a densidade e o significado da experiência pessoal e suas capacidades efetivas de contribuição. Nesse sentido, os entrevistados assumem o lugar de informantes, definidos como unidades qualitativas selecionadas por seu papel estratégico e por sua posição na estrutura do grupo estudado. Podendo ser um ou mais indivíduos, o informante representa a chave para se obter determinadas informações, dependendo do desenvolvimento da relação estabelecida com e pelo pesquisador (Peirano, 1995; Alberti, 2005).

Sobre a seleção do conjunto de informantes, é preciso esclarecer a influência de um evento em relação ao Bar Bip Bip, cujo proprietário, Alfredinho, veio a falecer no carnaval de 2019, após 35 anos no comando do bar. Sem familiares diretamente envolvidos no negócio, o Bip Bip vem sendo gerido por pessoas escolhidas pela família, que eram muito próximas de Alfredinho e conhecedores das práticas do espaço. Dessa forma, as entrevistas compreenderam a participação de proprietários de três bares e de uma das atuais pessoas ligadas à gestão do Bip Bip.

De forma complementar, recorreu-se à pesquisa documental em fontes institucionais e jornalísticas com o objetivo de agregar contexto sócio-histórico ao cenário investigado. Foi realizada pesquisa no acervo digital do jornal *O Globo* sobre os quatro bares patrimonializados de interesse. O objetivo foi identificar de que modo tais estabelecimentos são retratados entre 11 de dezembro de 2012, data da inscrição dos bares como Patrimônio Cultural Carioca, e 22 de abril de 2022, quando se encerrou no Brasil a vigência das medidas associadas ao mais alto nível de emergência⁵ da pandemia de covid-19 (BRASIL, 2022).

O Bar Urca foi o estabelecimento mais mencionado, com 138 ocorrências, seguido pelo Bip-Bip, com 112, pelo Cervantes, com 104, pelo Pavão Azul, com 71, e pela Adega Pérola, com 66 menções. Entre participações em prêmios gastronômicos e em listas de programas preferidos de cariocas e turistas, a patrimonialização fica implícita nas reportagens. O maior destaque é para a comida, a qualidade da bebida, a singularidade no atendimento.

Ademais, além da imprensa ser uma instituição produtora, transmissora e receptora de formas simbólicas dentro de um contexto sociocultural, a utilização dessas fontes também sintetiza a lente por meio da qual eu, enquanto jornalista que empreende a presente pesquisa, também decodifico e compreendendo o mundo social.

3.1 A condução das entrevistas sobre os bares tradicionais

Tendo em vista a natureza interdisciplinar do Programa de Pós-Graduação em Memória Social, o percurso metodológico desta pesquisa transcende a aplicação instrumental de entrevistas e a escuta dos atores-chaves não é alheia aos seus contextos. Nesse sentido, a perspectiva etnográfica adotada no trabalho apresenta

⁵ A Organização Mundial da Saúde (OMS) declarou em 05 de maio de 2020 o fim da emergência de saúde pública de importância internacional (ESPII) referente à covid-19, o que não significa que o vírus tenha deixado de ser uma ameaça à saúde, mas sinaliza aos governos fazerem a transição do modo de emergência para o de manejo da covid-19 juntamente com outras doenças infecciosas. (Organização Pan-Americana da Saúde, 2023).

pontos de contato com a história oral, sobretudo no que se refere à valorização das narrativas dos interlocutores.

Conforme detalhado no Apêndice 1, o roteiro das entrevistas aborda a história pessoal do interlocutor em relação ao bar, o significado cultural e afetivo que ele atribui ao bar a partir de sua experiência com os frequentadores, a importância do bar ser reconhecido como patrimônio, e a rotina durante a pandemia de covid-19.

As entrevistas foram de caráter temático, tendo como foco a participação dos entrevistados no objeto central da investigação (Alberti 2005). Diferentemente das entrevistas de história de vida, cujo interesse recai sobre a trajetória do indivíduo em sua totalidade, as entrevistas temáticas delimitam a narrativa a experiências relacionadas ao problema de pesquisa. No plano metodológico, essa opção tende a tornar a etapa de coleta menos extensa e complexa.

Para o tratamento do corpus discursivo, adotam-se três eixos de análise, alinhados às finalidades específicas da pesquisa: as narrativas de pertencimento e a inscrição dos bares na memória carioca; os sentidos, propósitos e tensões envolvidos no reconhecimento institucional desses espaços como Patrimônio Cultural; e os atravessamentos da pandemia de covid-19 nas dinâmicas de comensalidade.

Para captar essas dinâmicas, a prática de pesquisa exige ferramentas de campo que respeitem o tempo e a construção narrativa do entrevistado. Com o uso de entrevistas semiestruturadas, a ênfase recai no “como” é dito: a emoção, o tom de voz, o silêncio, o ritmo e a respiração são tão importantes quanto o conteúdo, fazendo com que o fluxo do narrador se sobreponha ao roteiro prévio (Portelli, 1997). Ou seja, ao se valer de um roteiro flexível, há a possibilidade de uma improvisação controlada para ajustar as perguntas ao fluxo narrativo do entrevistado (Alberti, 2005).

É justamente por essa riqueza de nuances que a abertura para os temas e significados que emergem da própria fala amplia as possibilidades interpretativas. Em contrapartida, uma postura excessivamente rígida em campo ou o uso de questionários fechados limitam a compreensão dos processos de memória do entrevistado. Além da possibilidade de se omitir dados relevantes por desconhecimento prévio, ferramentas fechadas tendem a engessar a pesquisa, servindo apenas para confirmar hipóteses e reforçar categorias analíticas previamente estabelecidas pelo próprio pesquisador (Portelli, 1997, p. 35).

Acolher as narrativas com o devido respeito às digressões, aos momentos de envolvimento pessoal e à subjetividade do expositor é, por si só, um desafio aos mais

experientes pesquisadores. Em minha experiência, esse desenvolvimento foi particularmente desafiador diante de minha formação e atuação profissional. Como jornalista, minha prática direciona meu foco a quem fala e ao que é dito, visando a informação estrita e o acontecimento objetivo. Apesar da tensão inicial, os encontros propiciaram um resultado rico.

O convite para participação nas entrevistas foi realizado diretamente pela pesquisadora, que, desde o primeiro contato, apresentou suas credenciais acadêmicas e os objetivos do trabalho. De modo geral, foram enviadas algumas tentativas de contato até se alcançar cada interlocutor. Com a ideia da pesquisa apresentada, alguns aceitaram prontamente, enquanto outros solicitaram alguns dias para avaliar o convite. A garantia de anonimato, assegurada em conformidade com as diretrizes da Resolução CNS nº 510/2016, contribuiu para que alguns interlocutores se sentissem mais confiantes para participar e mais à vontade para relatar suas experiências e percepções, especialmente aquelas relacionadas ao contexto da pandemia de covid-19 e ao tensionamento com o poder público diante das regras sanitárias.

Acerca dos atores-chave, optou-se por nomear e personificar os interlocutores aleatoriamente — Seu Carlos, Dona Marta, Rafael e Felipe — para atender aos requisitos validados junto ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP)⁶.

Seu Carlos é um dos sócios da Adega Pérola. Após frequentar o bar desde os 17 anos, uniu-se a outros dois clientes assíduos em 2010 para comprar a casa fundada em 1957. Sua figura, por volta dos 70 anos, sintetiza o papel de "guardião" que atuou para que o espaço fosse descaracterizado e preservasse a herança dos fundadores portugueses.

Dona Marta, do Café e Bar Pavão Azul, participa há três décadas do negócio adquirido pela família nos anos 1970, mas nem sempre foi assim. Foi dona de casa e trabalhou no comércio antes de fazer parte da atual linha de frente do Pavão. Sua figura, por volta dos 70 anos, condensa a força da gestão feminina luso-carioca. Sempre preocupada em fazer o cliente “se sentir em casa.

Rafael, do Bar Bip Bip, vivencia as rodas de samba do espaço há quase 30 anos. Produtor da cena cultural carioca e com forte atuação política, conhece como

⁶ A presente pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO) sob o parecer de nº 7.471.455

poucos a dinâmica única de pertencimento do bar. Já Felipe, do Bar e Restaurante Urca, dá continuidade ao legado iniciado pela família em 1972. Com quase 50 anos, tem participado mais ativamente do negócio nas últimas duas décadas, zelando pelas tradições do cardápio, como as iscas de bacalhau regadas no azeite – prato preferido do Seu Gomes –, mas trabalhando pela constante renovação do bar.

Quadro 2 – Síntese das fontes orais da pesquisa

Interlocutor	Perfil / Relação	Data da entrevista	Local / Formato	Autorização
1	Carlos – frequentador e sócio da Adega	18/11/2025	Presencial	TCLE e cessão assinados
2	Marta – integrante da família que adquiriu o bar	06/03/2026	Presencial	TCLE e cessão assinados
3	Rafael - frequentador do Bip Bip há quase 30 anos	18/01/2026	Presencial	TCLE e cessão assinados
4	Felipe – integrante da família gestora do Bar Urca desde 1972	11/09/2025	Videochamada	TCLE digital e cessão validados

Fonte: Elaborado pela autora (2026)

No que tange à operacionalização das entrevistas, foi adotado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), no qual foram apresentados os possíveis riscos envolvidos na participação, bem como os objetivos do estudo e seus desdobramentos previstos. Das quatro entrevistas, três ocorreram presencialmente, nos próprios bares, e uma foi conduzida em formato virtual, a pedido do interlocutor. A escolha do lugar das entrevistas, como preconiza Alberti (2005), também é um fator relevante para o resultado. Diante desse cenário, as entrevistas presenciais se deram em diferentes horários, o que permitiu visualizar desde a dinâmica de preparação para o dia de trabalho até a proximidade do fim do expediente.

Todas as entrevistas foram gravadas, com a ciência dos atores-chaves, gerando arquivos de áudio, posteriormente textualizados. Apesar de o uso do gravador poder representar um elemento estranho à plena interação, acredito que não houve limitações significativas na troca com os interlocutores, visto que críticas e detalhes sensíveis foram compartilhados. Quanto à entrevista à distância, a videochamada implicou na perda de algumas nuances corporais e gestuais, mas no maior “nível de atenção plena” de ambas as partes, já que não houve interações com terceiros.

As entrevistas apresentadas no decorrer do trabalho sintetizam a seleção de elementos do processo de rememoração dos interlocutores e o processo de textualização, omitindo-se os marcadores estritos de oralidade e repetições, sem prejuízo do conteúdo e do sentido original dos relatos. Todavia, é preciso manter em perspectiva que a transcrição “transforma objetos auditivos em visuais, o que inevitavelmente implica mudanças e interpretação” (Portelli, 1997, p. 26).

Desse modo, a construção das entrevistas é resultado da negociação com os gestores, da influência do ambiente onde as narrativas foram compartilhadas e da observação das dinâmicas de comensalidade dos bares em momentos prévios às entrevistas. Esse contato prévio, resume Peirano (1995), onde relações informais são estabelecidas entre os sujeitos observados e o pesquisador compõe um roteiro que embasa as estabelece diretrizes a serem exploradas de acordo com os objetivos da pesquisa.

No entanto, ao assumir o desafio de pesquisar não apenas os bares, mas *nos* bares, a pesquisa também assume o desafio de garantir que os dados reflitam a vitalidade das relações sociais desses espaços. Sob essa ótica, as narrativas e dinâmicas aqui registradas resultam de um inevitável processo de seleção e interpretação, indissociável da biografia da pesquisadora e das situações no local de estudo (Peirano, 1995, p. 137). Nesse sentido, a pesquisa de campo serve de laboratório onde a teoria se sofisticava, moldada pelo tensionamento entre os construtos acadêmicos e a realidade observada, capaz de ligar o particular ao universal mais abrangente (Peirano, 1995, p. 135).

3.2 Procedimentos de análise das narrativas

A interpretação analítica dessas falas baseou-se em autores que abordam a memória em perspectiva social, adotada como principal lente conceitual para embasar a análise sobre comensalidade e patrimônio.

Para a análise das entrevistas me apoiei em estudos de memória, articulando, principalmente, as perspectivas de Halbwachs (2006) e Erll (2011). Ou seja, houve um diálogo da memória enquanto estrutura relacional que consolida lembranças e sentidos de pertencimento, e como processos mnemônicos que operam em escala

mundial, interagindo com diferentes mídias e gerando lembranças continuamente ressignificadas frente a novos contextos sociais e globais.

Com base em Halbwachs (2006), a memória é tomada como um fenômeno inerentemente social, estruturado por quadros coletivos que conferem sentido, coesão e identidade às lembranças, ancorando-as no tempo e no espaço de um determinado grupo. Halbwachs (2006) sustenta que o ato de lembrar decorre da inserção do indivíduo em um tecido social — e não de fenômenos estritamente psicológicos —, o teórico evidencia o papel central de instâncias como a família, a escola, a religião ou o trabalho, para que a memória individual se constitua, em uma primeira camada, para logo articular-se à memória coletiva. A circulação dessas referências dá-se em um contexto espacial que, portanto, se apresenta de forma intrinsecamente imbricada à vida do grupo. Quando não há mais aderência com os quadros sociais, a conformação da memória coletiva perde força, levando ao esquecimento.

Quando Halbwachs (2006) propõe que toda memória depende de quadros sociais — entendidos como as estruturas para que o passado seja organizado e interpretado à luz do contexto presente —, e, assim, constituir suas memórias individual e coletiva, bem como de marcos espaciais para se sustentar, no presente trabalho pode-se pensar, por exemplo, a saída dos mais pobres da região central, como ocorreu durante as reformas capitaneadas por Pereira Passos, como uma ação que ameaça a coesão do grupo.

No entanto, Erll (2011) propõe um alargamento do debate por entender que os processos de lembrar, rememorar e esquecer pensados apenas a partir da coerência interna do grupo apresentam algumas limitações, especialmente para discutir as memórias culturais. A fragilidade fica mais evidente quando a memória é convertida automaticamente em categoria analítica, o que restringe a compreensão das dinâmicas reais de troca. Nessa ampliação conceitual, a memória opera de forma intrinsecamente transcultural e se movimenta de maneira contínua além das demarcações territoriais e sociais estritas. Nesse sentido, concebe a lembrança como um processo cultural contínuo e em movimento transnacional (*travelling memory*), e não como um artefato estático ou restrito a fronteiras rígidas.

Dentro dessa perspectiva, ao transpor essa lógica global para a escala micro das relações cotidianas, a lembrança subsiste por meio de seus movimentos em cenários variados, abrangendo desde as interações diárias até os processos transnacionais que envolvem rotas comerciais, migrações e conflitos históricos. Ao

transitar por contextos sociais, espaciais e temporais, a lembrança se nutre de novos significados, conteúdos e práticas. Esse trânsito da “memória viajante” (Erll, 2011, p. 12) estrutura-se em cinco dimensões fundamentais: portadores (indivíduos), mídias (tecnologias), conteúdos (narrativas), práticas (rituais) e formas mnemônicas (símbolos, ícones ou esquemas condensados do passado).

Nos enquadramentos, os portadores configuram-se como os sujeitos que partilham memórias passadas, executam rituais, ativam um *habitus* herdado e articulam repertórios de conhecimento explícito e implícito (Erll, 2011, p. 12). Considerando as tipologias propostas por Erll, essa dimensão é particularmente interessante a esta pesquisa.

Do mesmo modo, na perspectiva Pollak (1989, p. 4), a história oral exige o abandono da busca por fatos sociais estáticos em favor da análise dos processos pelos quais as memórias são solidificadas e dotadas de estabilidade pelos próprios atores. A entrevista oral, nesse contexto, possibilita a elaboração do resumo condensado de uma história social individual, ainda que suscetível a variações em função do ambiente e da interação em que é relatada.

Ao partir dessas memórias individuais, o exercício de escuta revela os limites do trabalho de enquadramento das memórias coletivas e oficiais. É justamente por meio das hesitações, dos esquecimentos e dos silêncios que a história oral permite desvendar conflitos e informações que escapam aos relatos escritos. O depoimento traz à tona o esforço psicológico do depoente para administrar feridas, tensões e contradições entre a imagem consolidada do passado e suas lembranças pessoais.

4 A ELEVAÇÃO DOS BARES E RESTAURANTES TRADICIONAIS À CATEGORIA DE PATRIMÔNIO

O reconhecimento aos bares e restaurantes tradicionais é uma das faces de ações da municipalidade voltadas à valorização das vivências a partir da cidade. Essa proposta se conecta aos debates que começaram a ser desenvolvidos especialmente a partir do final dos anos 1970 e que culminaram, entre outros mecanismos, na criação do Corredor Cultural, concebido para proteger o conjunto arquitetônico antigo do Centro da cidade e orientar a inserção de novas construções, nas Área de Proteção do Ambiente Cultural (Apac)⁷ – instrumento de proteção do patrimônio cultural diferente do tombamento, que conjugava preservação e desenvolvimento urbano –, e na instituição do Conselho Municipal de Proteção do Patrimônio Cultural do Rio de Janeiro (CMPC), conforme a Lei nº 161, de 5 de maio de 1980.

Para Domingues (2016), essa é uma fase focada no patrimônio imobiliário e no conjunto urbano tradutor de experiências de memória da cidade. O autor denomina esse período de protecionista e destaca que o conjunto de ações patrimoniais – como o corredor que resultou na preservação de cerca de 1.300 edificações da fase colonial no Centro – como uma questão urbana que estava desconectado das políticas culturais. Adicionalmente, Pinheiro (2002) vê o início do Corredor Cultural muito mais como um instrumento de planejamento urbano baseado em zoneamento e no uso e ocupação do solo do que um projeto voltado ao patrimônio histórico.

Já Nascimento (2018; 2021) pondera que a iniciativa jogou luz à ideia de promover a preservação pela via do planejamento urbano, a partir da lógica da formação histórica e de seus processos sociais, para além das individualidades e excepcionalidades arquitetônicas. A concepção de um instrumento de ordenamento e de zoneamento do uso do solo lançou algumas sementes, como a municipalização⁸ de políticas públicas após o fim do Estado da Guanabara (Nascimento, 2021). “A cidade do Rio de Janeiro, que por duas décadas procurara uma identidade após a

⁷ Recomenda-se a leitura de Coelho (2008) para melhor compreensão da proteção do patrimônio cultural da cidade a partir de 1965, quando o Rio de Janeiro já não era mais capital do Brasil e para um melhor entendimento do processo de aplicação e de gestão das Apacs sobre o tecido urbano.

⁸ Recomenda-se também a leitura de Domingues (2013) e Telles (2018) para mais detalhes da criação de órgãos de preservação do patrimônio cultural do município do Rio de Janeiro, em decorrência da fusão do Estado da Guanabara.

mudança da capital para Brasília, oscilando entre a aceitação do passado e a modernização, achava um caminho de valorização do passado, sobretudo em sua área central” (Nascimento, 2021, p. 168).

Na virada dos anos 1990, com o Rio de Janeiro incorporando propostas protecionistas ao universo político-cultural, o que Domingues (2016) denomina como uma fase empreendedora urbana, a cidade passa a fazer uso de sua paisagem urbana como um condicionante para a dimensão institucional das políticas. É nesse período também que a agenda demarcada por investimentos na Zona Portuária começa a estabelecer. O fortalecimento do vínculo entre cultura, território e meio ambiente irá operar nas décadas posteriores na consolidação de uma sequência de instrumentos, a citar: o *Plano Diretor Decenal* (1992), o plano estratégico municipal *Rio Sempre Rio* (1995) e o plano estratégico *As Cidades da Cidade* (2004) (Domingues, 2016; Nascimento, 2021).

Com todas as críticas que são inerentes ao processo, esta primeira experiência, entendida como uma gênese das políticas de patrimônio cultural especificamente urbanas do Rio de Janeiro, constrói as condições de negociação entre os grupos culturais, o Executivo municipal e o mercado imobiliário. (Domingues, 2016, p. 229).

É imperativo dizer que o apelo ao território urbano, e ao que ele representa, representa uma forma de geração de riqueza ante à desindustrialização do estado, e da cidade. Sem o mesmo motor de crescimento econômico que vigorou até os anos 1970, ou seja, a indústria de base voltada à atividades como petróleo e gás e defesa, a ideia de território como um ativo financeiro começou a ser explorada com mais ênfase para atividades turísticas. No entanto, a noção de desenvolvimento urbano associado à sustentabilidade patrimonial, cultural e ambiental atinge outro patamar entre os anos de 1993 e 2008 (Malta, 2017).

A partir da gestão César Maia, o status simbólico, político e econômico das paisagens foi empregado num projeto de marketing urbano para fortalecer a recomposição da imagem da urbe. Tal proposta foi ampliada na administração de Eduardo Paes — sucessor de Maia na Prefeitura. Sua gestão foi norteadada por um esforço para apresentar o Rio como um destino turístico por excelência, capaz de atrair pessoas e capitais pelos investimentos em projetos monumentais (Malta, 2017). É sob o Governo Paes que a cidade efetiva os projetos de sediar megaeventos, como a Copa do Mundo de 2014 e os Jogos Olímpicos de 2016; assim como formaliza uma

nova candidatura da cidade como Patrimônio da Humanidade perante a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO).

A candidatura intitulada Rio de Janeiro: Paisagens Cariocas entre a Montanha e o Mar (IPHAN, 2012) delimitou a área a ser reconhecida em três setores: da Floresta da Tijuca à Baía de Guanabara, incluindo os fortes de Niterói; passando pela paisagem urbana do Parque do Flamengo ao Morro do Pão de Açúcar, até alcançar a Orla de Copacabana.

Setor A - A montanha, a floresta e o jardim; Setor B - A entrada da Baía de Guanabara e as bordas d'água; Setor C - A paisagem urbana. A localização na área sul do município do Rio de Janeiro e na ponta oeste de Niterói, ambos na Região Metropolitana, onde se destaca o Maciço da Tijuca, cujo pico atinge 1.021 m de altitude. É constituído por encostas íngremes, grandes afloramentos rochosos, alguns deles se desenvolvendo até junto ao mar, cobertos por vegetação tropical nativa e reflorestada. Engloba a parte da cidade que cresceu na estreita faixa de planícies aluviais entre a Baía de Guanabara, o Oceano Atlântico e as montanhas, que ao longo do tempo recebeu intervenções paisagísticas excepcionais na sua borda d'água, construídas para a defesa da cidade ou para o lazer da população (IPHAN, 2012, p. 22).

A candidatura foi aceita durante a 36ª sessão do Comitê do Patrimônio Mundial da UNESCO, realizada em 2012 em São Petersburgo, na Rússia, por atender a três dos dez critérios de avaliação que compunham a Convenção do Patrimônio Mundial, assim resumidos: ser a manifestação de um intercâmbio considerável de valores humanos no desenvolvimento da arquitetura, das artes, do planejamento urbano ou do paisagismo; ser exemplo excepcional de um tipo de edifício ou de conjunto arquitetônico ou tecnológico, ou de paisagem que ilustre uma ou várias etapas significativas da história da humanidade; estar associado a acontecimentos ou tradições vivas, com ideias ou crenças, ou com obras artísticas ou literárias de significado universal excepcional. (Ribeiro, 2015; 2016; 2017).

A designação levou a municipalidade a criar o Instituto Rio Patrimônio da Humanidade (IRPH), órgão vinculado à Secretaria Municipal de Planejamento Urbano e ratificado pela Lei nº 5.547 de 2012 (Rio de Janeiro, 2012), para fortalecer a proteção, a conservação e a preservação do patrimônio material e imaterial carioca. O Instituto sucedeu o antigo Órgão Municipal de Patrimônio Cultural, existente desde 1986.

Figura 5 – Reportagem do jornal *O Globo* destaca o título do Rio de Janeiro como Patrimônio Mundial da Humanidade pela UNESCO

Segunda-feira, 2 de julho de 2012

O GLOBO

11

RIO

PATRIMÔNIO MUNDIAL

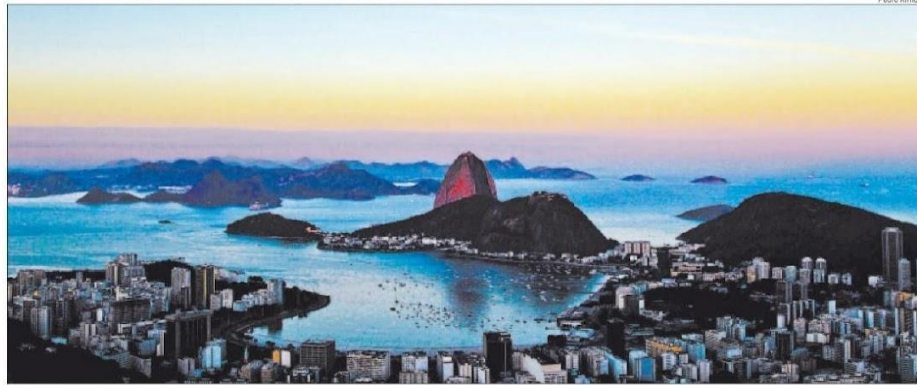


IMAGEM AÉREA da Cidade Maravilhosa: interação entre a beleza natural e a população carioca rendeu o título de Patrimônio Mundial, concedido pela Unesco, em votação unânime realizada ontem na Rússia

Incontestável

Beleza dá ao Rio título inédito da Unesco, mas cidade terá que preservar a paisagem

Carlos Alberto Teixeira, Renata Leite
Thais Brito e Thamine Leta
gardenio@oglobo.com.br

Valeu a pena esperar. Depois de aguardar por uma década, o Rio se tornou ontem a primeira cidade do mundo a receber o título de Patrimônio Mundial como paisagem cultural, concedido pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco). Em decisão unânime, em São Petersburgo, na Rússia, a Unesco anunciou a honraria que vem contribuir para a boa fase da cidade. A conquista, porém, proporciona desafios. A partir de agora, os locais que justificaram o título — o Pão de Açúcar, a Floresta da Tijuca, o Aterro do Flamengo e a Praia de Copacabana, entre outros — deverão ter sua paisagem preservada.

A primeira candidatura do Rio a patrimônio mundial foi apresentada em 2002, mas não foi adiante. Em setembro de 2009, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), em parceria com o governo estadual, a prefeitura, a Fundação Roberto Marinho e a Associação de Empreendedores Amigos da Unesco, entregou à organização o dossiê completo da intenção do Rio, justificando o valor universal da cidade em função da interação entre a beleza natural e seus moradores. Após o anúncio do resultado, a presidente Dilma Rousseff parabenizou os cariocas pela conquista. Em nota, ela considerou que "o reconhecimento da Cidade Maravilhosa como Patrimônio Mundial é motivo de orgulho para todo o Brasil e um estímulo para que a cidade do Rio de Janeiro prossiga em sua trajetória de revitalização e crescimento". Na mensagem, a presidente destacou ainda que "o Rio encanta a todos que o visitam" e que "o título chega num momento em que o Rio mostra sua competência e capacidade de gestão para sediar importantes eventos nacionais e internacionais", numa referência à Rio-20, à Copa do Mundo de 2014 e às Olimpíadas de 2016. Dilma telefonou para o governador Sérgio Cabral e para o prefeito Eduardo Paes para parabenizá-los.

Mais preservação para cartões-postais

«A ministra da Cultura, Ana de Hollanda, que apresentou em português a candidatura do Rio durante a sessão realizada pela Unesco

«O título chega num momento em que o Rio mostra competência e capacidade de gestão para sediar eventos nacionais e internacionais

Dilma Rousseff, presidente da República

com a participação dos 21 países que integram o comitê, também ressaltou a responsabilidade da cidade e do Brasil em relação ao título. Segundo ela, a partir de agora, o Iphan terá de enviar relatórios frequentes à Unesco.

«Todos os locais mencionados na proposta de candidatura passaram a ser acompanhados pela Unesco e nós vamos apresentar relatórios dos trabalhos que forem feitos. O compromisso de manter isso é muito importante. E nós vamos honrar esse compromisso com a Unesco.

Ana acredita que o Rio ganhou o título não apenas pela paisagem, mas também pela forte relação entre a cidade e seus moradores.

«É uma relação desenvolvida com a natureza, incorporar um modo de vida na rotina que só o Rio tem.

De acordo com o presidente do Iphan, Luiz Fernando de Almeida, os locais que embasaram a conquista do Rio terão que ser preservados. Caso contrário, a cidade pode perder o título. Para ele, preenche-se uma lacuna na listagem do Patrimônio Mundial.

«É um reconhecimento muito importante. Se observarmos que a lista do Patrimônio Mundial representa o país, então faltava nela o Rio, que representa a imagem mais difundida do patrimônio brasileiro no mundo.

O presidente do Iphan também destacou a importância das políticas públicas neste momento para que a cidade mantenha a conquista.

«Temos que conseguir construir uma política pública que harmonize com as políticas que são de natureza setorial: política de habitação, de

«O compromisso de manter isso é muito importante. E nós vamos honrar esse compromisso com a Unesco

Ana de Hollanda, ministra da Cultura

meio ambiente, etc. Pensaremos numa política transversal que consiga realmente responder aos desafios de fazer a gestão de um território.

País tem 19 bens naturais e culturais

• Jurema Machado, coordenadora de Cultura da Unesco no Brasil, acompanhou todas as tentativas do Rio de conquistar o título. Para ela, a cidade ainda tem muito a fazer, como despoluir a Baía de Guanabara, reduzir a ocupação de áreas verdes e recuperar áreas degradadas. No entanto, ela reconhece a cidade como excepcional: — O Rio tem condições geológicas marcantes e sua ocupação, historicamente, dialogou de forma harmônica e criativa com essas características naturais. Os jardins de Burle Marx, no Flamengo, e o cal-

çadão de Copacabana, que remete às formas das ondas do mar, são exemplos disso. A cidade, às vezes, se rende à natureza, e, por outras, interfere nela, criando uma nova natureza.

Além da paisagem cultural do Rio, o Brasil tem outros 18 bens culturais e naturais na lista dos 911 reconhecidos pela Unesco. São eles: Conjunto Arquitetônico e Urbanístico de Ouro Preto, em Minas Gerais (1980); Centro Histórico de Olinda, em Pernambuco (1982); Ruínas de São Miguel das Missões, no Rio Grande do Sul (1983); Santuário do Bom Jesus de Matosinhos em Congonhas, em Minas (1985); Centro Histórico de Salvador, na Bahia (1985); Conjunto Urbanístico de Brasília, no Distrito Federal (1987); Centro Histórico de São Luís, Maranhão (1997); Centro Histórico de Diamantina, em Minas (1999); Centro Histórico de Goiás, em Goiás (2001); Praça de São Francisco, em São Cristóvão, em Sergipe (2010).

Já os bens naturais são: Parque Nacional do Iguaçu, no Paraná (1986); Costa do Descobrimento, na Bahia e no Espírito Santo (1997); Parque Nacional Serra da Capivara, no Piauí (1998); Reserva Mata Atlântica, em São Paulo e Paraná (1999); Parque Nacional do Jari, no Amazonas (2000); Pantanal, em Mato Grosso e Mato Grosso do Sul (2000); Reservas do Cerrado; Parque Nacional dos Valetões e das Emas, em Goiás (2001); e Parque Nacional de Fernando de Noronha, em Pernambuco (2001).

Categoria avalia relação entre homem e natureza

Conceito de paisagem cultural surgiu em 1992

• A Unesco incorporou o conceito de paisagem cultural a suas diretrizes em 1992 e, desde então, a categoria foi incluída na lista do Patrimônio Mundial, reconhecimento instituído pela convenção de 1972 da entidade. Locais onde a interação humana com a natureza ocorre de forma harmônica podem ser indicados ao título por meio de dossiês com argumentos que justifiquem a escolha. Até o momento, as regiões reconhecidas mundialmente como paisagem cultural relacionam-se a áreas rurais, sistemas agrícolas tradicionais, jardins históricos e outros locais de cunho

simbólico, religioso e ateu. O Rio foi a primeira cidade a se candidatar ao título. O comitê da Unesco é composto pelas seguintes delegações: Argélia, Camboja, Colômbia, Estônia, Etiópia, França, Alemanha, Índia, Iraque, Japão, Malásia, Mali, México, Catar, Rússia, Senegal, Sérvia, África do Sul, Suíça, Tailândia e Emirados Árabes Unidos. É possível haver a perda do título caso a região contemplada não receba os cuidados adequados para a manutenção das características que a consagram Patrimônio Mundial. Por isso, é preciso enviar sempre informações à Unesco sobre a gestão dessas áreas.

Inscrições abertas para o TRE. Edital em breve para o TRT

Duas excelentes oportunidades ao seu alcance. Agarre uma delas.

Técnico Judiciário do TRE do Rio

Nível médio • R\$4.762 mensais

Abertas as inscrições para o concurso de técnico judiciário do Tribunal Regional Eleitoral. Ótima oportunidade para quem possui o nível médio. Além de estabilidade e boa remuneração (R\$4.762 mensais), o órgão costuma convocar um grande número de aprovados durante o prazo de validade. Ou seja, além dos 9 vagas iniciais, muitas outras vagas poderão surgir. No último concurso, foram 342 convocados. O importante é iniciar já seus estudos.

INTENSIVO INÍCIO: manhã, tarde, noite ou aos sábados.

Técnico Judiciário do TRT do Rio

Nível médio • R\$4.762 mensais

Tribunal Regional do Trabalho vai realizar concurso para técnico judiciário. Autorização já saiu no Diário Oficial. Edital previsto para breve. É mais uma excelente oportunidade para quem possui o nível médio e deseja um emprego estável e com ótima remuneração inicial (R\$4.762 mensais). E o TRT já anunciou previsão de 600 contratações iniciais. Concentre os esforços nos estudos e prepare-se desde já para a conquista de sua vaga!

INTENSIVO INÍCIO DAS 04: manhã, tarde ou noite. Também aos sábados.

DEGRAU CULTURAL

Sua melhor opção em concursos

DEGRAU: Rua da Afãndega, 80/2º - 3970-1015 • CENTRO: Pça. Mahatma Gandhi, 2/2º - 2279-8250
DEGRAU: Rua São Pedro, 151/sq. - 3604-8234 • CAXIAS: Av. Pres. Kennedy, 1203/3º - 3659-1523
ALEXANDRIA: Rua Manoel João Gonçalves, 414/2º - 2003-8480 • INHUMA: Av. Nelson Cardozo, 1.141/3º - 2435-2611
LARANJEIROS: Av. Castelo de São, nº 1311 - 2413-1551 • NITERÓI: Rua Horácio Sales de Almeida, 40/sq. - 2787-9771
RIOQUELAN: Rua América Brasileira, 230 - 3355-2501

www.degraucultural.com.br

Antes de alcançar o reconhecimento em 2012, o Rio de Janeiro propôs uma candidatura como Paisagem Cultural⁹ em 2002, a partir do “sítio misto” formado pelo Pão de Açúcar, Floresta da Tijuca e do Jardim Botânico. No centro da proposta estava a proteção das áreas naturais. O título não foi obtido pois, para a UNESCO, faltou à proposta evidenciar as interações entre o homem e a natureza e o modo de vida que acontece entre elas (Ribeiro, 2015; 2016; 2017).

Na mesma janela temporal, no âmbito da sua política de preservação do patrimônio cultural local, o município do Rio de Janeiro também implementou e utilizou de diferentes instrumentos jurídicos para ampliar a tutela de elementos intangíveis. De 2003 a 2016, foram promulgados cerca de 30 decretos de registro de bens de natureza imaterial que integram o patrimônio cultural carioca, tais como o Sítio Cultural de Ipanema¹⁰ e o bloco de carnaval Banda de Ipanema.

O instrumento de registro foi concebido por um ato do executivo na gestão César Maia (Decreto nº23.162/2003 ratificado pela Lei 3.947/2005) e oficializou a adoção de quatro livros de registro: saberes, atividades e celebrações, formas de expressão e lugares, a exemplo do que prevê o Decreto Presidencial 3.551/2000, norma que instituiu o registro de bens de natureza imaterial, em âmbito federal.

Além disso, a promulgação da Lei Complementar 111/2011, que instituiu o Plano Diretor da Cidade, dispôs, no art. 132, que “o registro e a declaração dos bens de natureza imaterial” são instrumentos básicos para a proteção do patrimônio cultural. A importância do registro foi justificada pela necessidade de proteger formas de expressão, modos de fazer e viver, criações científicas, tecnológicas e artísticas, além de manifestações culturais e sociais que conferem identidade e preservam a memória da sociedade carioca (Telles, 2018).

É nesse contexto que, só na gestão Eduardo Paes (2009-2016), foram selecionados 20 bens de natureza imaterial, entre eles, atividade de vendedor ambulante de mate, limonada e biscoito de polvilho nas praias cariocas e os bares e botequins tradicionais.

⁹O processo de candidatura, assim como parte dos debates conceituais que decorreram do reconhecimento do sítio Paisagem Carioca já foram abordados em razão do trabalho realizado para a obtenção do título de Mestre em Memória Social no Programa de Pós-Graduação em Memória Social (PPGMS) da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO)

¹⁰ Conforme o Decreto Municipal 23.162/2003, poderá ser reconhecida como sítio cultural carioca a área de relevante interesse para o patrimônio cultural da cidade, visando a implementação de política específica de inventário, referenciamento e valorização desse patrimônio.

Figura 6 - Prefeito Eduardo Paes com vendedores ambulantes de Mate



Fonte: Relatório de Gestão 2009-2016 do IRPH (Rio de Janeiro, 2016)

Com a prerrogativa de ratificar institucionalmente uma importância social preexistente e amparar suas permanências futuras, os bares e restaurantes considerados tradicionais foram iluminados por meio de dois decretos. O primeiro deles foi o Decreto nº 34.869, de 5 de dezembro de 2011, que cria o cadastro dos Bares e Botequins Tradicionais Patrimônio Cultural Carioca.

O registro dos botequins tradicionais com bem cultural imaterial seguiu três conceitos norteadores: (a) ancestralidade (que diz respeito a sua existência durante o tempo), (b) características arquitetônicas (não a arquitetura construída, mas a organização e mobiliário do local) e (c) a ambiência (dimensão que inclui as práticas culturais associadas aos botequins cariocas). (Rio de Janeiro, 2016, p.78). A partir disso, foram inscritos os 12 mais antigos bares da cidade em funcionamento.

Quadro 3 – Estabelecimentos selecionados ao Cadastro de Botequins Tradicionais pelo Decreto nº 34.869/2011

Nome do Bar, Café ou Restaurante	Endereço e Bairro	Origens e Relevância Histórica
Café Lamas (1874)	Rua Marquês de Abrantes, 18 – Flamengo	Mais antigo bar da cidade em funcionamento contínuo. Possui expressivo peso histórico na dinâmica do Largo do Machado. Consolidou-se como ponto de encontro de intelectuais, políticos, escritores e músicos.
Bar Luiz (1887)	Rua da Carioca, 39 – Centro	Marco da boemia carioca fundado no final do século XIX. Destaca-se historicamente por ter sido o primeiro

		estabelecimento a introduzir e servir o chope na cidade do Rio de Janeiro.
Nova Capela (1903)	Avenida Mem de Sá, 96 – Centro	Trajetória que remonta ao antigo restaurante Capela, destruído por um incêndio. Reinaugurado em 1967 sob a atual denominação, mantendo-se como polo de convergência boêmia.
Casa Paladino (1906)	Rua Uruguaiana, 226 – Centro	Um dos estabelecimentos comerciais mais longevos do Rio de Janeiro, operando no mesmo endereço desde a fundação. Preserva a ambiência que associa o botequim ao armazém.
Bar Brasil (1907)	Avenida Mem de Sá, 90 – Centro	Em atividade ininterrupta desde 1907. Preserva a identidade e a arquitetura dos espaços tradicionais da cidade, destacando-se por uma antiga chopeira torneada em bronze no balcão.
Armazém do Senado (1907)	Rua Gomes Freire, 256 – Centro	Estabelecido originalmente como armazém de secos e molhados no início do século XX. Logrou preservar, ao longo das décadas, a atmosfera e a ambiência dos antigos botequins.
Bar do Joia (1909)	Rua da Conceição (esq. com Rua Júlia Lopes) – Centro	Aberto como Café e Bar Rio Paiva, figura entre as referências comerciais mais tradicionais da região central. Passou a adotar a denominação atual a partir da década de 1980.
Restaurante 28 (1910)	Rua Barão de São Félix, 28 – Centro	Guarda forte vínculo com a história do trabalho portuário, tendo funcionado como ponto de encontro de estivadores que aguardavam a atracação dos navios no cais.
Armazém São Thiago / Bar do Gomes (1919)	Rua Áurea, 26 – Santa Teresa	Inaugurado no contexto pós-Primeira Guerra Mundial. Mantém viva a tipologia cultural dos antigos botequins de bairro, operando de forma integrada à atividade de armazém.
Cosmopolita (1926)	Travessa do Mosqueira, 4 – Centro	Frequentado por senadores da República e por personalidades da cultura popular, como Pixinguinha e Madame Satã. Notabilizou-se como o local de criação do filé à Oswaldo Aranha.
Bar Lagoa (1934)	Avenida Epitácio Pessoa, 1674 – Lagoa	Instalado em edificação <i>art-déco</i> e fundado por imigrantes alemães. Operou inicialmente como Bar Berlim, denominação alterada devido às tensões da Segunda Guerra Mundial.
Adega Flor de Coimbra (1938)	Rua Teotônio Regadas, 34 – Centro	Adega mais antiga da cidade em atividade. Seu interior abriga um painel de Nilton Bravo, artista plástico cujas pinturas decoraram as paredes de diversos botequins na década de 1960.

Fonte: Adaptado, pela autora, de Prefeitura do Rio de Janeiro (2016).

*Não são integrantes da Pesquisa de Campo

A criação do cadastro atendeu às requisições de empresários e estudiosos, que manifestaram preocupação com o fechamento de bares e botequins de longa data, como o Bunda de Fora – Rei do Cafezinho, na região de comércio popular conhecida como Saara; o Carlitos, na proximidade da Cinelândia, ambos no Centro; e o Jangadeiros, em Ipanema, dentre outros (IRPH, 2016, p. 78).

A seleção destes bares foi previamente validada em um parecer do Conselho Municipal de Proteção do Patrimônio Cultural do Rio de Janeiro (CMPC)¹¹. Telles (2018) nota que o Plano Diretor de Desenvolvimento Urbano Sustentável do Município do Rio de Janeiro – Lei Complementar n.º 111 de 1º de fevereiro de 2011 – prevê a seleção e registros dos bens de natureza imaterial devem ser precedidos de estudos técnicos elaborados pelo órgão de tutela do Patrimônio Cultural, submetidos ao CMPC), para tentar evitar a declaração oportunista ou aleatória de bens culturais de natureza imaterial, sem um respaldo técnico-científico, que se denominou de “gabinetagem” (Telles, 2018), p.112).

Ao determinar a inscrição no Cadastro de Estabelecimentos e Botequins Tradicionais, o Decreto nº 34.869/ 2011 prevê a obtenção dos benefícios previstos na legislação pertinente, bem como de outros incentivos que venham a ser criados. Também determina que o órgão executivo municipal de proteção do patrimônio cultural deve realizar os estudos necessários para a inscrição dos bens no Livro de Registro das Atividades e Celebrações e/ou no Livro de Registro dos Lugares.

Um ano depois, a essencialização das práticas de convívio nos bares foi ampliada por meio de reconhecimento do Decreto nº 36.605, de 11 de dezembro de 2012, que declara como Patrimônio Cultural Carioca os quatorze estabelecimentos que menciona, que englobou um conjunto de 14 bares e botequins tradicionais como Patrimônio Cultural Carioca – e dentre os quais aqueles que são de interesse da presente pesquisa –. Estes estabelecimentos (apresentados no Quadro 1) foram inscritos no livro de registro das Atividades e Celebrações e no Livro de Registro dos Lugares (IRPH, 2016, p. 79).

¹¹ o Conselho Municipal de Proteção do Patrimônio Cultural do Rio de Janeiro (CMPC) foi criado pela Lei nº 166, de 27 de maio de 1980, trazendo o primeiro instrumento de tombamento municipal, ampliando o desenvolvimento de uma política patrimonial em diálogo com os aspectos urbanos (Domingues, 2016).

Figura 7 - Reportagem do Jornal *O Globo* sobre bares cariocas elevados a Patrimônio Cultural

Quarta-feira 12.12.2012

| Segundo Caderno |

Gente Boa

JOAQUIM FERREIRA DOS SANTOS

genteboa@oglobo.com.br

COM CLEO GUIMARÃES, MARIA FORTUNA, FERNANDA PONTES E MARCELLA SOBRAL

TEMPLOS DO ESPÍRITO CARIOCA

Treze botequins, entre eles Jobi e Cervantes, são declarados bens do patrimônio cultural



Cervantes. Sanduba em Copacabana



Bip-Bip. Roda de samba em Copacabana

O prefeito Eduardo Paes publica hoje no Diário Oficial o decreto de tombamento de 13 bares e botequins como Patrimônio Cultural Carioca.

São os seguintes: Adega da Velha (da década de 1960, em Botafogo), Adega Pérola (de 1957, em Copacabana), Armazém Cardoso (de Laranjeiras), Adonis (de 1952, em Benfca), Bip Bip (de 1968, em Copacabana), Cervantes (de 1955, em Copacabana), Bar da Dona Maria (de 1950, na Tijuca), Amendoeira (da década de 1950, em Maria da Graça), Pavão Azul (de 1957, em Copacabana), Casa da Cachaca (de 1960, na Lapa), Villarino (de 1953, no Centro), Salet (de 1957, na Tijuca) e Jobi (de 1956, no Leblon).

“...tais estabelecimentos são locais de convivência democrática, que traduzem o ‘espírito’ carioca de comemorar, de reunir, de festejar.”

Eduardo Paes no decreto

O decreto considera tais estabelecimentos como locais de convivência democrática, que traduzem o “espírito” carioca de comemorar, de reunir, de festejar. Lembra também a necessidade de buscar mecanismos de incentivos para a permanência desses bens culturais da cidade, que passam por processo de transformação ou de desaparecimento.

Os estudos para o tombamento foram realizados pelo Instituto Rio Patrimônio da Humanidade, presidido por Washington Fajardo. Levou-se em consideração também a necessidade de, na figura desses bares e botequins tradicionais, se ampliar a preservação da memória intangível da cultura carioca.

Foram relacionados como aspectos importantes para a medida, “a ancestralidade e as características dos modos do fazer dos bens em questão que, através da sua continuidade histórica e sua relevância local, se tornaram referência para a memória, a identidade cultural e a formação social carioca”.



Villarino. Intelectuais no Centro



Salet. Na Tijuca



Pavão Azul. Pataniscas em Copacabana



Adega da Velha. Em Botafogo

A volta do Gracioso

O Gracioso, bar da Sacadura Cabral que foi destruído num incêndio, volta a funcionar no final de janeiro. O boteço ganhará um andar, mas manterá características originais como os azulejos brancos. O Brásileirinho, bolinho de massa de feijão carioquinha recheado de queijo coalho, carne seca, bacon e empanado na farinha de torresmo, está mantido. “É bomba calórica, mas prazerosa”, diz o dono, Constantino Iglesias.

Abaixo a padronização

O Abotica, seminário internacional que discute a importância dos botequins, terá em 2013 os fornecedores de cervejas entre os convidados. A ideia é sensibilizar os empresários a acabar com a padronização dos bares, hoje tomados por letreiros e mobiliários com a marca da cerveja. “Isso é propaganda disfarçada, botequim não é fast food”, diz o secretário de Patrimônio, Washington Fajardo. “Outro dia fui ao Encantado e percebi que todos os bares estão vermelhos. A cervejaria está doando até a tinta”.

Chão de serragem

McSorley's Old Ale House, botequim tradicional de Nova York, também será convidado para o seminário. O bar, com as portas abertas desde 1854, conseguiu manter suas características originais e segue como exemplo de preservação a ser seguido pelos bares cariocas. Ainda cobre o chão de serragem.

QI do Oswaldo

O Bar do Oswaldo, famoso pela batida de coco na rua dos motéis, na Barra da Tijuca, estreia na próxima edição do Comida de Buteco. Vai servir o “QI do Oswaldo”, pedaços de aipim com bacon e molho bechamel.

Fonte: acervo digital do jornal *O Globo*, de 22 de dezembro de 2012.

A análise da linha do tempo das políticas de patrimônio cultural imaterial carioca registra, em 2013, a abertura do Livro de Registro das Atividades Econômicas Tradicionais e Notáveis, por meio do Decreto nº 37.271/2013. No mesmo ano, o Decreto nº 37.273 criou o Sítio Cultural da Rua da Carioca e inscreveu nove estabelecimentos tradicionais no novo Livro de Registro. Em dezembro de 2014, o Decreto nº 39.705 instituiu o Cadastro dos Negócios Tradicionais e Notáveis, no qual foram inscritos treze estabelecimentos da cidade, entre chapelarias, lojas de cofres, confeitarias, livrarias e lojas de instrumentos musicais. A criação desses instrumentos ocorreu em um contexto de transformações e pressões sobre o comércio tradicional da Rua da Carioca, intensificadas após a aquisição, em 2012, de 41 imóveis da região central pelo fundo de investimento ligado ao Opportunity, dos quais 18 estavam localizados na Rua da Carioca. A elevação dos aluguéis e os conflitos decorrentes da mudança de proprietários contribuíram para tornar mais urgente o debate sobre a preservação das atividades econômicas tradicionais da área (Rio de Janeiro, 2016, p.81-82).

4.1 Limites e possibilidades do título de Paisagem Cultural e Patrimônio Cultural Carioca

Ao buscar estabelecer uma perspectiva analítica acerca dos processos de reconhecimento dos títulos de Paisagem Cultural e Patrimônio Cultural Carioca, uma das questões que se coloca diz respeito à fotografia pública que a cidade busca construir.

A “fotografia pública” do Rio de Janeiro – compreendida como a inserção da imagem na conformação da esfera de opinião pública, no espaço público de expressão coletiva e nas instâncias de exercício e controle do poder público (Mauad, 2015 *apud* Turazzi 2023) – esteve profundamente relacionada ao projeto de Cidade Maravilhosa. A imediata associação de tal sinônimo com a paisagem carioca representou uma forma de dominação e uma promessa civilizatória, alinhadas à hegemonia cultural de determinadas classes sociais nos primeiros anos da República.

Turazzi, apoiada em Barbosa (2010), argumenta que essa construção imaginária do Rio de Janeiro serviu frequentemente como aparato ideológico para justificar as ações contra os modos de vida que não condiziam com a imagem idealizada, negando as populações marginalizadas e a desigualdade. Nesse sentido, os enquadramentos das fotografias públicas contribuíram para cristalizar emblemas visuais e, simultaneamente, forjar uma memória coletiva que escondia – mas também revelava – as desigualdades socioespaciais.

No Rio de Janeiro do século XXI, essa paisagem é reinterpretada e apropriada em uma nova dimensão ideológica, cuja titulação como patrimônio mundial representa o ponto mais alto dessa dominação. Ao mesmo tempo, a fotografia e a paisagem são tensionadas pelos sujeitos excluídos que se valem da tecnologia, como as mídias sociais e a fotografia digital, para reivindicar o direito de representar a cidade. Essa paisagem construída é, portanto, um fenômeno em permanente trânsito, cujas feições contemporâneas resultam do embate contínuo entre a identidade estética herdada do passado, as hierarquias sociopolíticas e as reivindicações atuais pelo direito de representar a cidade em sua fotografia pública.

Construída no passado por imagens plásticas, hoje conjugadas a outras imagens conformadas pelos meios digitais, a paisagem carioca condensa experiências sobre a natureza e a cidade moldadas pela memória do passado, as relações de poder e o olhar contemporâneo. De modo que ela pode ser tomada como uma paisagem “modelar”, não por servir de exemplo ou modelo para qualquer coisa, mas por intervir na dinâmica da história social como uma experiência coletiva em constante mutação (Turazzi, 2023, p. 17).

Nessa disputa entre a Cidade Maravilhosa e sua imagem-mercadoria que sustenta a turistificação e as imagens do cotidiano e das relações sociais reais, torna-se necessário refletir sobre qual visualidade o Rio de Janeiro consolida a partir de sua paisagem patrimonializada. Considerando que o patrimônio incide diretamente sobre a economia, o turismo e a sociabilidade urbana, a institucionalização de seus aspectos singulares redimensiona as próprias formas de apropriação da cidade. E isso não se dá sem tensão. A nomeação pela UNESCO que conferiu uma nova dimensão ideológica à paisagem também acabou por se vincular a processos de exclusão e reordenamento urbano desvinculado das vivências.

Antes de detalhá-las, é salutar lembrar que a aprovação da candidatura intitulada Rio de Janeiro: Paisagens Cariocas entre a Montanha e o Mar, em 2012, expressa os debates acerca da delimitação de patrimônio no âmbito do organismo

internacional. A incorporação das Paisagens Culturais ao sistema do Patrimônio Mundial remonta a 1992, quando o Comitê do Patrimônio Mundial passou a reconhecer as paisagens culturais como manifestações da interação entre a sociedade e o ambiente natural, articulando elementos naturais e culturais em determinada porção espacial ou recorte territorial. Essa perspectiva buscava superar a separação entre patrimônio cultural e patrimônio natural presente na estrutura original da Convenção para a Proteção do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural, de 1972.

No início do século XXI, a criação da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, adotada pela UNESCO em 17 de outubro de 2003 e posteriormente ratificada pelo Brasil em 2006, ampliou a compreensão sobre o reconhecimento do patrimônio. Tal proposição passou a iluminar as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas, juntamente com os instrumentos, objetos, artefatos e espaços culturais a eles associados. Adicionalmente, em 2005, a revisão das Diretrizes Operacionais para a Implementação da Convenção do Patrimônio Mundial (Operational Guidelines) resultou num único conjunto de dez critérios, e não mais dois conjuntos separados (culturais e naturais), aplicáveis à avaliação dos bens indicados para inscrição na Lista do Patrimônio Mundial.

O avanço do organismo cultural por uma abordagem integrada da relação homem-natureza, seus elementos visuais e subjetivos, os históricos e os cotidianos, somado àquilo que é excepcional, ocorreu em paralelo à renovação das políticas de preservação e à ampliação do conceito de patrimônio cultural e paisagem cultural no Brasil. A Constituição Federal de 1988, nos artigos 215 e 216, reconheceram a importância das manifestações culturais e dos bens de natureza material e imaterial relacionados à identidade, à ação e à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira. Em relação à paisagem, o Decreto-Lei nº 25, de 1937, já incluía entre os bens passíveis de proteção pelo tombamento as “paisagens de feição notável dotadas pela natureza ou agenciadas pela indústria humana”, conforme destaca Scifoni (2016). Já a formalização ou adoção da Paisagem Cultural Brasileira¹² como

¹² A primeira declaração de Paisagem Cultural Brasileira foi aprovada em Santa Catarina (SC) em 2011, dois anos após a criação desta categoria, envolvendo os núcleos rurais de Testo Alto (Pomerode) e Rio da Luz (em Jaraguá do Sul), em Santa Catarina. Recomenda-se a leitura de Costa (2018) para melhor compreensão da chancela de Paisagem Cultural Brasileira.

uma nova tipologia de bem patrimonial ocorreu em 2009 como resposta a preocupação com os efeitos da globalização e da massificação das paisagens urbanas e rurais, que ameaçariam contextos sociais e culturais e tradições locais em escala planetária. (Costa, 2018, p.171).

Definida como uma "porção peculiar do território nacional, representativa do processo de interação do homem com o meio natural, a qual a vida e a ciência humana imprimiram marcas ou atribuíram valores" (Brasil, 2009, p. 17 *apud* Costa 186), a Paisagem Cultural Brasileira difere do enquadramento dado pela UNESCO, que considera a Paisagem Cultural uma tipologia de patrimônio cultural. Seu enquadramento figura junto ao patrimônio natural. Costa (2018) nota que há uma proximidade grande em relação ao conceito da UNESCO, compreendendo tanto a materialidade dessa interação, quanto o simbolismo atribuído. Porém o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) optou por deixar o conceito amplo para possibilitar sua aplicação a diferentes contextos.

Uma das premissas constantemente evocadas no discurso para a caracterização da Paisagem Cultural Brasileira como tipologia de bem patrimonial é a questão da mutabilidade, da necessidade de consideração da mudança como parte da dinâmica da paisagem. Diferentemente de um processo de tombamento de bens materiais ou do registro de bens imateriais, a paisagem, dada a sua dinamicidade, recebe uma certificação na forma de chancela, que pode ser retirada caso a paisagem sofra modificações fundamentais nas características assinaladas no dossiê de candidatura. [...] A chancela deve funcionar mais como um instrumento catalisador de um processo planejado e integrado de proteção e gestão territorial do que propriamente como um novo instrumento de proteção. (Costa, 2018, p. 187-189)

Segundo a noção da UNESCO, as áreas que formam o sítio da Paisagem Cultural do Rio de Janeiro representam a abordagem integradora que inscreve as relações do homem com a natureza. O polígono condensa projetos complexos de engenharia, como o aterramento do Flamengo, formações naturais únicas, como o Pão de Açúcar, e oferece, além da dimensão visual de apreciação da paisagem, sua apreciação enquanto vivência, a partir da valorização da vida ao ar livre, que é citada também no dossiê como um aspecto particular da cultura carioca (Ribeiro, 2016).

Por outro lado, ao serem enunciadas como um conjunto de valor excepcional, essas áreas foram intencionalmente ressignificadas dentro de uma gama de esforços para a recomposição da imagem da "Cidade Maravilhosa". Essa busca se ancora no

exaustivo uso do sinônimo para atrair turistas desde o início do século XX e da “exacerbação da conflitualidade entre “morros e asfalto” que circunscreve os já conhecidos espaços de visibilidade pública carioca” (Malta, 2017, p.117).

É imperativo pontuar que essa estratégia de reelaboração visual por meio da chancela da UNESCO e das obras para receber os megaeventos esportivos remete a expedientes adotados em outros momentos. Contudo, a adoção de práticas de mercado baseadas na espetacularização das paisagens, dos espaços e da cultura, e a ostensiva revitalização e requalificação urbana empregada nas gestões do prefeito Eduardo Paes (2009-2016) buscou propagar a ideia de um maior acesso ao patrimônio cultural, ainda que as escolhas do que iluminar e do que esconder tenham se mostrado seletivas (Malta, 2017, p. 112-118).

Malta define as intervenções urbanas adotadas entre os anos de 2008 e 2016 dentro do projeto de “Cidade Olímpica”, que ora tenderam para o enobrecimento, ora para a “turistificação” da vida cotidiana. A retórica de uma capital moderna, inclusiva, patrimonial, sustentável e revalorizada econômica e culturalmente buscou ressignificar a cidade desigual e violenta, ainda que forjada em uma identidade cosmopolita vinculada à beleza das paisagens e à cultura praiana. Em leitura semelhante, LaBarre (2013) avalia que as transformações urbanas, especialmente as vinculadas aos megaeventos, denotam a busca por tornar o Rio de Janeiro uma cidade ‘de fluxos’, ‘global’, ‘cosmopolita’, ‘inteligente’, ‘criativa’ e, sobretudo, ‘(ainda mais) atrativa’ para os investidores e o turismo de massa.

Há de se notar que os processos de seleção de determinados bens culturais estabelecem articulações contínuas entre as demandas de mercado e as políticas públicas de preservação. Nesse encadeamento, o reconhecimento institucional ultrapassa a dimensão estrita do acautelamento, passando a configurar o patrimônio turístico, o qual atua na demarcação de memórias e na sustentação de projetos identitários. A especificidade dessa conformação reside na atribuição de um valor turístico próprio aos bens já patrimonializados ou em fase de instrução processual, permitindo a compreensão das lógicas e dinâmicas internas dos grupos sociais (Silva Alves de Oliveira, 2021, p. 178).

No entanto, o contexto de renovação urbana teria impulsionado um reordenamento desvinculado da vivência cotidiana de seus habitantes, explicitando as contradições a partir da patrimonialização, cuja valoração de um bem cultural exige

a sua apropriação prévia pela população para justificar e conservar seu sentido (Fernandes, 2017, p. 389-390).

A gestão pública não estava articulada com a população, e tampouco fortalecida econômica e politicamente para se pensar em uma renovação que beneficiasse os moradores. As decisões foram verticais e perdeu-se a oportunidade de utilizar essa visibilidade e os investimentos recebidos para amenizar as desigualdades a partir de um planejamento participativo e integrado que envolvesse poder público, iniciativa privada e população. A cidade, que já era um destino turístico consolidado internacionalmente, priorizou o uso dos megaeventos para potencializar seus negócios. [...] Constata-se a relação integrada e contraditória entre patrimônio cultural, turismo e renovação nesta nova forma de urbanismo que é impulsionada pelo mercado global, pela centralidade da cultura nas estratégias de competitividade e por processos socioespaciais hegemônicos que se concretizam nas escalas locais de Barcelona e do Rio de Janeiro de forma material e simbólica. (Fernandes, 2017, p. 390-392)

Ainda que as intervenções adotadas sob o prisma da proteção do ambiente cultural e da paisagem materializem, em sentido estrito, a prerrogativa de discricionariedade do gestor público na ampla ordenação do território, assegurando – sob os princípios do equilíbrio e da responsabilidade – que os diferentes usuários do espaço possam continuar sendo produtores das manifestações locais (Miranda, 2019; 2022; 2023), a compreensão de LaBarre (2013) é de que, em meio ao frenesi dos megaeventos e do título da UNESCO, o “‘banal cotidiano’ virou um parêntese, o passado um patrimônio, e o presente uma fuga eufórica permanente, rumo a um futuro calcado em *reengineering* urbano (ou seja, das infraestruturas e da gestão de fluxos de todos tipos)” (LaBarre, 2013, p. 46-49).

Nesse “choque de progresso” almejado entre os anos de 2008 e 2016, o modelo de *reengineering* urbano também promoveu o uso massivo de tecnologias de comunicação, vigilância e controle de monitoramento que reconfiguraram as dinâmicas de circulação das pessoas e acirraram a desigualdade de fluxos da própria metrópole (Freire-Medeiros et al., 2018, p. 203-211). Esse aparato tecnológico, para se tornar uma “cidade inteligente” — tradução não literal de *smart city* —, invariavelmente, afetou negativamente a população e não se traduziu em estratégias específicas para a aplicação de modelos inteligentes nas áreas cultural e patrimonial (Barroso; Porto, 2021, p. 99-124).

A despeito dessa possibilidade, ao empregar a gestão do patrimônio pela lógica empreendedora, como formula Domingues (2016), as gestões de Maia e Paes acabaram por promover uma captura do patrimônio imaterial carioca que neutralizou

“o potencial contestador dessa categoria”, na avaliação de Telles (2018). Um exemplo dessa captura é a criação do Sítio Cultural da Rua da Carioca e a seleção de negócios para compor o livro de registro de Atividades Econômicas Tradicionais e Notáveis.

As atividades que foram selecionadas e registradas pelo IRPH tiveram influência do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Rio de Janeiro – SEBRAE/RJ. Para Telles, “ao se seguir parâmetros estabelecidos pelo mercado, como se fosse algo natural e inevitável, e reconhecer os sujeitos detentores do patrimônio cultural imaterial como empreendedores, uma gama de bens culturais e de saberes são relegados ao esquecimento por não interessarem a essa lógica” (Telles, 2018, p.190).

Certamente, quando a escritora parisiense Jane Catulle Mendès cunhou a expressão Cidade Maravilhosa, estampada na primeira página do jornal carioca *A Imprensa*, em 1911, (Tinoco, 2025), não imaginava que, mais de um século depois das intensas transformações urbanas da *Bella Époque*, a cidade encamparia novos projetos de revitalização e requalificação urbana com efeitos similares aos do início do século XX. Nesses agenciamentos institucionais que, historicamente, valorizam e silenciam as memórias da cidade, há uma “geografia particular” que privilegia material e simbolicamente certos lugares em detrimento dos territórios menos valorizados.

Tal dinâmica teórica encontra correspondência direta na crônica diária da cidade. Marques (2026) expõe os desdobramentos práticos da requalificação a partir do paradoxo da desigualdade espacial do pertencimento urbano. Notadamente, o Rio de Janeiro passou por reinvenções que reforçam o argumento de que a “Cidade Maravilhosa” é comum a todos, embora seu usufruto pleno permaneça condicionado por marcadores de classe e raça. Nesse cenário que agrega ícones universalizados — como o Cristo Redentor, reconhecido entre as Sete Maravilhas do Mundo Moderno —, as vivências das favelas ora são convertidas em exotização turística, ora aparecem na fotografia de uma cidade global. Essa ambiguidade intencional compõe a retórica da cidade como uma “dádiva natural”. Uma cidade onde “a paisagem é o que há de mais violento” (Marques, 2026).

Em fato, todas essas camadas do Rio de Janeiro não são desconhecidas e constituem a capital discutida por Chalhoub (2001), Ottoni (2010), Perrotta (2011), Simas (2017; 2019) e Costa, Augusto e Rodrigues (2020).

Ainda assim, nas frestas de um projeto urbano dominado pela lógica de mercado, as singularidades sobrevivem e ensejam uma visualidade própria. Nos

bares e botequins considerados Patrimônio Cultural Carioca, a "fotografia pública" materializa-se nos quadros, recortes de jornais enquadrados, prêmios e murais com fotografias de figuras históricas e antigos clientes. Esse "álbum público" exposto nas paredes, que representa uma paisagem interna de tais estabelecimentos, atesta sua historicidade, definindo quem pertence àquele grupo e legitimando, visualmente, a sua relevância como patrimônio cultural dentro de um espaço da cidade.

Essa paisagem afetiva e interna dos bares ilustra o que pontuam Mello e Sebadelhe (2016): a apreensão da cidade exige ultrapassar a sua dimensão física, compreendida como um mero mapa de ruas ou uma linha arquitetônica que abriga instituições e residentes.

O que dá às metrópoles sua singularidade é o conjunto de sonhos, desejos e memórias de seus habitantes. Em cada época, em cada bairro, essas percepções se traduzem em usos corriqueiros que, em seu conjunto, configuram identidades urbanas. E embora estas sejam transitórias e determinadas dialeticamente pela realidade social, são vividas como se fossem eternas e únicas, cada uma em sua época, cada qual em seu lugar. É esse fenômeno que nos dá a noção histórica de patrimônio e tradição, com todos os seus mitos fundadores e seus ritos de passagem. E, no entanto, a cidade se transforma inexoravelmente. (Mello; Sebadelhe, 2016, p. 34).

Como esses espaços de sociabilidade não estão isolados da malha urbana, as contradições entre o que é valorizado numa perspectiva das microrrelações e das políticas oficiais nos remetem à ponderação de Malta (2017) de que as contradições entre as políticas urbanas de intervenção e as políticas de sustentabilidade ambiental e patrimonial não são exclusivas do Rio de Janeiro, o que reforça a necessidade de manter-se aberto à reflexão.

Essa mesma reflexão crítica deve recair sobre a própria noção de patrimônio, entendida como uma categoria de pensamento e um vetor de identidade cultural (Gonçalves, 2007). O patrimônio revela-se essencial para que os sujeitos se situem de forma crítica no espaço público, garantindo que sejam percebidos e validados. Resultante de um trabalho de construção de autoconsciência, esse processo expressa realidades objetivas, passíveis de identificação formal, e abarca experiências subjetivas profundas. Os dispositivos institucionais fornecem o suporte para que esses feixes de memórias ultrapassem o âmbito privado e circulem socialmente. O desenvolvimento pleno dessa dinâmica demanda o diálogo com múltiplas concepções de valor e contribui para o fortalecimento do pertencimento social.

As fronteiras do patrimônio encontram-se profundamente imbricadas com o mercado, que avança sobre espaços outrora regulados exclusivamente pelo Estado (Gonçalves, 2007). Essa dinâmica não anula a importância das agências governamentais na legitimação de determinados grupos, embora os bens culturais dispensem a dependência absoluta do aparato institucional para existir. Considerando que a limitação do patrimônio à memória estrita de um grupo reduz o potencial de uma categoria, caracterizada por sua multiplicidade de sentidos, a manutenção dessa memória exige um trabalho coletivo de mediação, dependendo do sucesso da conexão estabelecida entre passado e presente. Desvinculados das experiências subjetivas, os patrimônios correm o risco de se transformarem em meros instrumentos de poder, enfraquecendo sua capacidade transformadora.

Todavia, não se pode desconsiderar que toda ressonância de um patrimônio pressupõe, simultaneamente, uma dissonância. Do mesmo modo, a memória de um patrimônio permanece invariavelmente parcial e o seu esquecimento reflete uma característica inerente às múltiplas experiências humanas, sociais, institucionais e discursivas que se desdobram sob esses termos (Gonçalves, 2019, p. 39- 42).

Conforme observa Gonçalves (2012), é fundamental interrogar as condições de sua emergência, dentro de uma lógica de sociedade contemporânea ocidental, e as diferentes formas específicas de seu emprego.

O chamado campo discursivo dos patrimônios culturais é bastante complexo e constituído por uma série de ambiguidades, contradições e paradoxos, configurando-se muitas vezes, a exemplo da memória coletiva, como um “campo de batalha” (Pollak, 1989). Os patrimônios ora servem aos propósitos da indústria turística em escala planetária; ora servem às estratégias identitárias e à formação de subjetividades individuais e coletivas; ora servem a reivindicações de natureza política e econômica por parte de grupos sociais; ora servem a políticas de Estado (Kirshenblatt Gimblett, 1998, *apud* Gonçalves, 2012, p.69).

Pensar os patrimônios sob essa ótica conceitual implica questionar a linguagem inerente a esses processos e os vocabulários a partir dos quais objetos materiais, lugares, práticas sociais ou formas de vida são efetivamente transformados e elevados a um novo status simbólico.

Para compreender a extensão e os limites dos efeitos dessa legitimação, torna-se oportuno o alinhamento com a proposição de Davallon (2015). A patrimonialização constitui uma operação comunicacional destinada a construir uma relação entre o presente e o passado para assegurar a continuidade cultural. Essa dinâmica

institucional exige a produção de um saber documental capaz de conferir significação aos bens e inseri-los no tempo e difere da memória coletiva estudada por Halbwachs (2006), a qual repousa na transmissão direta e contínua no seio de um grupo.

Davallon divide a patrimonialização em dois processos comunicacionais. No regime de bens materiais, de caráter autográfico, o valor patrimonial atrela-se à integridade física do objeto. O patrimônio imaterial, por sua vez, obedece a um regime alográfico. Composto por práticas e interações, ele necessita de manifestações temporárias e performances cotidianas para existir socialmente. Essas performances e saberes convertem a memória coletiva, proposta por Halbwachs (2006), em uma memória social, instaurando uma reflexividade que leva o grupo a observar a própria cultura sob um olhar exteriorizado.

Pensando esse viés comunicacional, a patrimonialização dos bares também se conecta à dinâmica que vai além do contexto citadino. Os rituais cotidianos estabelecidos nesses estabelecimentos também ensejam reconhecimentos como os “*bares notables*” da cidade de Buenos Aires, na Argentina, instituída pela Lei 35/98 (Telles, 2018), e dialogam com o modelo de sinalização adotado em Londres, na Inglaterra. Nas diretrizes do IRPH relacionadas à educação patrimonial, a instalação de placas de identificação de bens culturais é defendida por promover valorização tanto para a população local quanto para os turistas (Telles, 2018, p. 183).

É importante notar que os bares englobados tanto no decreto nº 34.869/2011, que cria o cadastro dos Bares e Botequins Tradicionais Patrimônio Cultural Carioca, quanto os do Decreto nº 36.605/2012, que declara Patrimônio Cultural Carioca os Bares e Botequins Tradicionais, estão situados nas zonas Central e Sul do Rio de Janeiro, áreas de maior circulação turística.

A presente pesquisa não consegue explicar, de modo objetivo, o que guiou tal recorte espacial. Em pesquisa virtual, não foram encontradas informações suficientes para extrapolar indicativos. De modo adicional, ao longo do período de doutoramento, foram realizadas solicitações de entrevista ao Instituto Rio Patrimônio da Humanidade (IRPH), sem sucesso. E isso também se constitui num paradoxo.

O IRPH foi fortalecido institucionalmente sob uma administração municipal caracterizada pela intensa comunicação e pela espetacularização da imagem da cidade. O prefeito Eduardo Paes notabilizou-se por um perfil midiático que articula a formalidade do cargo ao comportamento associado ao “jeito de ser” da identidade carioca.

Na imagem projetada publicamente, Paes circula com desenvoltura ao recepcionar chefes de Estado na Marquês de Sapucaí durante o Carnaval assim como para descerrar a placa azul no Galeto Sat's, outro bar de Copacabana patrimonializado, mas em um período distinto do recorte desta pesquisa. Essa espontaneidade e o trato afetuoso evidenciam-se em ambas as situações, sendo apenas calibrados conforme o rigor que cada agenda demanda. Logo, a falta de retorno aos pedidos de entrevista contrasta com a hipervisibilidade construída enquanto um projeto de gestão municipal.

Desse modo, a concentração de tais estabelecimentos em eixos turísticos consolidados apresenta-se como um dado empírico que aponta para a intersecção entre patrimonialização e circuitos de interesse da cidade. Essa comunicação, portanto, exemplifica o processo descrito por Erll (2011) em relação à viagem das referências culturais que acabam por formar uma memória cultural viajante. O reconhecimento aqui aplicado dialoga com redes maiores de consumo turístico e posiciona os bares como um ponto de trânsito e hibridização entre o cotidiano da cidade e as demandas globais de consumo. Essa condução não é necessariamente nova, como nos mostra Perrotta (2011).

Se o Rio de Janeiro é hoje uma cidade naturalmente turística, cuja vocação para a hospitalidade está introjetada na população, é preciso que se entenda que essa “natureza turística” é fruto de “uma construção histórica e cultural” que não terminou com a institucionalização do hino Cidade Maravilhosa. Ao contrário, está em permanente transformação [desde as primeiras décadas do século XX], elegendo e descartando novas experiências e lugares (Perrotta, 2011, p. 159)

Estabelecida essa premissa teórica e prática, as entrevistas realizadas no âmbito da presente pesquisa apontam justamente para uma relação ambígua em relação à distinção outorgada aos bares pelo poder público em 2012.

Considerando, então, o conjunto formado por Adega Pérola, Bar Bip Bip, Café e Bar Pavão Azul, e Bar e Restaurante Urca, a pesquisa buscou identificar de que forma os estabelecimentos se inserem e se mantêm na memória da cidade; e compreender os sentidos atribuídos aos processos de patrimonialização. Para tanto, algumas das perguntas feitas aos atores-chaves foram: O bar foi declarado patrimônio cultural da cidade. O que isso significa para você? O que você considera ser o

verdadeiro patrimônio do seu bar? Você acredita que bares e botequins podem ser considerados símbolos da cultura carioca e da história do Rio?

Observa-se um nível de relativização da importância do título patrimonial, acompanhado do interesse sobre as viabilidades que ele poderia proporcionar.

Rafael: O patrimônio é uma forma de sobreviver ao tempo. O patrimônio seja talvez um modo que você sobrevive ao tempo mantendo algumas características e tal. Eu acho que o Bip consegue juntar os grandes patrimônios do Rio de Janeiro: a música, a boemia, a rebeldia, entre aspas. Todos esses modos aí convivendo. E o modo único de cada bar [que] tem o seu. [...] O patrimônio do Bip, o patrimônio que fica pra cidade e que se mantém, é o Bip tentar se reinventar sem se modificar. Eu acho que isso é o grande patrimônio que os bares podem ter. (2026)

Por outro lado, ele expressa que “seria um sonho” ter a rua Almirante Gonçalves renomeada como gesto de reconhecimento público ao amigo falecido em 2019:

Rafael: Embora seria um sonho se tirasse o nome de um Almirante Gonçalves, sei lá quem é esse cara [sic] pra botar tudo como Largo do Alfredinho¹³. Mas isso era uma briga que a gente não ia comprar, não ia ganhar nunca até porque é difícil você mudar o nome de rua (2026).

De modo semelhante, Seu Carlos, da Adega Pérola, não afirma categoricamente que a Prefeitura se omite, mas vê “muita mídia quando ela dá o título”. Ainda assim, há a compreensão de que o reconhecimento municipal empregado em relação à vivência dos bares exerce funções tanto para o estabelecimento quanto para a cidade. Para Seu Carlos – antigo frequentador que se tornou sócio da Adega –, a validação municipal gera um sentimento de envaidecimento e de reconhecimento ao “serviço prestado à cidade”, conforme suas palavras. Esse serviço, no entanto, passa, primordialmente, por manter a casa aberta e pela aprovação do público que a prestigia diariamente.

Carlos: Eu acredito que as pessoas valorizam o fato do estado, a Prefeitura entender que isso aqui é um lugar rico. [...] Eu acho bonita essa história (da Adega). Não só porque hoje ela me pertence. Acho que poucas pessoas conhecem a história do seu bar. Eu conheço histórias anteriores, presenciei coisas anteriores. Eu ajudei a preservar. Muita gente não consegue comprar uma casa tradicional e entender o que é essa casa, sem descaracterizar. Nós compramos para preservar o negócio, essa finalidade do negócio (2025).

¹³ Em 2021, foi inaugurado o Largo do Alfredinho. Esse episódio será mais bem detalhado no capítulo 3, sobre a covid-19.

No caso do Bar Urca, as chancelas recebidas na esfera municipal e, também, na estadual, a partir da Lei 9.877/22, que declara o Bar Urca como patrimônio do Estado, geram no interlocutor nomeado de Felipe, “a sensação de possuir um bem que transcende a propriedade privada e os limites de um contrato social ou herança familiar”.

Felipe: A gente tem a sensação de que a gente tem uma coisa que não é somente nossa. É engraçado isso, né? Dá um certo enobrecimento, se expande muito mais do que o limite de um contrato social onde os sócios estão lá. A gente não tem muita dimensão. A gente tem uma dimensão simples e familiar de origem portuguesa. Não existe nenhum tipo de explicação, é muito simples. Então quando títulos como esses aparecem, pra gente até é difícil entender e ter uma dimensão concreta do que esse fato é, sabe?

Pesquisadora: *O que você entende que é o patrimônio desse bar?*

Felipe: É referência. Seja ela turística, seja ela cultural, seja ela do carioca. Ele se torna um ponto onde você vê: ‘Olha, eu me sinto próximo daquele local. Olha, eu vou almoçar próximo daquele local. Torna-se muito mais que um negócio, deixa de ser uma iniciativa privada pra ser uma coisa muito maior, sabe? Então, é esse senso de referência, principalmente agora que também é estadual, que é um pouco mais amplo do que só a municipal. Ele chancela na esfera turística como um ponto turístico, né? A gente está a 100 metros de onde a cidade foi fundada, então tem uma história, um pano de fundo muito interessante, né, que complementa muito mais que a história de um português que rodou a cidade toda e, finalmente, foi parar na Urca (2025).

Ao longo das elaborações e digressões, nota-se um misto de orgulho pelo reconhecimento e uma visão bastante clara de que a acumulação de “diplomas na parede” “não serve de nada” se não refletir o bom serviço que faz a clientela voltar

Pesquisadora: *E quando vocês foram avisados pela prefeitura que vocês estavam sendo incluídos nessa lista, pegou vocês de surpresa?*

Dona Marta: Sempre é bom, né? [...] Para nós, aqui (o bar) sempre foi reconhecido pelos clientes. E depois, quando veio esse reconhecimento, melhor ainda. [...] Eu digo sempre pros meus funcionários: hoje você pode ser muito bom e amanhã você pode ser o pior. Então se você for bom sempre, você está sempre em evidência (2026).

Felipe: A gente brinca que o patrimônio não se faz de cimento e tijolo, né? Ele se faz de gente. Então, eu acho que mantém a legitimidade quando você tem pessoas de verdade por trás, trabalhando com uma estrutura boa. (2025)

As entrevistas também permitem analisar os efeitos práticos dos atos normativos e discricionários. As críticas aprofundam-se, especialmente, em duas narrativas.

Seu Carlos, da Adega Pérola, versa sobre a impossibilidade de acessar vantagens financeiras ou fiscais decorrentes do título, demonstrando expectativas frustradas no que tange a esse ponto de seletividade entre os bares priorizados. Diferentemente do decreto nº 34.869/2011, o Decreto nº 36.605/2012, que declara como Patrimônio Cultural Carioca os Bares e Botequins Tradicionais, não trata de mecanismos objetivos de incentivo econômico ou de isenções fiscais para a sustentabilidade financeira dos estabelecimentos.

Por outro lado, a validade decenal do reconhecimento e, principalmente, a possibilidade de seu cancelamento (Art. 2º) são vinculadas à manutenção das características marcantes que identificam o bem cultural como representativo do modo tradicional carioca. Ou seja, o reconhecimento implica uma pressão subsequente no gerenciamento dos estabelecimentos.

Pesquisadora: *o que vocês acharam desse reconhecimento?*

Carlos: Achei que era um reconhecimento, entendeu? Não vou dizer a você que foi mérito nosso, não. A casa já estava ali e a casa já era tradicional. Tem gente (outros bares) que é anterior ao meu (reconhecimento) e teve isenção de IPTU e não sei o quê. Eu não tive vantagem nenhuma. A vantagem é que a Prefeitura diz que aqui é um lugar ícone da cultura carioca e aí nos envaidece, mas só, tá? E isso faz parte, pronto (2025).

De modo semelhante, o interlocutor nomeado de Rafael, frequentador do Bip Bip, sugere que a denominação não foi interpretada como uma homenagem significativa por Alfredinho, o proprietário do bar falecido em 2019. A leitura se mistura com a sua própria postura crítica em relação às ações de patrimonialização. Rafael critica a concessão desenfreada de placas azuis aos bens elencados como Patrimônio Cultural Carioca. Em sua avaliação, trata-se mais de um ato de natureza midiática do poder público do que uma medida com repercussão jurídica protetiva ou com regras profundas de preservação.

Rafael: A gente se sente patrimônio tendo essa placa ou não. Ela não dá garantia nenhuma se a família resolver vender isso aqui. Claro que a gente sonharia com o tombamento oficial, pelos órgãos de tombamento. Eu entendo essa placa de patrimônio, esse título de patrimônio, uma coisa muito mais de um selo histórico, que é bom que tenha também, não estou reclamando. Mas

eu só faço a diferenciação para não ser uma coisa falseada, de que isso dá uma proteção eterna ou ser importante para você pleitear qualquer coisa junto ao poder público. Pode criar alguma facilidade, mas a gente nunca teve (2026).

Cabe esclarecer que, desde 1992, a municipalidade se vale de uma placa azul redonda para identificar locais relevantes da história da cidade (Rio de Janeiro, 2023). O trabalho cabia ao Departamento Geral de Patrimônio Cultural, então vinculado à Secretaria Municipal de Cultura, assim nomeado à época. O departamento deu origem ao IRPH, em 2012, que passou a vincular às placas aos Circuitos do Patrimônio Cultural Carioca. Os circuitos deixaram de ser focados em arquitetura e passaram a abranger temas livres, ligados à cultura e à identidade carioca. São 26 circuitos com temas como *Art-Déco*, Botequins, Bossa Nova, Cinemas, Choro, Herança Africana, Literatura, Negócios Tradicionais, Samba e Teatro, entre outros. A placa azul que demarca a importância cultural e histórica da Adega Pérola como um Patrimônio Cultural Carioca, integrante do Circuito dos Botequins, está fixada na lateral do balcão, logo na entrada.

Figura 8 – Placa azul identifica os bens imateriais reconhecidos como constituintes do Patrimônio Cultural Carioca



Fonte: Alexandre Macieira, Riotur (reprodução autorizada), 8 de abril de 2014.

A placa azul que identifica o Pavão Azul como um Patrimônio Cultural Carioca está fixada na parede superior ao balcão, junto a outros quadros com prêmios e reportagens sobre o bar. No Bar e Restaurante Urca, a placa está ao lado do balcão, no andar térreo, na coluna do lado direito da entrada. Já a placa azul que identifica o

Bip Bip como um Patrimônio Cultural Carioca integrante do Circuito do Samba, está localizada acima da porta, na área externa.

Por parte do Bip Bip, o entendimento é que o simbolismo criado pela placa azul pode servir para uma pressão cultural, política e midiática caso a própria municipalidade intente, por exemplo, fechar o espaço.

Rafael: Isso (reconhecimento) não é nada de uma legislação, é uma pressão cultural política que você pode usar. A gente se sente patrimônio tendo essa placa ou não, porque a gente é bem diferente. Se a gente quiser usar ela um dia, a gente vai. Se não, vai ficar lá só para mostrar que é assim como é nos outros bares (2026).

Figura 9 – Placa azul identifica Bar Bip Bip como Patrimônio Cultural Carioca



Fonte: acervo da pesquisadora (2024).

Essa multiplicidade de perspectivas evidencia que o processo de patrimonialização — compreendido como uma operação essencialmente comunicacional e de atribuição de sentido conforme define Davallon (2015) — e a

trajetória empírica desses espaços coexistem e se sobrepõem dinamicamente. Nessa relação, o Estado opera com contornos definidos, possibilitando a criação de instrumentos aplicáveis à dinâmica cultural enquanto os grupos que constituem os estabelecimentos reagem e ressignificam, dentro de sua própria estrutura de capital cultural, o enquadramento oficial.

5 VOZES DO PATRIMÔNIO: BALCÕES CONTADOS PELOS PROTAGONISTAS (EM SEUS TEMPOS E TERMOS)

Neste capítulo, desloco o olhar para as complexas dinâmicas de permanência e transformação dos estabelecimentos ao longo das décadas. Para tanto, são consideradas as narrativas das figuras centrais de cada bar, ou seja, os responsáveis pelas decisões que mantêm em funcionamento os estabelecimentos cujos elementos intangíveis são reconhecidos pelo Decreto nº 36.605/2012, que declara os Bares e Botequins Tradicionais como Patrimônio Cultural Carioca. Busca-se, com isso, elementos para analisar a comensalidade enquanto prática estruturante, articulando as expectativas institucionais e a realidade empírica.

Tais interlocutores criam o ambiente, ditam as regras e orquestram as condições objetivas para que os clientes possam interagir por meio da comida e da bebida. Em suma, mesmo sem sentar-se à mesa, são os gestores que estabelecem os limites e os contornos para que aconteça a chamada "cena da comensalidade". Gimenes-Minasse e Lopes (2024, p. 458) apresentam esse conceito como o “momento específico em que uma ação de comensalidade se desenvolve, contando com sujeitos que desempenham diferentes papéis regidos por regras sociais e rituais em um cenário onde o compartilhamento de uma refeição ou de comida e/ou bebida têm aspecto central” — podendo essa cena ocorrer em ambientes comerciais, como bares e restaurantes, ou públicos.

Ao articularem os conceitos de domínios (Lashley, 2004) e de espaços (Camargo, 2004), Gimenes-Minasse e Lopes (2024, p. 458) destacam que em cada um deles há “regras explícitas e implícitas que geram dinâmicas específicas que terminam por criar ou ajustar os rituais de comensalidade neles realizados”. Em contrapartida, as interações malsucedidas possuem o potencial de suspender a cena de comensalidade, gerando repercussões negativas que fragilizam ou impedem a integração do indivíduo ao seu grupo social.

É sob essa ótica que a pesquisa justifica a escolha de seus interlocutores: como reguladores dessas dinâmicas explícitas e implícitas, os proprietários são integrantes ativos e indispensáveis desse processo valorado pelos atos normativos do patrimônio cultural. Dessa forma, o objetivo é, por meio dos olhares situados

desses gestores, identificar as camadas de memória e os códigos de sociabilidade que compõem o cotidiano e estruturam a comensalidade nesses estabelecimentos.

Algumas das perguntas feitas buscaram entender a trajetória do interlocutor com o bar, o que o bar representa no âmbito pessoal e na relação com a cidade, e como ele descreveria a relação afetiva que os frequentadores têm com este espaço e se houve mudanças após o reconhecimento como patrimônio — na forma de funcionamento ou na relação com o público. A trajetória e as particularidades da Adega Pérola, Café e Bar Pavão Azul, do Bar Bip Bip e do Bar e Restaurante Urca refletem, prioritariamente, os elementos trazidos pelos interlocutores.

5.1 Adega Pérola

Fundado em 1957, e atualmente funcionando das 11 horas às 2 horas da madrugada, a Adega Pérola ficou famoso pela sua vitrine e localização, em frente ao atual Shopping dos Antiquários onde ficava o antigo Teatro Opinião, que funcionou entre as décadas de 1960 e 1980 (atualmente, a casa de espetáculo se chama ClaroNet). Esse período foi acompanhado pelo frequentador do bar que aqui é nomeado de Seu Carlos. Somado ao que ouviu dos antigos donos, ele conta que

Seu Carlos: O melhor dia da Adega era a segunda-feira porque era o dia de muita gente, de muita coisa e tal, e então virou tradicional, entendeu? Aí eles [irmãos portugueses fundadores do bar] foram e fizeram esse balcão, porque eles diziam que lá na Ilha da Madeira, onde eles são originários, que os bares eram assim, desse tipo. (2025).

Figura 10 – Recorte do jornal *O Globo*, matéria sobre a Adega Pérola de 1982

4 9 O GLOBO COPACABANA Segunda-feira, 12/7/82

PARA QUEM GOSTA DE UM BOM VINHO COM TIRA-GOSTO

Adega Pérola, ponto da boêmia

Para quem gosta de um bom vinho ou uma cerveja acompanhados dos melhores tira-gostos do Rio (sem nenhum favor), a Adega Pérola só tem um defeito: fecha cedo demais. As 23h, com uma tolerância que nunca passa de uma hora.

Mesmo assim, a adega é um dos locais preferidos da boêmia da zona sul, que vai ali atrás dos 80 tipos diferentes de tira-gosto, das cachacas regionais e dos vinhos. Os seis proprietários garantem: a Pérola tem todos os tipos de vinho nacional. Estrangeiros, não. "É preciso valorizar o produto nacional", diz Vasco Coelho, um dos donos.

— Cerveja também, procuramos manter um estoque de todas as marcas possíveis. Só não temos Anílica, que mesmo sendo uma das preferidas dos bebedores é muito ruim nas entregas. Eles condicionam o fornecimento da cerveja à venda de refrigerantes e água tônica assim.

O advogado Luciano Torres, frequentador diário da adega, é um dos fornecedores de pimenta da casa. Todo tipo de pimenta. Mas é um cliente especial, porque não bebe álcool e, como dorme cedo e se considera caseiro, só vai ali durante o dia.

— Mas como de tudo aqui. São os melhores tira-gostos que já vi, principalmente a parte de peixes. A melhor pescadinha feita na hora, o melhor pato ao vinho e os bolinhos de bacalhau são uma maravilha artesanal. A gente brinca aí com os garçons dizendo que o bolinho de bacalhau daqui é só batata pura com uma espinha de bacalhau para disfarçar. Mas não é nada disso, o bolinho é coisa fina mesmo.

Outro frequentador da parte do dia, Ney Carvalho, sempre que entra ali come uma porção de cada tira-gosto, até se fartar. É um bebedor de vinho respeitável.

PEROLA DO ATLÂNTICO

O primeiro dos irmãos Coelho chegou ao Br 11 ainda nos anos 50, deixou a família na Ilha da Maciçara. Em pouco tempo, os três irmãos mais velhos estavam aqui, João, Antônio e Horácio Coelho. Trabalhando no que sabiam: eram garçons, e juntavam dinheiro para abrir seu próprio negócio. Em 1960 chegou o caçula Vasco Coelho, que também se empregou como garçom. Em 1965, juntando os pés de meia, abriram a Adega Pérola, segundo os moldes das velhas tascas da terrinha natal, mas com algumas adaptações que a aproximam de botiquim tipicamente brasileiro.

O nome Pérola é uma homenagem à filha da Madeira, conhecida como a "Pérola do Atlântico". A sociedade dos quatro irmãos juntaram-se depois um primo e um cunhado, e os tira-gostos foram surgindo ao sabor da imaginação.

Coque de bruxelas, feijão fradinho, cogumelos, estrobel (joelho de porco), provolone, tremoços, repolho, beringela à calabresa, chouriço, morela, iscas de figado à lisboeta, caracóis, escargot, e outros, que fi-

cam ao longo de um balcão de vidro e são renovados constantemente.

Há também o "coração alado", que é a porção de coração de galinha feita na hora, ao molho do fraguê. A Adega Pérola é frequentada por gente de cinema e teatro, principalmente os que têm espetáculo em exibição eventual nos teatros Teresa Rachel e de Arena. É fácil achar por ali, tomando vinho ou cerveja, Cacá Diegues, Arnaldo Jaboy, Roberto Ribeiro, Martinho da Vila (anda meio sumido, mas era um dos mais assíduos), Raul Seixas, Agepê e Dorival Caymmi, quando está no Rio.

Há os que só vão aos sábados, há os frequentadores noturnos, que são a grande maioria, e há os que só sentam ali para beber durante o dia. É o caso de um grupo de aposentados que sempre se encontra na adega no começo da tarde para bater papo. "Penduram" as contas e recebem telefonemas e recados ali mesmo, como se fosse um escritório. É ali que dão dribles nas patroas, recebendo as ligações dos "estrabundados". E os donos da Adega já conhecem todos os esquemas e macetes do grupo. À noite, a casa está sempre cheia, e como não há muitos lugares sentados, a maioria fica em pé mesmo, com os cotovelos no balcão, ou mesmo na calçada em frente.

A adega fica na rua Silveira Campos, bem em frente ao Shopping Center de Copacabana.



São 80 tipos de tira-gosto e, além de vinhos, há os coquetos regionais

Fonte: acervo digital do jornal *O Globo* de 12 de julho de 1982.

Com a morte do último sócio fundador, em 2010, seu Carlos e dois amigos se uniram para comprar o bar "para a casa não acabar".

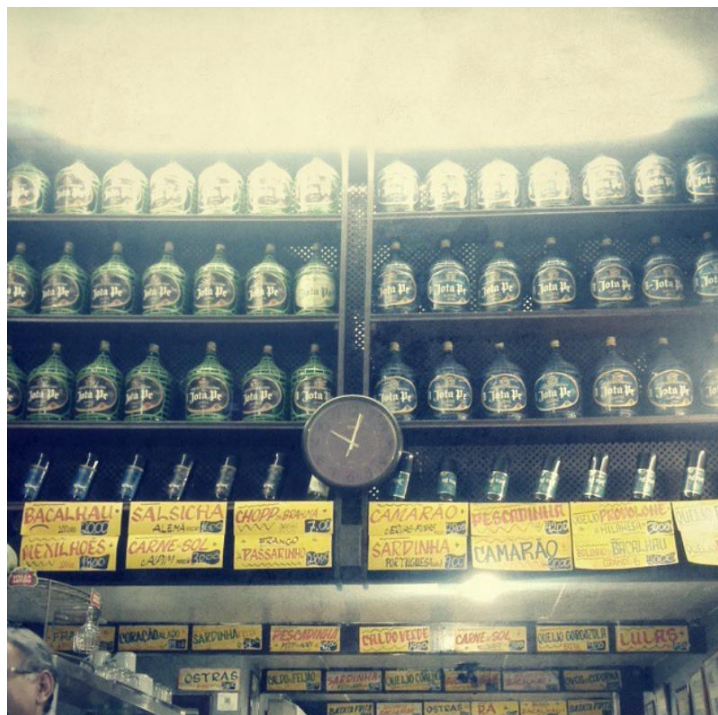
Seu Carlos: Nós somos três clientes e, pra casa não acabar, resolvemos comprar a casa. O meu sócio, [sic], vem aqui, acho que desde os 12 anos, 13 anos, com o pai, que era português. O outro sócio é filho de português dos dois lados. Eu não tenho nada de português, mas frequento o bar desde 1971, tá? Então essa é a nossa história, entendeu? (2025).

Ao assumirem o negócio, o trio de amigos manteve a equipe, as mesas de madeira em tonalidade escura, ladeadas por bancos fixos ao chão, que aguardam grupos de até seis pessoas.

Seu Carlos: A gente está tentando mexer o mínimo possível e continuar com a empresa do jeito que ela era. Esse é o patrimônio, a gente manteve. Ele tem uma aparência de armazém da antiga. Se você fosse falar do patrimônio lá do Armazém da Rua do Senado, é um armazém que lembra muito isso aqui. Se você olhar nas fotos antigas [da Adega], tinha um bacalhau pendurado. O bacalhau a gente optou por não botar, vai que cai na cabeça de alguém. (2025).

A parte superior das paredes já foi ocupada por garrafões de vinho. Hoje ficam garrafas da bebida.

Figura 11 – Detalhes decorativos da Adega Pérola, 2015



Fonte: foto da autora (2015).

Seu Carlos: Eu lembro de várias histórias aqui contadas (de) como surgiu o primeiro vinho nessa casa. Um cara veio do Rio Grande do Sul com um caminhão de vinho. Quando chegou, o bar [destinatário da encomenda] não existia mais. Aí pararam aqui, com os portugueses [da Adega], e fez um rolo. Estavam construindo o Shopping. Naquela época o operário era tratado mal, ele é que tinha que se virar com a sua comida. Então tinha um prato que era de arroz, com três sardinhas fechadas, fritas. Era um prato que os operários comiam. E de noite, eles passaram a vender a comida com o próprio vinho. Eles tinham sucesso com o vinho, e aí foi que se tornou Adega, botando o vinho com o que eles (irmãos fundadores) conheciam da cidade deles. (2025).

Na transição entre os fundadores e os atuais donos houve uma evolução sutil no serviço e no refinamento dos produtos, combinando desde azeitonas, favas, *roll-mops* (sardinha marinada com cebola), linguiça marinada no vinho e alho no azeite, até ostras, vieiras, mexilhões, polvo ao vinagrete.

Seu Carlos: A gente deu um upgrade muito forte, porque com a saída dos portugueses, com a morte deles, surgiu no mercado uma série de produtos que não existiam... Não é que eles não existiam, mas ficou muito mais fácil comprar (2025).

Figura 12 - Vitrine da Adega Pérola, que demonstra o tipo de comida servida



Fonte: Alexandre Macieira, Riotur (reprodução autorizada), 8 de abril de 2014.

Enquanto esclarece que a Adega não é de “tapas espanholas” e, espontaneamente, explicar que os itens sazonais não são vendidos, a fim de garantir a mesma experiência para todos, independente de quando ou quantas vezes a presença se dê, Seu Carlos reforça o compromisso da casa com a qualidade.

Seu Carlos: Quando perguntam que horas que abre, é quando a vitrine fica pronta. Esse é o nosso compromisso. Tem que ter o impacto [...] eu não sei quem vem aqui, se é a primeira vez que vem, mas ele tem que ter esse...(inspira) impacto! E é isso que a gente quer. Isso não tem preço [...] enquanto a vitrine não estiver pronta, não abre. Porque todo mundo que vem a esta casa tem o impacto da vitrine. Entendeu? É isso que a gente quer. (2025).

Seu Carlos: Todos os dias a ordem é: se o tabuleiro esvaziar, complete. A pior coisa para nós, eu e meus sócios, que somos “botiquinzeiros” é chegar em um bar e só tem aquele risoles que você não sabe de que horas é (2025).

A Adega Pérola tem opções de bebidas que também refletem a complexa equação entre evoluir sem perder a conexão com o passado. Atualmente, as opções incluem cachaças com rótulos premiados, cervejas especiais e *drinks* variados. No entanto, são os vinhos e o chope que fazem transparecer um orgulho ainda mais acentuado.

Seu Carlos: Óbvio que, como é uma casa portuguesa, nós temos mais vinhos portugueses do que qualquer outra coisa. Temos os chilenos, temos os argentinos, afinal, os *hermanos* estão aí. Mas a gente se mantém como é. Eu só espero que as pessoas sintam que essa é a sua casa. Nós estamos aqui para recebê-los [inspira profundamente] e você se sinta bem. [...] Eu acho que a nossa casa tem o jeito de ser carioca. É uma casa de chope servido à moda antiga, que é no gelo picado. Eu gasto 20 sacos de gelo pra gelar a chopeira. Então, são critérios que hoje você não tem mais no Rio de Janeiro. Eu tenho chopeira a gelo, mas a maioria é aquela elétrica (2025).

Pesquisadora: *o que o senhor acha que é esse jeito de ser carioca?*

Seu Carlos 1: É a descontração. Pra mim, isso mostra tudo. Lá atrás, os portugueses botaram essas mesas fixas, com as cadeiras fixas pra seis. Dificilmente tem gente para mesa de oito, de dez, de vinte (pessoas). Normalmente é um casal ou três ou quatro pessoas. Mas ela foi criada pra você sentar ali, o senhor senta do seu lado e a gente descontraí. Este é o jeito carioca de ser. A descontração, isso, pra mim, é ser carioca. Isso, pra mim, é o ícone. E um botequim é isso. Você nunca viu pessoa, às vezes um cara é gringo e você vai e conversa com as suas dificuldades ou não. Tem pessoas que falam bem inglês, falam bem francês, italiano. (2025).

Na parede oposta ao balcão, prêmios e reportagens emolduradas organizam uma linha do tempo para os usuários. Uma dessas reportagens, destaca o interlocutor, feita pelo *O Estado de S. Paulo*, jornal majoritariamente focado no cotidiano paulista, foi, notadamente, a razão para “uma senhorinha” visitar a Adega e “se encantar”, conta Seu Carlos.

Seu Carlos: Aqui eu tenho histórias lindas, de pessoas que vêm e diz assim: Eu frequento essa casa há 20 anos, 30 anos. E o polvo continua a mesma qualidade. A lagosta continua a mesma qualidade. Porque não é fácil montar essa vitrine. (2025).

Outras reportagens destacam as inúmeras premiações conquistadas, entre elas o prêmio de “Melhor Pé-sujo”. Acerca desse prêmio, ele destaca: “a primeira vez que a gente ganhou o melhor pé-sujo, o meu sócio ficou indignado. Disse que isso aqui não é um pé-sujo. Mas eu falei: A gente tem que ser lembrado, chame do jeito que quiser e que te envolva”.

5.2 Café e Bar Pavão Azul

O Café e Bar Pavão Azul foi comprado por uma família portuguesa, há 40 anos. Nos últimos 30, é gerenciado por duas irmãs e um sobrinho. Nos últimos trinta anos, Dona Marta, assim nomeada no âmbito dessa pesquisa, atua na linha de frente junto

aos garçons que trabalham no período noturno no bar — o Pavão funciona do meio-dia à meia noite —. O sobrinho, mais ligado à administração financeira, começou a “ajudar na caixa do bar aos 11 anos de idade”, explica. Nascida em Portugal, a interlocutora nomeada de Dona Marta no âmbito dessa pesquisa conta que começou a trabalhar no comércio do Rio de Janeiro aos 17 anos.

Pesquisadora: Qual é a importância de ter um bar há tanto tempo na família?

Dona Marta: Então, eu acho que isso é importante. Apesar de divulgar na televisão, no rádio e nos jornais só a tragédia, ainda vem turista pro Rio de Janeiro e Copacabana, que é o centro das atenções. Então acho que ter um bar assim... ainda faz com que ele atraia os clientes, que é [a violência] uma coisa que não é tanto como também falam (2026).

O bar ganhou notoriedade pelas pataniscas de bacalhau — um bolinho do peixe que é frito e preparado sem batata — e viraram sucesso definitivo após uma matéria do jornalista Juarez Becoza. “Sempre foi um bar de família, sempre foi reconhecido pelos clientes. Depois veio a matéria da patanisca, do Juarez, dali é que então bombou mesmo”, diz Dona Marta.

Figura 13 – Reportagem do jornal *O Globo* sobre as pataniscas do Pavão Azul, “delícia pouco conhecida no Rio”



Fonte: acervo digital do jornal *O Globo* 13 de maio de 2005

A família também abriu, a partir de 2009, outras versões do Pavão Azul que acabaram por ocupar três esquinas do cruzamento das ruas Barata Ribeiro e Hilário Gouveia.

Figura 14 – Imagens do Bar Pavão Azul, antes da pandemia, em 2019. À esquerda, loja originária e à direita nova loja



Fonte: Montagem da autora a partir de reprodução Instagram Pavão Azul, 2019.

Figura 15 – Reportagem do jornal *O Globo*, matéria sobre a expansão do Pavão Azul publicada no caderno Zona Sul

GASTRONOMIA / EXPANSÃO

ZONASUL O GLOBO 33
Sábado 12.10.2019

Os novos voos do tradicional Pavão Azul, em Copacabana

Bar que é patrimônio do bairro lança cerveja e hamburgueria



Boteço-raiz. O Pavão Azul funciona há 42 anos em Copacabana, sendo ponto de encontro de várias gerações

PATRICIA DE PAULA
patricia.paula@infoglobo.com.br

Não há morador de Copacabana que não conheça o Pavão Azul. O célebre botequim na esquina da Rua Hilário de Gouvêia com a Barata Ribeiro é ponto de encontro do público mais eclético possível. Com 42 anos de vida, está em plena forma e, melhor ainda, dando frutos. Há dois meses inaugurou o Pavão Verde, barzinho descolado na Djalma Ulrich; este mês lança a cerveja de marca própria, a Pavão Azul, uma pilsen puro malte, e mês que vem inaugura o Pavão Convida, uma hamburgueria artesanal e cervejaria que funcionará bem em frente à matriz. Sem falar no Pavãozinho, no Pavão Black e no Peixinho Azul.



Patanisca. O bolinho de bacalhau sem batata é sucesso nos restaurantes

— Todas as casas mantêm a essência do boteço, com bom preço e bom atendimento. A abertura de novas casas é uma forma de abraçar um público mais diversificado. Há quem goste do botequim, mas prefira estar no ar-condicionado, por exemplo. Temos opções para todos — conta Sérgio Santos, que ad-

ministra os Pavões e vem seguindo à risca a cartilha de sua mãe, Vera Afonso e da tia, Beth Afonso. — Foram elas que fizeram a diferença aqui no Pavão, encantando gerações. Até hoje a minha tia, aos 70 anos, faz questão de fazer a massa da patanisca, carro-chefe de sucesso do Pavão e que está em todas as casas.

Fonte: acervo digital do jornal *O Globo*, 12 de outubro de 2019

No entanto, para a interlocutora, o sucesso parece estar nos clientes novos vindo visitar a casa pela primeira vez, assim como as relações longevas ali estabelecidas. A interlocutora elenca, de maneira espontânea, inúmeras situações de 'jovens que tornarem-se doutores', casarem-se e, anos mais tarde, vieram com seus

próprios filhos, cita nominalmente diversas clientes mulheres que frequentam o bar sozinhas porque se sentem seguras e os clientes que são vizinhos.

Dona Marta: Tem um casal, Doutor Alcide e Dona Sara, que vem sexta, sábado e domingo. É sagrado. Aquela mesa ali é deles. A gente não bota mais ninguém. [...]. Tô dizendo, os clientes aqui é tudo antigo. Vira tudo família (2026).

Em relação à própria família, a interlocutora nomeada de Dona Marta conta que o pai veio de Portugal sem ter nenhum familiar no Brasil. “Só tinha minha mãe, minha tia e os filhos. A gente veio pro país e venceu. Nunca se entregou. Então a gente encarava as dificuldades”.

Dona Marta: O meu pai era assim: não pode deixar faltar nada. Se o cliente chegou aqui, pede uma coisa e não tem. Pede a outra coisa e não tem, não volta mais. Se for mal atendido, também vai embora. Porque fazer, todo mundo faz. Abre muita coisa. Abre e fecha. [...] É o que eu falo pros meus funcionários: é ótimo os prêmios, mas tem que ser bom sempre. Porque não adianta você ganhar um prêmio, ser bom e largar de lado. Você tem que dar continuidade e ser bom sempre. Todo dia, todo mês, todo ano. Porque os prêmios são maravilhosos, é importante. Mas hoje você pode ser muito bom e amanhã você pode ser pior. Então se você for bom sempre, você está sempre em evidência. Porque os clientes, você vê, a clientela é sempre a mesma (2026).

5.3 Bar Bip Bip

Alfredinho, proprietário que esteve à frente do Bip Bip de 1984 até 2019, era da Zona Oeste do Rio de Janeiro e foi responsável por fazer do Bip o local de encontro de personalidades artísticas e políticas. Em meados de 1989, a cantora, compositora e escritora Cristina Buarque adotou a esquina como seu ponto de encontro pessoal, trazendo com ela uma rede de sambistas e amigos que acabaram impulsionando a vocação musical do espaço. Mas a relação de Alfredinho com o bar, enquanto ponto de comércio, é anterior a sua relação enquanto proprietário. Alfredinho esteve presente “por acaso” na noite de abertura do bar, em 1968, conta o interlocutor nomeado de Rafael no âmbito dessa pesquisa.

Rafael: Nesse dia, 13 de junho de 1968, ele [Alfredinho] já tinha inclinações de esquerda e ficou preocupado com o negócio do Al-5. Na casa dele tinha uns livros, enfim, e ele ficou preocupado que se houvesse uma batida, não

que ele fosse membro de nenhuma organização, mas ele ficou preocupado. Aí foi para a casa para esconder uns livros e passando aqui na esquina, tem a inauguração do bar e ele fica. Ele já devia frequentar os bares da região, ele gosta do bar, fica indo, e vai frequentando o Bip quase que diariamente enquanto trabalha no mercado financeiro. Aí nos inícios dos anos 80, ali para 82, 84, ele dá um start na vida dele. Ele pensa assim: “se eu continuar no mercado financeiro, eu vou virar um cara corrupto, não quero isso, não aguento mais essa vida, quero um bar para beber de graça”. E aí ele vinha muito no Bip e ele faz uma oferta para o dono do bar: “ô, quero comprar o bar. Tenho metade [do dinheiro] e a outra metade eu te pago para você ficar bebendo de graça aqui. Resumindo, ele compra o Bip (2026).

Foi no início dos anos 1990 que as apresentações de música se tornaram mais frequentes no Bip com rodas de choro semanais. As rodas sempre foram abertas, sem formação fixa, 100% acústicas, sem fins comerciais.

Rafael: Eu frequentei o Bip tocando, muitas vezes, com o Nelson Sargento, que vinha muito ao Bip, Walter Alfaiate, o maior cantor de samba de todos os tempos, Wilson Moreira vinha sempre, Beth Carvalho vinha muitas vezes. Então, assim, esse povo amava o Bip porque era isso, porque era dessa forma. Moacyr Luz, lá atrás [vinha]. O Aldir [Blanc] escreveu várias crônicas sobre o Bip sobre o Alfredinho. (2026).

Figura 16 – Reportagem do jornal *O Globo* sobre Beth Carvalho no Bip Bip, de 1º de outubro de 1998

32 • ZONA SUL • O GLOBO • Quinta-feira, 1 de outubro de 1998

‘Geografia popular’ leva Beth Carvalho ao bar Bip-Bip

Cantora descobriu no local música para o seu novo CD

Em suas andanças pela cidade, Beth Carvalho nunca esquece de dar uma passada por um dos redutos preferidos dos sambistas na Zona Sul: o bar Bip-Bip, em Copacabana. Neste sábado, ela ocupa uma mesa de destaque no lugar, a partir das 17h, para autografar o seu mais novo CD, “Pérolas do pagode”.

Há um motivo especial para a promoção no Bip-Bip. Foi ali, no início deste ano, que o compositor Marquinho de Oswaldo Cruz finalmente conseguiu realizar um desejo de quatro anos: apresentar à cantora o samba “Geografia popular”, composto por ele e dois parceiros — Edinho Oliveira e Arlindo Cruz. Na primeira audição, Beth se apaixonou pelo tema e o selecionou para o seu novo disco.

— É um samba incrível, que menciona todas as paradas que os trens fazem entre as estações de Deodoro e da Central. Ele ainda recebeu um arranjo maravilhoso do Rildo Hora, que insere o barulho de uma locomotiva na melodia. Outro destaque da gravação foi a participação de um coro de 120 vozes — conta Beth.

Paralelamente à sessão de autógrafos, estará sendo lançado o número 14 da revista “Música Brasileira”, que tem a cantora na capa. Ela admite a possibilidade de dar uma canja durante o evento.

O Bip-Bip fica na Rua Almirante Gonçalves 50. ■



BETH CARVALHO estará no Bip-Bip autografando o seu novo CD

Fonte: acervo digital do jornal *O Globo* 1 de outubro de 1998

A convivência com os vizinhos não era totalmente pacífica. Das reclamações dos vizinhos, teve origem um episódio que se mantém na narrativa dos profundos conhecedores do Bip até hoje. Como os moradores do prédio reagiam atirando água

e ovos em quem estava na calçada, a cantora, compositora e escritora Cristina Buarque decidiu brincar com a situação e desfilar com uma caixa de ovos vazia na cabeça durante um Carnaval. Na maioria das vezes, no entanto, o incômodo manifestado pelos moradores rendia multas aplicadas por perturbação do sossego. Isso fez a reunião musical sair da calçada e a ocorrer dentro do salão, em sua diminuta área interna de 18 metros quadrados.

Figura 17 – Imagem do interior do Bar Bip Bip de 21 de março de 2013



Fonte: foto de Alexandre Macieira | Riotur.

Como a música não é amplificada, logo, conversas altas atrapalham os músicos. Bater palmas após uma música também não faz parte do local. Ao invés disso, Alfredinho dizia que as apresentações deveriam ser reconhecidas com “estalar de dedos bem baixinho”. A forma que Alfredinho reagia ao descumprimento dessas regras acabou por se tornar uma característica do bar.

Rafael: O Bip era conhecido pelo mau humor do Alfredinho, que xingava todo mundo. Não era um personagem dele. Ele fazia isso [de reclamar, xingar] porque ele ficava nervoso mesmo [com as conversas], mas ele era o maior coração do mundo. O Alfredo era o maior coração do mundo. Nunca deixou ninguém na mão. E a vida dele era isso! E faz muita falta. (2026).

Alfredinho, com recorrência, era citado em reportagens. Empregando um mapeamento na base digital do jornal *O Globo*, o Bar Bip Bip têm 112 menções. As reportagens se dividem em falar do bar como reduto musical e cultural, mas também evidenciam a centralidade de Alfredinho na rotina do bar e na articulação social anual voltada a garantir a Ceia de Natal para pessoas em situação de rua.

Figura 18 – Reportagem do jornal *O Globo* sobre a tradição musical do Bip Bip



RENATINHO PARTIDEIRO (à esquerda) e Marcos China versam um partido improvisado sobre o Bip

PAULÃO ACOMPANHA Nize Carvalho ao violão: encontro de gerações é marca registrada do bar

Reduto carioca

Pequenino bar Bip Bip, de Copacabana, tem sua trilha registrada em CD e DVD

João Pimental

O Bip Bip é um boteco de 18 metros quadrados, situado na pequena Rua Almirante Gonçalves, bem no coração de Copacabana. Impossível falar da história do bar, um dos principais redutos do samba e da bossa nova da cidade, sem falar do seu dono, Alfredo Jacinto Melo. No dia 13 de dezembro de 1968, data da decretação do Ato Institucional Nº 5, Alfredinho se dirigia a uma farmácia para comprar um remédio para dor de cabeça quando viu uma bocaiuva. Entrou, bebeu umas e outras, e foi para sua casa em Bangú, já que precisava abrigar amigos ligados a movimentos de esquerda. Desde então virou freguês da casa, que acabou comprando em 1984 (pagou uma parte em dinheiro e outra em usque, servido dose a dose para o antigo proprietário), transformando-o em um símbolo de resistência cultural. Pois o Bip, como é carinhosamente chamado pelos seus frequentadores, depois de virar livro, tese de mestrado, tema de reportagens no francês "Le Monde" e no "New York Times", ganha agora um DVD, dirigido por Luís Gai-marães de Castro, e um disco de músicas inéditas, já famosas em suas rodas, interpretadas pela nata do samba carioca.

Ninguém sabe ao certo quem deu a idéia do CD

■ Bom malandro que é, Alfredinho, famoso pelas broncas que dá em seu bar pedindo silêncio para ouvir a música ou cobrando das pessoas contribuições para projetos sociais ou doação de sangue, preferiu ficar de fora da elaboração do projeto.

— Há mais de três anos que vinham falando dessa história. Eu não sei bem de quem é a ideia. Pensaram em fazer um disco de choro e outro de samba, mas, como sei que poderia ler o ego de muitos amigos que vivem por aqui, preferi ficar de fora — explica Alfredinho, que credita o sucesso do bar à presença de Cristina Buarque, frequentadora de longa data. — Ela ficava de papo comigo e os sambistas começaram a aparecer. Daí vieram as rodas informais, a turma da política e os amantes da música.

O disco, ladado a virar papo de boteco, e era mesmo, saiu do papel quando o violonista e produtor Tunizinho Galante — músico que acompanhou Fátima Guedes, Nelson Sargento e produziu discos como "Candeia", um tributo aos dez anos da morte do mestre portense, lançado pela Funarte, em 1988 — resolveu botar a mão na massa. Galante, que havia se afastado da música para empregar jogadores de futebol, experiência que obviamente se mostrou incompatível com seus talentos, reuniu a nata dos artistas que frequentam o bar para gravar.

— Batendo papo com Alfredo, tivemos a ideia de juntar todos para fazer o que o Bip sempre fez, ou seja, arrecadar um dinheiro para projetos sociais através da música. Chamei o mestre Paulão Sete Cordas para produzir o CD comigo. A intenção é levar pa-

ra o estúdio a alma do bar. Costumamos brincar que o Bip é uma casa de fofinhas, de craques que depois de jogar se encontram para uma pelada.

Venda de livro, vaquinha e amizade bancam disco

■ E põe craque e pelada nisso. O time que participa do disco, previsto para ser lançado em dezembro, conta com Adir Blanc, Paulo César Pinheiro, Nelson Sargento, Moacyr Luz, Wilson Moreira, Cristina Buarque, Nize Carvalho, os partideiros Renatinho e Marcos China e um time de músicos de primeira como os violonistas Maurício Carrilho e Marcelo Menezes, o cavaquinista Wander-son Martins e os percussionistas Marcos Es-guieho e Felipe D'Angola. Orçado em R\$ 60 mil, o disco foi feito a custo zero.

— Tínhamos uma caixa de dinheiro das vendas do livro "*Bip Bip — Um bar a serviço da cidade*", de Marcia Vieira, Luiz Pimentel e Francisco Gená e o resto das despesas de estúdio, material gráfico e da parte industrial será rachado por nós — diz Galante.

O clima no estúdio era realmente de grande confraternização. Wilson Moreira, por exemplo, cantou o seu "Pedestal", emocionando quem estava presente. Mas, perfeccionista, estava insatisfeito com a sua voz: — Vocês estão achando bacana? Não sei,

alguma coisa não está legal.

— Que é isso, Moreira? Está melhor do que dinheiro achado — emendou de improviso Renatinho Partideiro.

Um disco com o espírito do Bip Bip, uma espécie de quilombo do bom humor — Alfredinho, por exemplo, já foi eleito o segundo melhor garçom da cidade, no guia "Rio Botecoim", sem nunca ter atendido a ninguém — de personagens folclóricos, da esperança e do que ainda resta de indignação do carioca, cada vez mais desiludido com os desgovernos e a violência da cidade, só podia ter uma cara de crônica.

E esse é o mote do disco que tem faixas como "Samba da mala" ("Olha essa mulher que no samba entrou, é louca/ Samba mal e quer cantar, mas a voz é pouca"); "Reunio de condomínio", de Paulinho do Cavaco; "Pra ela não voltar", de Pedro Amorim; "Falsa tese", de Jorge Simas e Paulo Cesar Festal; e "Sem segunda, só primeira".

— Foram mais de 50 pessoas envolvidas no projeto. Sentia falta na música desse espírito, muito comum nos anos 70 e 80, de os artistas trabalharem por uma boa causa. O Bip é um ponto de encontro onde diariamente se festeja o conagraimento da amizade que sempre caracterizou o Rio — define Galante. ■

NO GLÓBIO ONLINE:
Veja fotos das gravações e do Bip Bip
www.oglobo.com.br/cultura

ALFREDO JACINTO Melo, o carioca Alfredinho: garçom que nunca serviu ninguém e personagem famoso pelas broncas e pelo espírito de solidariedade

WILSON MOREIRA grava a inédita "Pedestal"

Fonte: Acervo digital do jornal *O Globo*, de 14 de outubro de 2004.

Além das apresentações musicais semanais, desde 2016, durante o período de Carnaval, há o Bloco do Bip Bip, que se resume a um cortejo do bar até à praia de Copacabana para um banho de mar à fantasia.

Com a morte de Alfredinho, no sábado de Carnaval de 2019, a resiliência de tais dinâmicas foi fortemente testada, assim como o seu próprio funcionamento comercial. O fundador concentrava em si toda a vida financeira e social do estabelecimento. Contudo, a teia social criada no local impediu o fim do negócio.

Rafael: O Bip é essa coisa louca que a gente ama. Tem uma porrada de malucos. Tem até um samba do Paulinho do Cavaco [que diz] 'Já tem maluco demais dentro desse botequim'. E é isso. E tudo isso girou em torno do Alfredo a vida toda. E a gente continua tocando o baile como ele fez acontecer.

Atualmente, o bar costuma abrir por volta das 19h30 e lota a calçada no lado par da rua Almirante Gonçalves. O público fica em pé e é atraído pelas rodas de samba que acontecem às quintas-feiras e aos domingos. Nas terças-feiras, a programação é de choro e, nas quartas-feiras, bossa-nova.

Rafael: Tinha roda de domingo, que era histórica, mas aí a minha geração, que tava começando a gostar muito de samba, sentia a necessidade de ter um dia só pra fazer a roda, então começou a se fazer na quinta. [...] O Bip tem essa história. Talvez seja o bar, o local que mais teve roda de samba na história do mundo. Não sei qual outro lugar tem, desde os anos 1989, roda de samba regularmente. É o único lugar que tem roda de samba totalmente acústica e democrática. Teoricamente, qualquer um pode sentar e tocar (2026).

Figura 19 – Reportagem do jornal *O Globo* registra continuidade do Bip Bip após a morte de Alfredinho



Fonte: acervo digital jornal *O Globo* 4 de março de 2019

5.4 Bar e Restaurante Urca

Em 1972, aos 56 anos, Seu Gomes comprou o pequeno boteco “Tabajara”, localizado na esquina da Rua Cândido Graffré e Avenida Luiz Alves, na Urca, a poucos metros da Fortaleza de São João e da Escola Superior de Guerra (ESG). Naquela época, a clientela era formada pelos militares e por motoristas de ônibus do ponto final em frente ao bar e, para agradá-los, Seu Gomes introduziu novidades, como a venda diária de almoço, além de petiscos como bolinho de bacalhau e sardinha fritas. Dessa forma, se estabeleceu uma relação permanente até os dias atuais, como detalha o interlocutor nomeado de Felipe no âmbito dessa pesquisa.

Felipe: A gente viu três gerações acontecerem entre os clientes. É uma coisa, é uma coisa difícil de se ver e até difícil de se explicar, né? Porque você conhece três gerações de uma família, você conhece duas gerações de uma família, e, às vezes, uma pessoa sai do país e volta, encontra a mesma coisa e se emociona com aquilo (2025).

Figura 20 – Ilustração comemorativa do Bar Urca retrata a fachada do estabelecimento na esquina da Rua Cândido Gaffrée com a Avenida João Luiz Alves



Fonte: site do Bar Urca, 2026.

Ao mesmo tempo que as relações mais longevas são exaltadas, há tensões, disputas e pressões valoradas ao ponto de influenciar a gestão do estabelecimento e afetar as escolhas que seriam, aparentemente, administrativas.

Felipe: Estamos indo para a quarta geração de pessoas que aqui encontram a mesma mesa, aquele cardápio intacto e que não se mexe. Eu acho que isso gera um encantamento, gera uma surpresa, né?! Tudo muda, nada é planejado por mais de três meses, e têm um cardápio que está aí [há] pelo menos há 25 anos. Quando eu vou tentar mexer, eu arrumo uma briga

danada com muita gente! Quando o garçom se aposenta, a pessoa fica brava, dizendo que “estamos mandando embora”. [...] Como qualquer bar que queira se manter vivo, que queira modernizar algumas coisas, mas tem de respeitar aquela coluna vertebral. Tenho um prato que vende uma unidade a cada mês, mas tem um cliente que vai vir e vai reclamar se não encontrar [...]. Talvez por um momento a gente viva de instabilidade geral, não só no Brasil, como no mundo, você vê o local e encontra a mesma coisa parece que congelou no tempo, né?! (2025).

O bar ajudou a reforçar a ocupação da mureta da Urca, que desde os anos 1970 é usada por moradores para encontros informais. A extensão da mureta naquela esquina do bairro passou a ser ocupada por banquinhos para acomodar bebidas e petiscos e transformou-se no “maior balcão do mundo”, com frequentadores e visitantes vindos do mundo inteiro, como “Croácia, Rússia ou Estados Unidos”, atraídos pelo “boca a boca” e pela exposição digital, observa Felipe. A prática de consumir a cerveja gelada, os pastéis, as empadas de camarão e os bolinhos de bacalhau, sentado na mureta, permanece como um rito obrigatório, especialmente ao final da tarde, quando o pôr do sol emoldura a Baía de Guanabara.

Felipe: Aqui não era nada, era um local onde apenas vizinhos frequentavam, pescavam, faziam seus churrascos. Era uma coisa bem intimista e que — eu não sei te dizer exatamente qual foi o fator, mas uma conjunção de vários, né, não era um só — se tornou se tornou uma referência. Claro, sempre houve muito trabalho (2025).

Além do “balcão a céu aberto”, o Bar Urca tem um amplo salão branco¹⁴, refrigerado e adornado com toalhas brancas. As mesas são atendidas por garçons vestidos com rigorosos coletes pretos e gravatas-borboleta, que trazem da cozinha porções generosas de bacalhau, caldeirada de frutos do mar e o cozido português — pratos que evidenciam a presença da matriarca da família, Maria Gomes.

¹⁴ O salão do Bar Urca foi mapeado pelo serviço do Google Maps, possibilitando uma visão 360 graus do ambiente interno. <https://barurca.com.br/visita-virtual-google/>

Figura 21 – Imagem do salão do restaurante do Bar Urca, com vista para Baía da Guanabara, em 11 de junho de 2013



Fonte: Foto de Alexandre Macieira | Riotur

5.5 A construção da comensalidade como elemento estrutural para pensar o patrimônio

A elaboração das memórias dos interlocutores é rica para embasar um exercício teórico dentro das dimensões comensalidade, memória e patrimônio. Um primeiro ponto passível de análise é que comensalidade, assim como a sociabilidade, não são categorias ativamente nomeadas, mas estão presentes de forma nativa nas entrelinhas de suas narrativas.

Na Adega Pérola, a comensalidade é evidenciada pela centralidade da grande vitrine e pelo ato partilhado de comer e beber, quer seja em pé, ao longo do balcão, quer nas mesas comunitárias. Ao enunciar que o espaço é uma “casa portuguesa”, o interlocutor nomeado de Seu Carlos demarca aquilo que é servido e, sobretudo, a forma como o serviço é prestado: embora a rotina da cozinha permaneça reservada aos olhos do público, a mesa é simples, mas farta e, principalmente, partilhada.

Nesse sentido, Erll (2011) nos mostra que a memória não é estática nem restrita a fronteiras rígidas, mas funciona como uma "memória viajante" que circula, cruza fronteiras e se hibridiza ao ser integrada a novos repertórios locais. A partir de sua dimensão inerentemente transcultural, a memória sustenta-se pela circulação contínua de conteúdos, formas e práticas que extrapolam fronteiras territoriais e sociais. Adicionalmente, no nível das lembranças individuais, antes de se constituírem em memória (Halbwachs, 2006), elas são constantemente negociadas entre a experiência do indivíduo — ou seja, as afiliações e referenciais de naturezas diversas — e as exigências do grupo ao qual ele pertence no presente.

Exemplificando tal argumentação teórica, essa “viagem” da memória se materializa na estrutura física do bar, atuando como um suporte mnemônico importante desse processo de transculturalidade. Nos cardápios, por exemplo, a composição dos pratos e a escolha de certas referências gastronômicas evidenciam a conexão com o léxico alimentar (Montanari, 2003) constituído a partir da linguagem estruturada por signos culturais portugueses. Essa comunicação das heranças territoriais é negociada com as referências brasileiras e cariocas, tornando o cardápio um ponto de convergência de sucessivas práticas e trocas culturais (Erll, 2011).

Do mesmo modo, essa hibridização de referências se apresenta na memória vernacular, como o arranjo físico das mesas da Adega Pérola, pensado pelos fundadores portugueses e que induz à proximidade desde os tempos em que a frequência era só de trabalhadores que atuavam na construção do Shopping Antiquários. É essa contínua renegociação das referências que acaba por formar o que Seu Carlos define como o "jeito carioca de ser".

Partindo dessa elaboração de Erll de que a memória cultural exige uma circulação e reatualização contínuas das referências mnemônicas para não desaparecer, também é possível pensar o bar a partir de sua "fotografia pública", para recuperar a ideia de Turazzi (2023). Essa foto materializa-se nos recortes de jornais enquadrados, fotografias e prêmios que formam um mural na parede oposta ao grande balcão vitrine. Esse "álbum público" exposto forma a paisagem interna da Adega Pérola. Da mesma forma que as fotografias públicas forjaram a memória da Cidade Maravilhosa, essa iconografia vernacular escreve a história do bar perante o seu público. Ela atesta sua historicidade, comunica quem pertence àquele grupo e legitima, visualmente, a sua relevância como patrimônio cultural.

Já no Pavão Azul, a comensalidade se dá essencialmente na calçada, com a maior parte das mesas de ferro e cadeiras de madeira e de plástico dispostas no passeio público, sob um toldo azul-escuro, mas sem implicar um distanciamento proposital entre funcionários e clientes. A dinâmica do local é atravessada por aspectos que remetem, simbolicamente, a cozinha da casa, onde se dá as interações do núcleo familiar.

A interlocutora nomeada de Dona Marta concentra-se visivelmente na loja número 71, o primeiro Pavão administrado pela família, que fica em frente à delegacia na Rua Hilário Gouveia. Ali, ela tem o cuidado de “cantar” pedidos para a cozinha e para o balcão assim que avista os clientes com os quais mantém relação de longa data.

A presença nesse ambiente específico pode refletir tanto as dinâmicas administrativas do negócio quanto a percepção de que aquele endereço inaugural funciona como o núcleo familiar. Sob a perspectiva teórica, a família é a instância primária de transmissão de capital cultural e da formação do *habitus* (Bourdieu, 2007), estabelecendo hierarquias e fronteiras invisíveis. A aquisição de uma ‘cultura legítima’ no âmago da família produz uma pela familiarização insensível e impositiva de um determinado estilo de vida, gerando a ilusão de um ‘gosto inato’ ou ‘natural’ daquela pessoa desde seus primeiros anos de vida. Ainda que o gosto esteja sob permanente tensionamento — especialmente quando a criança adentra o sistema escolar e se depara com outras referências —, a ação pedagógica da família oferece os demarcadores sociais que vão guiar os *habitus* em diferentes âmbitos da vida social ao longo das décadas (Bourdieu, 2007, p. 78-79).

Sob a perspectiva de Halbwachs (2006), a família se constitui em um quadro elementar para a memória, encarregado de apresentar e conservar as primeiras lembranças e imagens constitutivas dos indivíduos. Nesse sentido, empiricamente, esse núcleo familiar formado pelas donas, funcionários e aqueles clientes que são citados nominalmente de forma espontânea por Dona Marta constituem um quadro social, tal como define o autor, que conserva os marcos e as lembranças do grupo e do lugar. Quando o tempo transcorre sem rupturas profundas nessa relação, o grupo se mantém como a referência que fornece os marcos do passado para o indivíduo, a fim de que ele possa elaborar suas lembranças no presente, visando à manutenção dessa identidade individual e coletiva no futuro.

Sob uma perspectiva complementar, é interessante notar que essa face calcada na "dimensão familiar" do Pavão é lida por outros observadores externos a esse núcleo. Em mapeamento realizado na base digital do jornal *O Globo*, compreendendo o período entre a chancela do Decreto nº 36.605/2012 e o fim de 2022, registra 71 menções ao Pavão Azul. Nesses registros, a imprensa não desassocia a qualidade do atendimento da presença constante das donas no salão. As reportagens também apresentam uma grande recorrência de menções à qualidade das pataniscas de bacalhau, ainda que o bar também seja reconhecido por suas refeições completas, a exemplo do risoto de camarão e do arroz de polvo, servido aos domingos desde a inauguração.

Quando as reportagens iluminam esse compromisso diário de estar presente, afim de garantir a qualidade do serviço do bar e de trabalhar para que esse "núcleo familiar" tenha um ambiente propício para estar junto, com conforto e segurança, vemos como se dá a estreita conexão entre hospitalidade, comensalidade e convivialidade analisadas no ensaio anteriormente citado de Faltin e Gimenes-Minasse (2019).

A hospitalidade corporificada pelas donas exemplifica o processo de acolhimento e troca entre anfitrião e hóspede onde há princípios reguladores claros que visam evitar a hostilidade diante do outro (Camargo, 2015; Gotman, 1997 *apud* Sulis, 2021). A dinâmica de atendimento, que emula a convivência em família, oferece suporte para vínculos positivos e ajuda a sustentar a permanência do estabelecimento ao longo do tempo.

É salutar lembrar, no entanto, que o bar é um local, em essência, de encontro constante com o desconhecido e as dinâmicas geradas entre seus frequentadores variam. Segundo Camargo (2021 *apud* Sulis, 2021), as relações de hospitalidade podem ser bem-sucedidas, quando promovem interação e vínculos positivos; malsucedidas, quando marcadas pela indiferença inóspita ou hostilidade; ou ainda neutras, quando a hostilidade é suspensa, mas a conexão social não se concretiza.

É nesse cenário relacional que a comensalidade conecta os aspectos abstratos do acolhimento às práticas materiais associadas ao partilhar dos alimentos. Dessa forma, a comensalidade extrapola o ato de comer, consolidando-se como uma forma de expressão coletiva, reafirmação identitária e demarcação do território de pertencimento do grupo no espaço do bar (Sulis, 2021). Nesse sentido, se a hospitalidade pode ser entendida como elemento basal para os encontros, a

comensalidade pode ser lida como fator que aproxima e pode reduzir a hostilidade entre aqueles que participam da cena comensal. Cena esta que tem forte influência dos anfitriões, ou, nesse caso, Dona Marta, do Pavão Azul, e, também, Seu Carlos, da Adega Pérola.

Já a comensalidade no Bar Urca se estrutura em, pelo menos, duas frentes bastante evidentes e interligadas. Dentro do salão do segundo andar, o cardápio, que pouco mudou ao longo do tempo, é um artefato de segurança ante à acelerada inconstância do tempo, como bem resumiu Felipe durante a entrevista, mas longe de implicar um ambiente desprovido de possibilidade de novos encantamentos. Adicionalmente, do lado externo, na mureta, as interações com e pela comida se misturam a conversas de grupos muito maiores, de moradores e turistas que passam pela calçada de pedras portuguesas, ao circular das poucas linhas de ônibus que atendem ao bairro, ao cheiro da Baía de Guanabara e às imagens, ainda que distantes, da estátua do Cristo Redentor e da Ponte Rio-Niterói.

O uso da mureta serve como um suporte topográfico essencial que, na linha do que postula Connerton (2009), fornece a materialidade necessária para a repetição de rituais corporais e de hábitos que servem de referências compartilhadas para a memória coletiva e o sentimento de pertencimento ante a ‘cidades tão enormes que se tornaram esquecíveis’ e cuja ‘arquitetura urbana tem uma vida útil curta’.

A presença simultânea de sucessivas gerações ocupando a mureta evidencia a renovação desse rito no presente, o que nos conecta à leitura da comensalidade. Esses encontros, que lotam o salão e transbordam para a rua, evidenciam que a comensalidade recusa enquadramentos que a limitem a elementos cristalizados no tempo e no espaço, mantendo-se permeável a sucessivas transformações e recriações (Faltin; Gimenes-Minas, 2019 *apud* Gastal; Santos, 2024, p. 494).

No entanto, as relações de comensalidade que se ancoram na mureta também são alvo de tensionamentos. O mapeamento na base digital do jornal *O Globo* revela 138 menções ao estabelecimento — o maior número de referências entre os bares de interesse desta pesquisa. Essa expressiva visibilidade evidencia a vitalidade do espaço, mas o crescente uso da extensão da mureta para encontros casuais atraiu fluxos que extrapolaram a rotina à qual os moradores estavam habituados, o que foi discute com recorrência nas reportagens. Dentre as reportagens que abordavam as diferentes formas de apropriação do bairro, no dia 12 de janeiro de 2015, vemos um debate sobre a descaracterização da Urca, outrora descrita como pacata. Intitulada

“Praias e bares cada vez mais concorridos, além de obras, mudam o cenário na Urca”, a publicação aponta que dois pontos da mureta de 1.600 metros das avenidas Portugal e João Luís Alves, tombada pelo município na década de 70, são disputadíssimos, principalmente nos fins de semana: ficam em frente ao Bar Urca e ao Urca Grill.

Na tentativa de atuar como mediador dessas tensões e pacificar a relação com os vizinhos mais desgostosos, o Bar Urca precisou materializar regras de conduta para aqueles que não compartilhavam dos aspectos culturais incorporados no *habitus* daquelas pessoas que frequentavam o lugar havia mais tempo. Um “manual de bom comportamento” foi colado ao balcão do andar térreo, com orientações que incluíam evitar barulho excessivo, realizar o descarte correto de lixo e não estacionar irregularmente nas vias estreitas do bairro. A necessidade de normatizar regras de comportamentos também adentrou o salão, como ilustram duas reportagens. Em 4 de outubro de 2015, a página 2 do jornal estampa o uso do “Manual do Pipi” no banheiro destinado aos homens: “Caso não consiga executar qualquer instrução acima, sente-se no vaso que isso não acarretará nenhum demérito para sua masculinidade” (*O Globo*, 4 out. 2015, p. 2). A transgressão a essa ordem imposta pelo bar ficou registrada dois meses depois, em 23 de dezembro, quando a coluna *Gente Boa* informou que o aviso fora furtado e que uma nova placa seria feita, desta vez, fixada com parafusos.

Essa constante necessidade de estabelecer limites espaciais e comportamentais transcende a gestão do negócio e incide na manutenção da identidade do grupo. Em Pollak (1992), vê-se que a elaboração ativa da identidade ao longo da vida se dá a partir de fronteiras físicas definidas (corpo, fronteiras de pertencimento ao grupo), de uma continuidade dentro do tempo físico, moral e psicológico, e da unificação e organização de todos esses diferentes elementos, sem desconsiderar a permanente negociação com o outro. A identidade tem uma relação muito estreita com a memória, um fenômeno construído em nível individual, mas tensionado socialmente a partir dos acontecimentos vividos pelo grupo ou pela coletividade. Embora o autor aponte a memória como não homogênea nem consensual, seletiva e atravessada por tensões, quase sempre políticas, a memória herdada é central para a construção do sentido da imagem que o indivíduo tem de si, para si e para sua representação pelos outros (Pollak, 1992, p. 202-204).

Dentre os desafios à manutenção dessa identidade, Connerton (2009) vê a velocidade do mundo ocidental contemporâneo como um risco à transmissão intergeracional dos ritos e hábitos. Esse fator, somado à volatilidade dos espaços urbanos, onde os relacionamentos sociais são menos definidos, corrói “os alicerces sobre os quais as memórias são construídas e compartilhadas” e promove o esquecimento. Essa dinâmica de apagamento é detalhada pelo autor ao refletir sobre a perda da escala humana nas metrópoles:

Uma das principais fontes de esquecimento [característico da modernidade], quero argumentar, está associada a processos que separam a vida social da localidade e das dimensões humanas: velocidade sobre-humana, megacidades que são tão enormes a ponto de serem esquecíveis, consumismo desconectado do processo de trabalho, a curta vida útil da arquitetura urbana, o desaparecimento de cidades caminháveis. O que está sendo esquecido na modernidade é profundo: a escala humana da vida, a experiência de viver e trabalhar em um mundo de relações sociais conhecidas. Há algum tipo de transformação profunda no que poderia ser descrito como o significado da vida baseado em memórias compartilhadas, e esse significado é corroído por uma transformação estrutural nos espaços de vida da modernidade (Connerton, 2009, p. 5, tradução da pesquisadora).

Contudo, a dificuldade de lembrar e o consequente esquecimento podem não ser apenas um ato “delinquente, desrespeitoso e ameaçador” (Marcoux, 2017). Antes de uma mera falha estrutural imposta pela metrópole, o esquecimento atua como uma expressão da própria seletividade da memória, conforme aponta Pollak (1992). Nesse sentido, o que se preserva ou se descarta não é fruto apenas da erosão moderna, mas das constantes disputas e negociações do grupo sobre o que merece, de fato, ser lembrado pelo indivíduo.

Tal formulação ganha contornos empíricos ao se analisar o Bar Bip Bip. Embora não ofereça opções de comida, a partilha da bebida constitui elemento importante da convivência em torno da roda de samba. Até hoje, para beber uma cerveja, basta abrir a geladeira, escolher a marca que mais agrada e anotar o valor. Sem a cerveja, a reunião ao redor dos músicos se assemelharia a outros espaços dedicados à boa música na cidade. Como nos lembra a revisão de Gimenes-Minas e Lopes, o elemento central para que a comensalidade se estabeleça é o compartilhamento de uma refeição ou de comida e/ou bebidas, podendo envolver tanto alimentos quanto apenas bebidas (sendo elas alcóolicas ou não), demandando que os indivíduos envolvidos concordem em compartilhar o alimento ou o momento (2024, p. 459).

Figura 22 – Reportagem do jornal O Globo traça história do Bip Bip, o “bar para beber cerveja”

LOTAÇÃO MÁXIMA

Um bar onde a boa música faz parte do cardápio

Com menos de 20 metros quadrados, espaço faz sucesso em Copacabana há quase 50 anos, graças a rodas de samba, chorinho e bossa nova e ao carisma do dono, o Alfredinho do Bip Bip



Sucesso de público. Roda de samba anima interior do Bip Bip e a calçada da Rua Almirante Gonçalves, em Copacabana: shows são sempre gratuitos

SIMONE CANDIDA
simone.candida@oglobo.com.br

Pare em qualquer esquina de Copacabana e pergunte por Alfredo Jacinto Melo. Ninguém vai saber de quem se trata. Tenha, então, procurar por Alfredinho, do Bip Bip. É capaz de até um turista saber responder, já que seu bar faz parte de guias de visitação e dos chamados circuitos de Patrimônio Cultural Carioca. Há 34 anos no comando do tradicional boteco da Zona Sul — que comemora em dezembro 50 anos de existência — este suburbano, nascido em Santa Cruz, transformou-se num personagem da cidade, ao abrir as portas de um minúsculo endereço para rodas de samba, chorinho e bossa nova. Pelo pequeno espaço na Rua Almirante Gonçalves já passaram, e seguem tocando e cantando, artistas famosos como Teresa Cristina, Beth Carvalho e Elton Medeiros, além de muitos anônimos. Todos sob o olhar de admiração de Alfredinho, que exige silêncio da clientela para não atrapalhar a apresentação.

— Não sei tocar nada, mas amo música. Quando abri este bar, foi para poder beber cerveja

Alfredinho
Dono do Bip Bip

quadrados, que só serve um tipo de bebida e onde não se come. Mas que consegue atrair o que há de melhor na música. A maioria dos grandes nomes do samba toca ou já tocou ali: Paulinho da Viola, Patão Sete Cordas, Elton Medeiros, Nei Lopes, Beth Carvalho, Teresa Cristina — elenca Marceu, que até o fim do ano vai lançar, com o jornalista Luis Pimentel e o músico Chiquinho Genu, a terceira edição do livro “Bip Bip, um bar a serviço da alegria”, com atualizações dos muitos causos envolvendo o dono e seus frequentadores.

No próximo sábado, um show na Sala Baden Powell, em Copacabana, vai comemorar antecipadamente os 30 anos de Bip Bip e os 75 de vida, celebrados em setembro próximo, do proprietário da casa, reunindo mais uma vez uma seleção de músicos que toca sem cobrar cachê. À noite, que promete transportar para o palco o clima irreverente da calçada, terá a participação especial de Cris-

na Buarque, que interpretará dez canções de Wilson Batista. Os ingressos vão custar R\$ 30.

— A partir das 19h, haverá uma roda de choro, no térreo, e outra no segundo andar, ambas acústicas. O público vai chegando no clima do Bip Bip, até o início do show no palco — explica o produtor musical Paulo Figueiredo, responsável pelo espetáculo.

COMPRA FEITA COM UÍSQUE
Toda a renda do espetáculo de sábado será destinada à compra de cestas básicas, que serão entregues a famílias assistidas pelo dono do Bip Bip. Antes de a crise afetar sua renda, Alfredinho chegou a distribuir cestas para 50 famílias.

— Tem gente da Pavuna, do Morro do Cantagalo, do Pavão-Pavãozinho, de Bangú e de outros pontos do Rio que vem buscar cestas uma vez por mês. Antigamente eu ajudava mais, mas o dinheiro está curto — diz ele, que também costuma fazer vaquinhas para salvar amigos em apuros financeiros e, há 21 anos, organiza uma almôço natalino para moradores de rua, na porta do Bip Bip.

Mangueirense, torcedor do Botafogo, solteiro e sem filhos, Alfredinho tem a vida cercada de causos. A compra do bar, por exemplo, envolveu uma negociação histórica: parte do valor foi pago em doses de uísque. Recentemente, o comerciante acabou detido após uma confusão envolvendo um policial rodoviário federal. Ferrenho defensor dos direitos humanos, ele tinha pedido um minuto de silêncio, em memória da vereadora Marielle Franco, morta em março, e

foi duramente criticado pelo agente. Houve discussão entre os clientes e, após deixar a casa, o homem voltou armado, alegando ter sido agredido ao sair do Bip Bip.

— Uma confusão dessa nunca tinha acontecido antes. Mas a solidariedade que eu tive depois foi espetacular. Tem uma senhorinha aqui do bairro que veio para mim e falou: “Seu Alfredinho, fiquei triste com o que aconteceu. Mas, me desculpe, se não tivesse ocorrido, eu nunca teria tido o prazer de apertar a mão do Chico Buarque”. É que o Chico esteve aqui no dia seguinte, e eu não estava. Ela tirou foto com ele e ficou maravilhada — contou, rindo.

Apesar do semblante carancudo, Alfredinho tem uma grande capacidade de fazer amigos. É de se comunicar, por mímica, em outras línguas, mesmo só falando português. Em novembro do ano passado, ele foi com um grupo a Moscou e São Petersburgo para comemorar os 100 anos da Revolução Russa. Não se sabe como, mas ele fez amizade no hotel, saiu sozinho para fazer compras e conseguiu se livrar do golpe de um taxista.

O nome do bar também tem relação com o país que hoje sedia a Copa. Bip Bip é uma homenagem ao sinal sonoro (*beep beep*) do Sputnik, primeiro satélite artificial russo. Outra curiosidade: a casa foi fundada em 13 de dezembro de 1968, no mesmo dia em que foi assinado o AI-5, em plena ditadura militar. ●



Alma da casa. Alfredinho, dono do pé-suje que virou patrimônio da cidade, exige silêncio quando músicos tocam

“Não sei tocar nada, mas amo música. Quando abri este bar, foi para poder beber cerveja”

A música, enquanto eixo de sociabilidade do Bip Bip, e aspecto distintivo em relação aos demais estabelecimentos analisados, permite pensar a memória em escala macroscópica sob a formulação teórica de Halbwachs (2006). A recordação individual exige o suporte de um sistema de signos sociais partilhados no presente, a exemplo de notas, ritmos e escalas. O som, estruturado por esse conjunto normativo coletivo, transforma-se em uma memória duradoura do grupo. A significação desse sistema permanece condicionada aos quadros sociais responsáveis por sua ancoragem e legitimação.

Contudo, para além dessa dimensão estrutural dos signos, a própria interação gerada pelo cantar e pelo sambar é um marcador da ocupação do espaço físico e a consolidação da identidade coletiva. Numa leitura adicional, Manier e Hirst (2008) sustentam que o conhecimento inconsciente responsável pelas habilidades motoras e hábitos — que nos faz "saber como" realizar algo, tal como andar de bicicleta —, quando transposto para a dinâmica de grupo, gera uma memória procedural coletiva. Nesta perspectiva, a cadência da roda de samba explicita práticas e rituais executados sem a evocação consciente dos seus significados originais ou dos responsáveis pela sua formulação. O conhecimento é incorporado na rotina e manifestado em ações implícitas contínuas que perpetuam os laços dos praticantes.

No caso do Bip Bip, as regras impostas por Alfredinho, como o canto em volume moderado, o aplauso silencioso e a permanência em pé (visto que as mesas são exclusivas para os músicos) constituem a síntese destes procedimentos incorporados ao longo do tempo. Esta conduta estritamente corporificada organiza o ambiente de sociabilidade, estrutura a identidade comunitária e atua como um mecanismo de orientação para os novos frequentadores. Trata-se de uma matriz performática e social construída a partir dos hábitos locais, os quais, ao serem internalizados pelos indivíduos, asseguram as condições para a reprodução identitária do grupo, aumentando a probabilidade de a tradição ser transmitida através das gerações e resistir a distorções temporais.

Essas matrizes performáticas sustentam formas específicas de ocupação e uso do espaço, aspecto que remete à categoria de *espaço físico apropriado* proposta por Bourdieu (2013). A organização, o acesso e o uso de um lugar projetam as hierarquias objetivas produzidas pelos grupos que estruturam a vida social. Os lugares ocupados pelos diferentes grupos são internalizados pelos indivíduos, transmutando-se em sistemas de preferências, disposições corporais e esquemas mentais. Esse processo

sintetiza, em uma configuração visível, a distribuição desigual de capitais — econômico, cultural e social —, os quais funcionam simultaneamente como instrumentos e objetos de disputa. Nesse sentido, o espaço físico torna-se o suporte material sobre o qual o poder (violência simbólica) se firma. Essa dimensão física possibilita conectar a exterioridade recíproca das partes — característica da dimensão física — à estrutura de justaposição e exclusão mútua que define as posições no espaço coletivo, conforme aponta Bourdieu (2013).

O espaço apropriado é um dos lugares onde o poder se afirma e se exerce, e provavelmente sob a forma mais sutil, a da violência simbólica como violência despercebida: os espaços arquitetônicos — cujas injunções mudas se dirigem diretamente ao corpo, obtendo deste, tão certamente quanto a etiqueta das sociedades de corte, a reverência, o respeito que, como diz o latim, nasce do distanciamento (e *longinquo reverentia*); ou melhor, do estar longe, a distância respeitosa — são sem dúvida os componentes mais importantes da simbologia do poder, em razão mesmo de sua invisibilidade. (Bourdieu, 2013, p.135)

Partindo desse entendimento, a dinâmica no espaço físico apropriado requer, além do capital econômico, a posse de capital cultural e de relações sociais para a sua ocupação legítima. Com isso, constitui-se um efeito de clube resultante do agrupamento de indivíduos e propriedades semelhantes, que afasta aqueles desprovidos das características desejáveis (Bourdieu, 2013, 137-140). O poder inerente a esse espaço físico apropriado exerce-se de modo imperceptível sob a forma de violência simbólica e a barreira que levanta gera o efeito de gueto, o inverso ao do efeito de clube: “degrada simbolicamente seus habitantes que, estando privados de todos os trunfos necessários para participar dos diferentes jogos sociais, só partilham de sua comum excomunicação” (p. 140).

Diante da articulação entre o espaço físico e os rituais incorporados em cada bar, constata-se que compartilhar a mesa, a mureta ou a roda de samba transcende o aspecto biológico e comercial. Esse ato reforça fronteiras de identidade ao promover uma interseção entre comensalidade e memória — dimensões sustentadas tanto pela memória procedural quanto, especialmente, pelo *habitus* ali constituído.

A partir do nível de domínio das regras tácitas, fundamentado na formulação conceitual de *habitus* de Bourdieu (2007), constata-se que os bares analisados recebem três grupos distintos de frequentadores:

- 1) Frequentadores integrados: indivíduos que dominam os códigos do bar e estabelecem vínculos com o espaço, funcionários ou proprietários, independentemente do local de residência.
- 2) Frequentadores ocasionais: consumidores que possuem familiaridade com as regras tácitas do estabelecimento e frequentam o local esporadicamente, mantendo uma relação focada prioritariamente na dinâmica comercial e de serviço.
- 3) Frequentadores visitantes externos: indivíduos em geral, podendo ser atraídos pela reputação do bar e/ou pela localização em área turística, cujo consumo é pautado pela experiência efêmera da novidade ou pela lógica turística. Este grupo apresenta baixo domínio dos códigos internos.

A formulação baseia-se na observação empírica prévia — ou seja, enquanto cliente dos bares — e conta com a validação encontrada nas narrativas acessadas no contexto da pesquisa. Diante disso, avalia-se que é na relação entre a preservação desse *habitus* e a atualização contínua dos rituais que a comensalidade se revela como uma performance de pertencimento social. A prática diária de interagir, comer e beber configura-se como uma negociação constante entre o passado do estabelecimento e as exigências do presente. Esse movimento espelha o postulado de Erll (2011), que aponta a circulação e a reatualização da memória cultural como condições essenciais para a manutenção de sua vitalidade.

Contudo, se a vitalidade da memória cultural exige a contínua circulação de práticas e rituais coletivos, e a eficácia desse efeito de “clube e gueto” de Bourdieu (2013), de pertencimento e exclusão, pressupõe a viabilidade do agrupamento dos indivíduos, impõe-se a necessidade de observar os efeitos da interrupção desses fluxos. É a partir dessa premissa que o próximo capítulo busca evidenciar o contexto da pandemia de covid-19 e os seus atravessamentos nas dinâmicas de comensalidade dos espaços selecionados para esta pesquisa.

6 BARES FECHADOS: A CRISE DA COVID-19

Apesar de o Decreto nº 36.605/2012 (Rio de Janeiro, 2012) reconhecer Bares e Botequins Tradicionais como Patrimônio Cultural Carioca usando um conjunto de critérios comuns para agrupar 14 estabelecimentos nesta categoria, estes locais diferenciam-se entre si — seja pela ambiência, pelo cardápio, pela presença ou não de garçons, pela administração familiar, pelos turnos de funcionamento ou pela densidade edificada das ruas (profundidade do campo visual) — e escapam a qualquer definição homogênea, como nos lembram Mello; Sebadelhe (2016). Todavia, é inconteste dizer que esses bares, cada qual à sua maneira, participa da tessitura das relações sociais e ocupa posição central na construção da sociabilidade carioca.

No entanto, a dimensão material da sociabilidade desses endereços — o encontro físico, a presença dos indivíduos e a vivência partilhada desses rituais — foi subitamente paralisada pela infecção respiratória grave denominada covid-19.

No dia 11 de março de 2020, a Organização Mundial da Saúde (OMS) caracterizou a transmissão como uma pandemia (o termo se refere à distribuição geográfica de uma doença) (OPAS, 2020a). Com isso, a OMS recomendou que medidas governamentais fossem adotadas para conter ou retardar o progresso do coronavírus tipo SARS-CoV-2. As ações, que englobaram o fechamento de fronteiras para reduzir o deslocamento internacional, limitações de viagens domésticas (redução de voos), e o fechamento temporário de negócios “não essenciais”, buscavam conter o contágio do vírus para o qual a ciência ainda não dispunha de vacinas ou medicamentos específicos (OPAS, 2020b).

Foi o início de uma crise sanitária que, posteriormente, resultou em cerca de 700 mil mortes só no Brasil, indo muito além do que “só uma gripezinha” como parte do movimento negacionista da ciência quis intitular à época (BRASIL, 2023).

6.1 Contexto pandêmico carioca e sua incidência sobre os bares patrimonializados

No município do Rio de Janeiro, o primeiro caso de covid-19 foi registrado em 6 março de 2020 (RIO DE JANEIRO, 2020a). Logo após, em 16 de março de 2020, a

Prefeitura adotou suas próprias medidas, a partir da orientação da OMS, para tentar reduzir o ritmo da transmissão da doença. Com isso, as necessárias medidas de contenção sanitária incidiram diretamente sobre as condições objetivas de funcionamento dos bares. Objetivando evitar a aglomeração de pessoas, o Executivo determinou que cerca de dez mil bares, lanchonetes e restaurantes da cidade deveriam abrir só para entregas em domicílio (*delivery*) (RIO DE JANEIRO, 2020b). Na mesma data, a esfera estadual também determinou que bares, restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos congêneres trabalhassem com capacidade de lotação restringida a 30% do total do recinto (RIO DE JANEIRO (Estado), 2020a). As determinações enquadravam esses estabelecimentos como “não essenciais”, enquanto estabelecimentos que vendiam produtos de primeira necessidade, como mercados e farmácias, continuaram funcionando. Além de cumprir os decretos, era orientado que a população reforçasse medidas básicas de higiene, como a lavagem frequente das mãos com água e sabão e o uso de máscaras faciais em ambientes públicos (OPAS, 2020b).

O primeiro conjunto de restrições que levou os bares, antes cheios, a se tornarem ambientes silenciosos diante do vírus desconhecido, perdurou até 02 de julho de 2020, quando, autorizados pela Prefeitura, o consumo nos locais voltou a ser permitido, mas sob novas regras (RIO DE JANEIRO, 2020c). Essas medidas serão detalhada adiante, mas podem ser sintetizadas da seguinte forma:

Quadro 4 – Tabela de medidas restritivas e impactos no setor de alimentação

Data / Medida	Ação Governamental	Impacto Direto nos Estabelecimentos
16 de março de 2020	Decreto Municipal Nº 47.282	Determinação de que os estabelecimentos operassem exclusivamente para entregas em domicílio (<i>delivery</i>).
16 de março de 2020	Decreto Estadual Nº 46.973	Determinação de que bares, restaurantes e lanchonetes trabalhassem com capacidade de lotação restringida a 30%.
20 de março de 2020	Decreto Federal Nº 10.282	Regulamentou a Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, para definir os serviços públicos e as atividades essenciais.
02 de julho de 2020	Decreto Municipal Nº 47.550	Reabriu para consumo local limitado a 50% da capacidade; exigiu distanciamento de dois metros entre mesas; incentivou à ocupação de áreas abertas e calçadas para ventilação. Uso de equipamentos em logradouro público permitido das 19h à 1h (sextas-feiras, sábados e vésperas de feriado) e das 12h às 22h (domingos e feriados).

(Rio de Janeiro)**Fonte:** Elaborado pela autora¹⁵.

É importante lembrar que devido às "ondas de transmissão" causadas por novas variantes do vírus, as medidas restritivas sofreram constantes idas e vindas. Como exemplo, após a capital flexibilizar gradualmente o horário de bares e restaurantes ao longo de 2020, um novo pico da doença em março de 2021 forçou a retomada de regras severas mesmo com a vacinação já em andamento (RIO DE JANEIRO, 2021). Mas entre os períodos de recrudescimento e arrefecimento da transmissão da covid-19, um aspecto se manteve: o rompimento das práticas coletivas conhecidas e que conferiam vitalidade à memória e à identidade desses espaços.

Para analisar como a prática da comensalidade e as múltiplas relações sociais estabelecidas nesses espaços se manifestaram, foram tensionadas e resistiram frente às restrições do contexto pandêmico, os atores-chaves foram questionados, basicamente, sobre os seguintes pontos: como foi atravessar a pandemia de covid-19? Quais foram os principais impactos na rotina do bar (do choque inicial à

¹⁵ Informações sistematizadas a partir dos Decretos nº 10.282/2020 (Federal), nº 46.973/2020 (Estado do Rio de Janeiro) e nº 47.282/2020 e nº 47.550/2020 (Município do Rio de Janeiro).

adaptação)? Em algum momento pensou em encerrar as atividades? Por quê? A relação do público com o bar mudou durante a pandemia? Como foi ver o espaço vazio e a retomada gradual? Algum prato, evento ou tradição deixou de existir ou ganhou novo significado?

Partindo desse escopo, nota-se que o esvaziamento da rua, as portas dos bares trancadas e as cadeiras e mesas recolhidas da calçada em razão da covid-19 traduziram-se, de imediato, em restrições sobre o faturamento. E esse é um eixo transversal na memória de todos os interlocutores, especialmente em relação ao estágio inicial da crise sanitária.

Felipe: Em 20 de março, a gente via aquelas ondas acontecendo no interior da Itália e eu falava: 'olha, vamos nos preparar porque a gente não fica numa bolha. Vai chegar aqui. A gente não é diferente de ninguém'. Pelo contrário, vai piorar no futuro. Então, [era assim], daqui a duas semanas a gente vê. Principalmente a relação reserva financeira para manter o negócio e o tempo de voltar a gerar caixa. E aí a gente já fazia conta e dizia: se vier mais um mês, a gente não vai dar conta não. Tem que fechar e viver com o dinheiro que a gente tem. Aí, a cabeça já pira. (2025)

Seu Carlos: Muita gente se desesperou. Pra gente, a primeira opção foi que eu botei todo mundo de férias. Vamos ver o que aqui acontece. Depois foram mudando as situações, inclusive a vida. (2025)

Rafael: Ninguém sabia o que ia acontecer, ia ser uma semana, ia ser duas semanas, a gente foi ficando naquela dúvida. (2026).

Dona Maria: Foi difícil. Imagina você estar com compromisso, tinha acabado de inaugurar (um bar novo). Você tem uma verba, e cai bruscamente. Quando você imaginou que ia parar o mundo inteiro? (2026)

Como esses estabelecimentos integram a dinâmica de uma cidade marcadamente turística, recorro de forma pontual às elaborações teóricas desse campo para dimensionar o choque econômico vivenciado.

Já no primeiro ano da pandemia, Beni (2020) projetava que o cenário diferia de crises anteriores tanto pela magnitude da disrupção quanto pela complexidade do processo de recuperação econômica. A estimativa era de que o setor precisaria de mais de uma década para diluir os impactos financeiros visto que a covid-19 sintetizava a confluência de choques que historicamente afetam o turismo. De uma só vez, o turismo passava por oscilações econômicas, crises nos transportes e riscos sanitários. Sob essa ótica setorial, a ocorrência de um choque sistêmico impõe aos atores a necessidade de lidar com os efeitos imediatos da interrupção comercial e com as consequências de alterações lentas. Estas últimas se manifestam de forma

latente, após um período de inércia, que exige a elaboração de estratégias de resiliência.

O "choque sistêmico" abordado por Beni (2020) traduziu-se na prática em uma angústia de lidar com o desconhecido ao mesmo tempo que era necessário tentar projetar o fluxo de caixa. A pressão financeira se aprofundou rapidamente. As primeiras medidas restritivas passaram a incidir sobre restaurantes, bares e lanchonetes em março de 2020. Em maio, mesmo sem funcionar, a Adega Pérola reuniu seus funcionários para fazer o pagamento dos salários, como registrou o jornal *O Globo*.

Figura 23 – Reportagem do jornal *O Globo* registra pagamento de salários na Adegá Pérola



REAGE, RIO

A foto da coleguinha Selmy Yassuda foi clicada na manhã de ontem, quando os 14 funcionários da Adegá Pérola, em Copacabana — um dos mais premiados botecos cariocas, fechado desde o dia 23 por causa da Covid-19 — foram receber direito o salário de abril. Além disso, ninguém foi demitido, mas os três sócios atuais (Marcelo Paulos, Heitor Linhares e Ricardo Martins), a exemplo do drama dos donos de cerca de 300 mil restaurantes brasileiros, “não sabem até quando vão poder pagar os salários”. Fundada em 1957 por

portugueses da Ilha da Madeira, a Adegá ganhou fama e prêmios, inclusive do GLOBO, por causa da variedade de petiscos (são quase uma centena), como a sardinha marinada servida enrolada, o polvo ao vinagrete e o alho cru espanhol no azeite. Para quem esteve pela primeira vez no boteco em 1965 — depois de ouvir ali ao lado, no Teatro Arena, uma iniciante cantora baiana Maria Bethânia cantar “Carcará” (“Pega, mata e come”), de João do Vale e José Cândido —, mexer com a Adegá Pérola é mexer com a própria alma

Fonte: Jornal *O Globo* — Coluna Ancelmo Góis, 06 de maio de 2020.

Em junho, o Bip Bip precisou lançar uma campanha de financiamento coletivo em apoio à sua permanência. O ato, rapidamente, repercutiu entre anônimos e famosos, como Chico Buarque (Veja Rio, 2020), levando à arrecadação de R\$83 mil até o final de agosto, dos quais uma parte foi destinada à organização Médicos Sem

Fronteiras (MSF). Em agradecimento à mobilização, os responsáveis pela gestão do bar após o falecimento de Alfredinho divulgaram uma carta que pode ser resumida, sem prejuízos, pela frase: “Como disseram num lindo samba Nelson Cavaquinho e Guilherme de Brito, gênios por nós sempre lembrados: ‘Como é bom a gente ser amigo, como é bom a gente ser querido [...]’ Rio, agosto de 2020”. (*Agenda Bafafá*, 21/08/2020).

O Bip também recebeu doações de itens diversos para a realização de sorteios bem ao ‘estilo Bip’.

Rafael: Sorteamos, dentro de um valor que alguém pagasse, um quadro do Wilson Moreira. O pessoal da Feira Noturna de Copacabana doou pra gente um mapa do Rio de Janeiro em couro, que era caríssimo. Outras pessoas doaram outras coisas. Quem pagasse o valor x ganhava um “partido alto” (música) feito por um compositor do Bip. Alguns bares, por exemplo, Bar Madri, a Casa Porto, o Adonis também fizeram doações pra gente. Liberavam 20 kits de chope e bolinho de bacalhau! Enfim, a gente conseguiu arrecadar um dinheiro que deu pra sustentar o Bip um tempo (2026).

Além da mobilização direta dos frequentadores, ações pontuais de suporte financeiro foram realizadas por cervejarias, empresas de delivery e o festival Comida di Buteco. Uma das ações capitaneadas por uma cervejaria baseou-se em um sistema de *vouchers* para consumo futuro. O valor desembolsado pelos clientes era complementado por uma contrapartida da empresa, revertida aos bares selecionados. Essa iniciativa contemplou, entre outros bares, a Adega Pérola, em Copacabana; o Café Lamas, no bairro do Flamengo; e o Bar Brasil, na Lapa — todos reconhecidos como Patrimônio Cultural Carioca.

No entanto, o período foi marcado pelo fechamento de bares e restaurantes em toda a cidade, como demonstrado em reportagem do jornal *O Globo* de junho de 2020.

Figura 24 – Reportagem do jornal *O Globo* registra mil restaurantes fechados no início da covid-19

14 | Rio

Terça-feira 9.6.2020 | O GLOBO

GOSTO AMARGO DA PANDEMIA

Pelo menos mil restaurantes e bares fecharam as portas no Rio

Conta é do sindicato que representa o setor. Chef Kátia Barbosa encerrou as atividades de três das suas quatro casas

LUDEMILLA DE LIMA
ludemilla.lima@oglobo.com.br

A pandemia faz estragos na gastronomia carioca. O Sindicato de Bares e Restaurantes do Rio (SindRio) estima que mil estabelecimentos fecharam definitivamente as portas na cidade desde que a Covid-19 impôs o isolamento social. O número representa 10% do setor na capital fluminense e uma perda de pelo menos 20 mil empregos diretos. A crise não poupa nem estrelas da cozinha: a chef Kátia Barbosa precisou encerrar as atividades de três das suas quatro casas, restando apenas o tradicional Aconchego Carioca, na Praça da Bandeira.

Na TV com o programa "Mestre do Sabor", da Globo, Kátia conta que foi obrigada a fechar o Aconchego do Leblon e o Aconchego do Leme, além do

ra. Apesar de dificuldades já enfrentadas pelos negócios, a pandemia chegou como uma páde cal. Alguns funcionários, ela conseguiu realocar, mas 26 perderam seus empregos.

No Leblon, a equipe ainda sofreu o baque de uma morte. — Nosso gerente, o Aurélio Moura, uma pessoa que todo mundo amava, ex-garçom do Guimas, faleceu vítima de Covid. Ficamos todos muito chocados. E aí a pandemia agravou ainda mais a situação — afirma Kátia, que, antes do novo coronavírus, tinha o plano de manter o restaurante aberto até o fim do ano.

O Kalango, que já foi alvo de quatro assaltos, ela ainda pretende reabrir futuramente, mas em outro lugar da cidade. Durante a quarentena, entre tantas perdas, a chef conseguiu criar um sistema de venda de seus quitutes embalados



Sem fôlego. Quiosque do Aconchego Carioca, no Leme: espaço da chef Kátia Barbosa foi fechado durante a pandemia que impôs restrições a bares e restaurantes

para chorar. Perdi muitas noites de sono — contava Kátia na tarde de ontem, enquanto preparava comida para distribuir hoje a moradores da Mangueira. — O Aconchego Carioca só vai abrir quando a gente se sentir seguro, quando não houver chance de colocar ninguém em risco.

Presidente do SindRio, Fernando Blower, dono do Meza-Bar, no Humaitá, cita outros negócios que se despediram nesta pandemia, como Laguirole Lab, no Museu de Arte Moderna (MAM); Ráscalo do Casa Shopping e do RioSul; Bráz Pizzaria, na Barra; Espírito Santa, em Santa Teresa; Zuka

Botânico; e Yeasteria, em Vila Isabel. Este último, famoso ponto cervejeiro, deu "tchau" aos seguidores do Instagram. O Fellini, no Leblon, anunciou o seu fim no dia 30.

— De dez mil estabelecimentos, pelo menos mil fecharam em definitivo e um terço não deve chegar ao fim do ano se não mudar a política de crédito — diz Fernando, criticando o protocolo da prefeitura para bares e restaurantes, cuja reabertura é prevista, de acordo com as fases criadas pelo município, para 2 de julho.

Uma crítica é sobre o espaço de quatro metros quadrados por cliente ou dois metros de

as regras tornam inviáveis o funcionamento dos pequenos. A Vigilância Municipal informou que se tratam de normas de segurança.

AJUDA AO BIP BIP

Antes de o decreto do governador Wilson Witzel ser derubado na Justiça, a flexibilização do estado fez, no entanto, uma rede de bares e restaurantes se posicionarem contra a reabertura. Entre eles, Casa Porto, no Largo de São Francisco da Prainha, e Bar Madrid, na Tijuca.

— A única autoridade que a Casa Porto segue agora é a preservação da vida. O que

dera importante — diz o empresário Raphael Vidal.

As incertezas que rondam o setor uniram bares, como a Casa Porto, em prol do Bip Bip, em Copacabana, do lendário Alfreddinho (morto em 2019). Uma campanha no Catarse, site de financiamento coletivo, pede contribuições em troca de comidinhas dos amigos, de relíquias do Alfreddinho (como um retrato de Cartola) e até um partido-alto feito por Manu da Cuica. O item que tem feito mais sucesso é uma "placa de rua" com o nome "Largo do Alfreddinho". Até ontem já tinham sido arrecadados R\$ 11 mil. Parte do dinheiro irá para

Fonte: acervo de *O Globo*, caderno Rio de 9 de junho de 2020.

Dentre aqueles incluídos no decreto de Patrimônio Cultural Carioca, a pressão trazida pela pandemia levou ao fechamento do Bar e Restaurante Hipódromo, Casa Villarino e Bar e Restaurante Cervantes.

O Bar e Restaurante Hipódromo, com 75 anos de atividade, foi fechado em 20 de julho de 2020 (UOL, 2020; O Globo 2020).

Figura 25 – Reportagem do jornal O Globo registra fechamento do Bar e Restaurante Hipódromo

Após 75 anos de aglomerações, Baixo Gávea perde o Hipódromo

Clientes fazem abaixo-assinado para que garçons sejam mantidos por novo bar

BRUNO CALIXTO E GILBERTO PORCIDIÔNIO ganderio@oglobo.com.br

Depois de 75 anos, o Hipódromo, bar no Baixo Gávea que marcou muitas gerações de boêmios, pediu a saideira. Os donos do local convocaram uma reunião para anunciar aos cerca de 50 funcionários que estão fechando a casa — onde a aglomeração costumava ultrapassar o espaço das mesas e se estender para a calçada e a praça em frente. O local, segundo informou Anelmo Gois em sua coluna, dará lugar a uma filial do pé-limpo Brewteco.

No último dia 5, o Hipódromo anunciou em redes sociais que havia retornado as atividades em esquema de delivery, com entregas das 11h às 20h. Funcionários tinham certeza de que, em breve, a agitação iria voltar, mas a esperança foi substituída pela decepção.

— Chamaram para uma reunião e dispensaram todos os funcionários. Foi uma choradeira só — lamenta Boi, como é conhecido João de Deus, o garçom mais antigo do Hipódromo.

Com 38 anos de casa, o morador do Itanhangá diz não saber o que fazer daqui para frente. Aos 66 anos, ele está disposto a segurar a bandeja em outro lugar, mas tem dúvidas se, diante das dificuldades impostas pelo coronavírus ao setor, conseguirá novo emprego. Além de saber lidar com o público, Boi tem no currículo a discrição: — Histórias, eu sei de muitas, mas não posso falar. Só que era um ambiente bom. Atendi muitos famosos, Cazuza foi um deles.

Se depender dos clientes, Boi e os colegas de Hipódromo não vão ficar à toa. Horas depois do anúncio do fim do bar, eles deram início a um abaixo-assinado pedindo para que o Brewteco aproveite os funcionários do antecessor.

Um dos sócios do Brewteco, Rafael Thomaz disse que pretende conversar com todos os demitidos do Hipódromo. A nova casa deverá abrir em novembro, com os petiscos que já fazem sucesso nas filiais de Leblon, Tijuca e Barra, e também com as tradicionais atrações do Hipódromo, como a picanha e o coração de galinha.

— Nasci na Gávea e frequentei o bairro a vida toda. Já almocei, comemorei títulos e terminei muitas noites no querido Hipódromo — contou Rafael.

Outro ícone do Rio que também tem preocupado os boêmios é o La Fiorentina, no Leme, que não reabriu depois que a prefeitura autorizou o retorno de bares e restaurantes. O dono, Omar Peres, diz que a casa está “dando um tempo”:

— Temos muitos frequentadores acima dos 50 anos e que estão receosos. Por enquanto, mantive o Bar Lagoa aberto como um teste para essa retomada.



Despedida. O Hipódromo, já de portas arriadas: após reunião com donos, cerca de 50 funcionários foram dispensados

Fonte: acervo de O Globo de 21 de julho de 2020

A Casa Villarino, aberta em 1953 no Centro, fechou em 18 de novembro de 2020 (UOL, 2020). Durante a segunda metade do século XX, o estabelecimento foi frequentado por Manuel Bandeira, Ary Barroso, Antônio Bandeira, Di Cavalcanti e Dolores Duran, entre outros, tornando-se conhecido por ser o local do primeiro encontro entre Tom Jobim e Vinicius de Moraes. Nos anos anteriores ao encerramento das atividades durante a pandemia¹⁶, o local atendia a uma clientela de executivos vindos de escritórios de entidades do setor privado, advocacia e consulados próximos à sua localização, na Rua Calógeras (UOL, 2020; O Globo, 2020).

¹⁶ A Casa Villarino fechou em novembro de 2020 por causa da pandemia e reabriu em 11 de agosto de 2021 num projeto de recuperação capitaneado pelo Serviço Nacional do Comércio (Senac). A casa agora se chama Clube Senac Villarino Bar.

Figura 26 – Reportagem do jornal *O Globo* registra fechamento da Casa Villarino

ETERNO ENQUANTO DUROU

Restaurante onde Tom e Vinicius fizeram parceria fecha; Centro perde 40% dos bares

LUDMILLA DE LIMA
ludmilla.lima@oglobo.com.br

Reduto de intelectuais no passado, a Casa Villarino, no Centro, foi palco de um divisor de águas na música brasileira. Foi lá, numa das mesas da antiga uisquearia, que Vinicius de Moraes e Tom Jobim selaram, em 1956, a histórica parceria, dando origem ao musical “Orfeu da Conceição” e a toda Bossa Nova. Vinicius era habituê do bar, onde inventou o “gabarito fosfórico”: um medidor de dose de uísque que se tornou famoso, feito com uma caixa de fósforos Beija-Flor (que não era nada pequena) colocada em pé ao lado do copo. Aberta desde 1953, a Villarino guarda parte da memória da vida carioca. Mas veio a pandemia, e ela perdeu o fôlego: a sua direção anunciou a suspensão do funcionamento da casa “por tempo indeterminado”.

Nesses tempos de coronavírus, havia dias em que o restaurante funcionava apenas com 20% de sua capacidade. No resto do Centro, a situação não é diferente: o Sindicato de Bares e Restaurantes



Chega de saudade. A fachada da Casa Villarino, fundada há 67 anos na Avenida Calógeras com a Presidente Wilson: clientes sumiram com a pandemia

do Rio (SindRio) diz que os estabelecimentos da região são os que mais sofrem na cidade com a queda brusca no movimento. Enquanto a média de público em todo o Rio está entre 50% e 60% do que era visto anteriormente, no Centro a clientela gira em torno de 20%.

Cálculos do sindicato mostram a gravidade da crise. Em

tudo o município, 20% dos bares e restaurantes fecharam as portas desde o início da pandemia. No Centro, esse percentual é o dobro. Na ponta do lápis, isso quer dizer que 480 deram adeus à região, num total de 1.200.

— A situação do Centro já era grave antes da pandemia. Havia uma migração grande de escritórios e comércio para

outras áreas da cidade, e a insegurança afastou as pessoas do segundo turno, do happy hour. Além disso, houve a liberalização da venda de quentinhas, que atingiu muito o setor — avalia Fernando Blower, presidente do SindRio. — Com a pandemia, foi devastador. E o home office pode durar por muito tempo. Hoje não tem nenhuma inau-

guração de bar e restaurante no Centro.

No caso da Villarino, localizada na esquina da Avenida Calógeras com Presidente Wilson, e que ontem já não abriu, ainda resta esperança de novos capítulos.

— A gente não falhou, não quebrou. Suspendemos o atendimento até segunda ordem. Ficamos três meses

fechados, mas depois o movimento não voltou. O Centro é uma cidade fantasma — afirma Stella Imai, à frente do negócio há 23 anos.

Com a decisão de retomar as atividades só após a volta da vida no Centro, oito funcionários foram dispensados. A Villarino, afirma Stella, contava com um bom movimento e, nos últimos anos, conseguiu renovar a clientela, atraindo um público na faixa dos 30 anos. A casa continuará montada e disponível para eventos e locações.

REDUTO DE IDEIAS

O escritor e jornalista Ruy Castro, que conta histórias passadas na Villarino no livro “Chega de Saudade”, dá uma sequência de nomes que “davam expediente” na casa. De Vinicius a Fernando Lobo (compositor e jornalista, pai de Edu Lobo), Antônio Maria, Dolores Duran e Elizeth Cardoso; Paulo Mendes Campos, Rubem Braga e Irineu Garcia (produtor do LP “Canção do amor demais”), sem contar uma pena de jornalista e todo o Itamaraty. Todos costumavam desenhar e escrever na parede do bar. Hoje resta apenas uma foto de Vinicius cercado de gente, à frente das mensagens deixadas pela clientela à época.

— O Villarino já era um lugar muito importante, que reunia todas as noites pessoas criativas do Rio. Muitas ideias nasceram ali, de livros, músicas, peças de teatro...

Em nota, a Secretaria municipal de Fazenda informou que, para estimular o setor, autorizou o uso de mesas e cadeiras nas calçadas ou em vagas de estacionamentos durante a pandemia.

Fonte: Jornal *O Globo*, de 17 de novembro de 2020.

Já em 2021, foi a vez de o Bar e Restaurante Cervantes, em Copacabana, fechar, em 30 de março, após 65 anos de funcionamento (*O GLOBO*, 2021).

A recorrência desses fechamentos fomenta a discussão sobre os níveis de efetividade das políticas de reconhecimento. Abreu et al. (2021) e Choay (2006) criticam o contínuo inflacionamento dos patrimônios culturais e apontam a influência de interesses políticos imediatos nas demandas de tombamento geradas por Câmaras de Vereadores e Assembleias Legislativas. Na visão desses autores, o reconhecimento pautado em atos discricionários frequentemente se sobrepõe às dinâmicas reais dos grupos sociais e às suas formas de vida.

Para além dessa crítica, pode-se pensar na própria efetividade de incentivos à continuidade dos bares. Considerando os decretos de 2011 e 2012, a lista de estabelecimentos fechados fica ainda maior. O Bar do Joia, o Restaurante 28, e o Bar Luiz — este localizado na Rua da Carioca, a mesma que sofreu a pressão imobiliária

no contexto das reformas urbanísticas para os megaeventos esportivos e que levou a criação do Cadastro de Estabelecimentos e Botequins Tradicionais – também encerraram suas atividades em períodos distintos até a pandemia.

Aqueles estabelecimentos que conseguiram passar pelos efeitos financeiros do primeiro ano da pandemia precisaram se readaptar como demonstram duas elaborações feitas no decorrer das entrevistas, as quais opto por apresentar sem nomeá-las.

Um dos interlocutores relatou que a família se desfez de uma herança na tentativa de evitar o fechamento do estabelecimento. Um apartamento foi vendido e o valor reverteu-se, em suas palavras, ao “custeio do básico”, o que englobava os compromissos com o pagamento de salários durante os primeiros meses de distanciamento. O resultado dessa decisão mostrou-se importante para além da manutenção do negócio. Os proprietários conseguiram manter o plano de saúde da equipe, uma medida que se revelou vital para seis trabalhadores que, ao serem infectados em estado pela covid-19, necessitavam de internação. Ao dizer que “em um cenário desses, como posso cortar um plano de saúde?! Foi muito difícil”, o interlocutor mostra a rede humana e de solidariedade que, efetivamente, baliza a relação entre proprietários e trabalhadores.

Um segundo interlocutor relatou a intransigência das concessionárias de serviços públicos, como água e luz. Mesmo com o bar fechado, as cobranças eram calculadas com base na média de consumo dos doze meses anteriores, mantendo as faturas em patamares de valores semelhantes ao período de pleno funcionamento. Ao ter que cumprir com obrigações contratuais em valores desvinculados da realidade daquele momento, o interlocutor qualificou a situação da seguinte forma. “Fomos barbarizados, achacados. Apanhamos muito. Agora, isso nos deu uma carcaça mais forte”.

No caso do primeiro interlocutor, o relato sobre o imóvel familiar foi acompanhado pela expressão verbal de “orgulho” pela decisão tomada. No segundo, o episódio com as concessionárias foi resumido na expressão verbal “esse tipo de problema”. Em meu entendimento, ambas as exposições evidenciam como o processo de lembrar é atravessado pelas tensões subjetivas inerentes à reconstrução narrativa de um período de crise histórica e pessoal.

É interessante observar, contudo, que as narrativas sobre as dificuldades financeiras convergem, em certa medida, para estratégias com o propósito de

assegurar a sobrevivência financeira e simbólica do bar. Com a impossibilidade de partilhar o espaço físico trazida pelo regramento do Executivo, o serviço de entregas (*delivery*) foi intensificado no Bar e Restaurante Urca.

Felipe: Eu tenho ainda na cabeça a data em que voltamos parcialmente, a data em que voltamos com o *delivery*. Eu tenho tudo isso na cabeça. A gente está fazendo 6 anos [do início da pandemia]. A gente fechou em 16 de março e aí voltamos parcialmente, com o *delivery*, em junho, depois de três meses. [...] A gente tinha *delivery* (antes da pandemia). Se eu tentar colocar numa escala, eu vendia cinco, numa escala de zero a 10. No pico da pandemia, essa escala foi pra 10. Hoje, a gente percebe que ela estacionou no 7,5 (2025).

A opção de *delivery* foi explorada por bares patrimonializados em 2012 para além daqueles aqui analisados. O bar Jobi, no Leblon, adotou a venda de caixas de *happy hour* compostas por garrafas de 1,5 litro de chope, bolinhos, pastéis, caldinhos e dois copos personalizados (G1, 2021).

Embora a questão do *delivery* não estivesse entre os pontos de interesse que orientaram a definição dos tópicos do roteiro de entrevistas, ela surgiu espontaneamente na interlocução com o Bar Urca. Me valendo desse ponto, indaguei o Seu Carlos, da Adega Pérola, e Dona Marta, do Pavão Azul. A aceitação sobre o uso desse recurso foi distinta. Seu Carlos explicou que na Adega Pérola o *delivery* nunca foi usado por, em suas palavras, “exigir outra dinâmica”.

Seu Carlos: Não conseguimos essa marca. Exige uma outra dinâmica. Tem suas restrições, seus problemas. E a gente optou por uma liberdade. Como é que eu posso garantir que o produto vai chegar íntegro? [...] A gente tem um compromisso com a qualidade, com as coisas certas. E como é que eu asseguro isso (com *delivery*)? (2025)

Nesse trecho do relato, é interessante notar como o compromisso com a qualidade, já abordado ao longo da desta pesquisa, se sobrepõe à tristeza gerada pelo primeiro momento da decretação da crise. Já para no Pavão Azul, *delivery* foi útil não só para as vendas do Pavão Azul, mas como uma forma da interlocutora voltar a vivenciar parte dos aspectos simbólicos inerentes ao seu cotidiano.

Dona Marta: Graças a Deus a gente passou por ela (pandemia) sem dispensar ninguém, certo? Não dispensou ninguém. A gente... continuou porque começou com *delivery*, que a gente não tinha. [...] Eu vinha fazer a patanisca. Fazia tudo sozinha (porque) não podia nem atender aqui na porta. Só pra viagem. Então foi quando a gente também começou com *delivery* [...] E os clientes que deram essa confiança na gente também, né? (2026)

Ao expor seu trabalho solitário na cozinha, o relato deixa transparecer como a preparação das pataniscas está conectada à vivência da rotina daquele ambiente, ainda que em uma dimensão muito reduzida, ou seja, sem as pessoas com quem sempre compartilhar o estar no bar, como a família, os funcionários e os clientes.

Já a dinâmica do serviço de entregas no Bar Urca denota como a reconfiguração forçada da rotina só teve sucesso dada as relações e tensões cotidianamente construídas naquele espaço.

Felipe: O consenso era de que eu precisaria do delivery para manter todo mundo recebendo. Era um cenário em que o delivery não representava nada e, agora, representa tudo. Então, precisamos vender, e muito. Então, todos viraram embaladores. Dois desses funcionários entregavam (as encomendas) para motoqueiros, uma função que não era a deles, mas, no fundo, eu acho que a consciência de que aquilo era o sustento de todo mundo (falou) mais alto, sabe? (2025)

Ao constituir a narrativa dessa forma, o interlocutor não faz uma romantização do episódio e não denota uma decisão arbitrária pela necessidade imediata de faturamento. Pelo contrário. A passagem da atuação dos garçons do salão, ambiente onde se sentem “naturalmente” habituados e detêm um capital simbólico, para a cozinha – onde os ritmos e os ritos são outros – demonstra comprometimento com a trajetória daquela casa ao mesmo tempo que permite pensar sobre o quanto aqueles momentos de interação na cozinha não estariam a suprir a ausência a resiliência dos ritos de hospitalidade, dos quais são articuladores, tanto no salão quanto no atendimento do balcão.

No caso do Bip Bip, o distanciamento e as novas normas sanitárias representavam uma dificuldade ainda maior em relação aos outros estabelecimentos aqui analisados, pois a sociabilidade se sustenta, em sua gênese, pelas rodas de samba, como explicita o interlocutor nomeado de Rafael.

Rafael: Me lembro até o domingo, 15 de março, a gente aqui já meio preocupado, nem teve muita música. [...] Foi passando uma, duas, três semanas, e aí a gente foi vendo os outros bares, todo mundo se reinventando. E Bip não tem o que fazer, ou oferece cerveja ou oferece música. (2026)

Sem o recurso do *delivery*, a “reinvenção” do Bip Bip não foi viabilizada pelas campanhas de apoio, já mencionadas, e pelas rodas de samba virtuais que, efetivamente, se tornaram principal estratégia de arrecadação para manter o funcionamento do bar. Em transmissões realizadas na rede social Instagram, diversos

cantores e sambistas que rotineiramente frequentavam o estabelecimento, incentivavam o público a contribuir financeiramente com o bar. O sucesso das rodas de samba virtuais não tardou a acontecer. Desejosos por boa música, os frequentadores do Bip Bip, agora na exclusiva posição de espectadores, engajavam-se nas transmissões que começavam “sem hora para acabar”. Dentre as mais de 800 horas de lives realizadas no decorrer da pandemia, Rafael destaca o dia do falecimento do cantor, compositor e escritor Aldir Blanc¹⁷.

Rafael: Aí quando o Aldir Blanc morreu, dia 4 de maio (de 2020), logo um mês depois que a gente tinha começado (a fazer as transmissões via aplicativo Instagram), a gente fez uma live especial só sobre o Aldir, que durou 11 horas seguidas. Foi o gurufim dele. O velório dele (Aldir Blanc) foi no Instagram do Bip, a família entrando, todos os amigos... A Fafá de Belém cantando às 3 horas da manhã. As nossas lives eram isso. Começavam 9 da noite e ia até pelo menos 3 da manhã. (2026).

A adoção dessas soluções, como o *delivery*, as campanhas de apoio coletivo e até a venda de um bem da família, assim como os períodos de “abre e fecha” do comércio por conta das “ondas de transmissão” os interlocutores elaborações mais longas do que as feitas em relação à patrimonialização. Talvez numa tentativa de demonstrar a complexidade operacional do negócio enquanto assimilavam a descontinuidade das rotinas, ou talvez por se conectarem a um tempo marcado pela incerteza em relação ao restabelecimento do convívio pleno com os frequentadores.

Cabe aqui, portanto, deter-se nessa ruptura das vivências. A partir das narrativas dos proprietários, e das diferentes nuances entre a vontade do reencontro e a necessidade do distanciamento, analisamos os tensionamentos que atravessaram a dinâmica da comensalidade.

6.2 A suspensão do convívio nos bares e o tensionamento da comensalidade na pandemia de covid-19

Retomando a ideia de Gimenes-Minasse e Lopes (2024) em relação à “cena de comensalidade”, observa-se em Gimenes-Minasse (2023, p. 173) que a

¹⁷ Blanc morreu em decorrência de complicações causadas pela covid-19. Sua importância para a cultura brasileira inspirou a criação do Projeto de Lei nº 1.075/2020, de autoria da deputada Benedita da Silva (PT-RJ), sancionado em forma de lei em junho daquele ano, para garantir recursos financeiros para o setor cultural durante a pandemia. Posteriormente, em 2025, o presidente Luiz Inácio Lula da Silva (PT) sancionou a lei que tornou permanente a Política Nacional Aldir Blanc de Fomento à Cultura, estabelecendo regras para o financiamento contínuo para o setor.

continuidade desta permite o exercício de seis funções sociais principais: criar e fortalecer vínculos sociais; definir ou redefinir os limites do grupo; criar, demarcar e suspender hierarquias; afirmar e expressar identidades; celebrar ou enfatizar um acontecimento; e regular o comportamento alimentar do indivíduo. Esse conjunto sintetiza as 21 funções identificadas pela autora a partir das contribuições teóricas de Georg Simmel ([1910], 2004), Claude Grignon (2001), Jean-Jacques Boutaud ([2004], 2011), Henrique Carneiro (2005), Leonardo Boff (2006) e Claude Fischler (2011).

Ainda que a cena comensal possa ocorrer em diferentes cenários, inclusive virtualmente (Gimenes-Minasse; Lopes, 2024, p. 459), é a riqueza das interações presenciais — a convivência democrática, o reunir-se e o festejar — que é sublinhada pelo Decreto nº 36.605/2012 ao reconhecer como Patrimônio Cultural os bares que traduzem o “espírito” carioca.

Durante a pandemia, no entanto, a força socializadora desses ambientes e as suas respectivas funções sociais foram suspensas. Os desdobramentos desse esvaziamento sobre as diferentes etapas que compõem a rotina dos estabelecimentos e a orquestração da cena comensal pelos proprietários são sintetizados, respectivamente, pela interlocutora do Pavão Azul que, no âmbito dessa pesquisa, é nomeada de Dona Marta, e pelo interlocutor da Adega Pérola, nomeado de Seu Carlos.

Pesquisadora: Eu queria saber um pouquinho mais sobre a pandemia

Dona Marta Era muito triste, porque você chegava em Copacabana e estava tudo fechado. Aqui (antes da pandemia), a rua ficava coberta (de pessoas). Quando era quinta e sexta ficava lotado. Então você via aquele deserto e dava tristeza.

Seu Carlos: A pandemia foi muito triste, tá?! Nós fechamos 100 dias. Graças a Deus, eu não demiti nenhum funcionário. A gente conseguiu segurar todos os funcionários, mas a coisa que mais mexeu comigo foi a gente ter que dividir os tomates, as cebolas, limão. Porque a gente não sabia quando ia abrir. Então... muito triste. Porque as cervejas, os refrigerantes, a gente deixou ali e, quando abrísssemos — se é que voltaríamos a abrir, o que ninguém sabia quando começou a fechar —, a gente ia ver o que venceu, o que não venceu, aí bota fora. Mas, na realidade, os perecíveis foi uma coisa que mexeu muito comigo. (2025)

O relato dos interlocutores alinha-se aos registros empíricos coletados, em 2021, por Porto (2025). Naquele momento, com a pandemia em curso, a tristeza relatada diante das vitrines fechadas e das ruas esvaziadas convergia para a expectativa de restauração dos ritmos da cidade. Nos relatos colhidos por Porto, esse

horizonte manifestava-se na esperança de que o Rio de Janeiro “retornasse ao normal” e voltasse a “ser Cidade Maravilhosa”.

Sob perspectiva teórica, partindo das elaborações de Radcliffe-Brown (1935) acerca de função social, ou seja, uma atividade social recorrente que possui um papel na vida social como um todo e, portanto, contribui para a manutenção da continuidade da estrutura social, Gimenes-Minas (2023, p.164), elabora que a comensalidade não deve ser pensada apenas como o ato de partilha de um alimento ou de uma refeição, mas em termos de seus possíveis efeitos na estrutura social dos grupos que a praticam. Nesse sentido, a súbita paralisação presencial das atividades evidencia os diferentes aspectos teóricos discutidos até aqui.

Sem os indivíduos no espaço, as regras tácitas — como o sentar junto de desconhecidos nas mesas comunitárias da Adega Pérola ou o aplauso silencioso do Bip Bip — deixaram de ser performadas pelos frequentadores integrados, inviabilizando que fossem revalidadas por eles e transmitidas aos frequentadores ocasionais e aos visitantes externos. Nesse cenário, não apenas o *habitus* e a memória procedural coletiva foram tensionados. Ao esvaziar o espaço físico, a pandemia desarticulou temporariamente o próprio 'efeito de clube' atrelado à presença física e à reunião do grupo no ambiente.

Logo, se a comensalidade mantém a estrutura social, a suspensão dela incide diretamente sobre a dinâmica do espaço físico apropriado. Tendo em vista que o espaço, em sua materialidade, é um dos elementos estruturantes necessários para a estabilidade dos quadros sociais da memória (Halbwachs, 2006), o esforço financeiro dos proprietários para manter os bares abertos demonstra-se fundamental para que a memória coletiva vinculada às práticas intangíveis iluminadas pelo Decreto continue tendo viabilidade.

A desarticulação da dinâmica gerada pela necessidade de distanciamento físico permite que a investigação transite do contexto citadino avaliado para a compreensão de mudanças mais profundas.

A contingência sanitária eliminou, de forma simultânea e abrangente, o acesso e a permissão de permanência em praticamente todos os espaços físicos de interação coletiva da cidade. Nesse contexto, no curso da pandemia, não só os espaços intermediários essenciais entre o mundo da casa e o mundo da rua (DaMatta, 1986) foram suspensos, como também seus equivalentes espaciais que permitem manter o

convívio (Gordon-Wilson, 2021). Não havia mais restaurantes abertos, nem mesmo em hotéis, para ter um momento de *happy hour* ou mesmo de solitude.

Para além da perda do espaço físico, a interrupção da comensalidade evidenciou a fragilidade de importantes balizadores da rotina cotidiana. O bar, ao estabelecer a fronteira entre as obrigações e o lazer, surge como um dos reguladores do tempo cronológico, sequencial e linear para quem o frequenta. E, também nesse sentido, a influência da emergência sanitária não se desassocia da cena comensal.

O compartilhar à mesa pressupõe a regulação do comportamento do indivíduo e pelo grupo sobre o quê e quanto comer e como se portar e falar. Para que o encontro aconteça e as concessões entre indivíduo e grupo se estabeleçam, é necessária uma convergência de horários (Gimenes-Minasse e Lopes, 2024, p. 445). O *happy hour* por exemplo, que demarca o término do período do trabalho e denota aspectos de distinção — tanto pelo poder econômico de estar nesse espaço quanto pela execução de seus *habitus*, convertendo a sociabilidade em um consumo distanciado da estrita necessidade material (Bourdieu, 2007) —, foi suspenso e somou-se a outras restrições, contribuindo para a sensação de desorientação na forma de sentir a passagem dos dias.

Para Hartog (2020, p. 55), o confinamento submeteu a sociedade ao tempo da pandemia, obrigando os indivíduos a habitarem um espaço isolado e a forjarem uma ordem temporal própria. Muitas pessoas estabeleceram novos empregos do tempo e passaram a ritmá-lo de forma a manter, na medida do possível, alguma articulação com o tempo coletivo institucional. Entre os exemplos mais evidentes estão os ritos de aplaudir profissionais de saúde em um determinado momento do dia, tal como visto em países da Europa, assim como o momento de se manifestar contrariamente às notícias em relação à evolução do contágio e número de vítimas. No Brasil, “panelaços” eram constantes às 20h30, quando o Jornal Nacional, telejornal da principal rede de televisão, a Rede Globo, iniciava suas edições diárias com tal balanço.

Nessa mesma linha, Erll (2021, p. 863) observa que a pandemia gerou uma sensação de simultaneidade global, mediada pelo acompanhamento minucioso de estatísticas mundiais. Contudo, essa percepção planetária não se traduziu necessariamente em maior solidariedade; pelo contrário, paradoxalmente deixou o mundo em um “agora” paralisado e frenético, dificultando o pensamento focado no futuro ou naqueles que se encontravam fora dos limites imediatos da emergência.

Para as equipes de profissionais da saúde, a pandemia acentuou a velocidade em que decisões fundamentais, às vezes existenciais, precisavam ser tomadas e tornou obsoleto os limites de trabalho de 24 horas por dia, 7 dias por semana. Para os trabalhadores com pouca ou nenhuma seguridade social, o limite entre dias, semanas e meses pouco mudou, já que o cumprimento diário de obrigações fora de casa foi mantido em busca de assegurar a própria subsistência. Já para aqueles que desfrutaram do privilégio do home office (trabalho remoto), a experiência entre o tempo de trabalho e de descanso passou a remeter a uma experiência quase medieval, quando o local de trabalho (a padaria, a cerâmica, a forja do ferreiro) fazia parte do lar, e os ritmos de trabalho eram entrelaçados com o ritmo doméstico (Erl, 2021).

A própria temporalidade das doenças, ou seja, o percurso regular entre o diagnóstico e a cura consolidado na medicina desde Hipócrates, acabou suprimida pela urgência da intervenção clínica. A urgência de recuperação econômica, por sua vez, se sobrepôs ao tempo da medicina (Hartog, 2020, p. 53).

Curiosamente, em um momento em que a proximidade física foi desestimulada objetivando o controle dos níveis de contágio, na tentativa de amenizar o isolamento indesejado, a prática dos encontros virtuais se tornou mais comum, ainda que de forma desigual, a depender dos níveis de acesso e de uso da internet disponíveis (Hartog, 2020, p. 55). Os encontros serviam para encurtar distâncias que não podiam mais ser percorridas, para amenizar a desorientação temporal ou, ainda, como visto no recorte empírico desta pesquisa, como um esforço de reproduzir os rituais de sociabilidade do bar. Com o uso do delivery por parte dos bares ou as *lives* musicais do Bip Bip, os encontros virtuais abriam espaço para reinserir os frequentadores do bares em uma história imaginada de relação com o outro, emulando os laços consolidados antes da emergência.

A compreensão de um futuro adiado e a imersão em um presente contínuo impõem um bloqueio à experiência do tempo tal qual é teorizada por Bergson (*apud* Gondar, 2023). Nessa formulação ontológica, todos os seres estão imersos em uma duração universal, cumulativa e criativa, na qual o passado se projeta ativamente no presente para inventar um futuro aberto. A emergência sanitária, contudo, reduziu no indivíduo a capacidade de acessar o potencial criativo dessa duração contínua. Num contexto em que pensar em sobreviver era a única possibilidade, a sobreposição de temporalidades evidenciada pela pandemia acentuou a crise do regime presentista

(Hartog, 2020; 2021), entendido como um regime de historicidade que gera a multiplicação de marcas simbólicas essenciais para o apoio e a identificação dos grupos.

Com o ineditismo de uma crise mundial processada digitalmente, a disseminação do vírus foi rastreada com precisão sem precedentes e de forma assíncrona por meio de plataformas virtuais (Erll, 2021). Esses mesmos canais foram usados para produzir uma ampla documentação em tempo real, gerada a partir das interações cotidianas dos indivíduos. Registros e confissões, outrora de caráter estritamente privado, contribuíram para a elaboração da experiência diária da dor e dos afetos de modo simultâneo ao próprio acontecimento da pandemia. Ao encurtar a distância temporal entre o impacto da vivência e o ato de recordação, a crise da covid-19 ensejou, a partir dos registros produzidos pelos indivíduos, a fabricação instantânea de uma memória vernacular, constituída à margem dos enquadramentos institucionais hegemônicos.

Essa produção demanda acompanhamento analítico contínuo para verificar se o intenso fluxo de arquivamento resultará, efetivamente, em transformações estruturais entre formas explícitas (institucionalizadas) e implícitas (comportamentais) de memória coletiva no campo da memória cultural (Canter, 2022). O estudo dessa lembrança preventiva, avalia o autor, pode ajudar a formular novas estruturas metodológicas para compreender a interpretação social do contágio e identificar vozes silenciadas, visto que as memórias futuras diferirão das atuais.

Nesse contexto, os dados acumulam-se e transformam-se, assumindo um valor informacional e patrimonial de natureza provisória (Dodebei, 2015). A consolidação desse vasto acervo vernacular da covid-19, em meio à suspensão das dinâmicas físicas tradicionais, dialoga com os desafios da patrimonialização e da memória transcultural.

Erll (2021) propõe que a vivência síncrona da emergência fornece as bases para uma memória geracional, desenhando um horizonte aberto para a eventual consolidação de uma recordação transnacional.

Sob a perspectiva macroscópica, as políticas públicas de reconhecimento patrimonial atuam de modo análogo às fronteiras políticas e semânticas, operando como mecanismos capazes de condicionar e direcionar o fluxo das lembranças. No entanto, a viabilidade de uma memória efetivamente transnacional exige a consolidação primária de sua base geracional, processo que demanda a confluência

entre investimentos oficiais e fluxos alicerçados em experiências profundamente sentidas pelos indivíduos (Erll, 2021). O acúmulo digital fornece a base para forjar um forte senso de experiência comum, elemento inerente a essa dimensão geracional da memória e dotado de potencial para sustentar perspectivas alternativas de futuro.

A perpetuação desses registros, no entanto, permanece suscetível aos mecanismos de esquecimento, tornando a vigilância analítica necessária. A constituição da memória cultural sobre crises sanitárias e a sua preservação e disseminação pública não são homogêneas ao longo do tempo (Erll, 2021).

Para Erll, a Gripe Espanhola exemplifica um precedente histórico de amnésia social, cujos registros acabaram restritos aos sistemas científicos e governamentais. Essa amnésia histórica decorre de fatores sociológicos, estruturais e culturais convergentes. A imprecisão diagnóstica inviabilizou a nomeação da enfermidade e a formulação de narrativas claras sobre o contágio, enquanto a rapidez e a percepção miserável dos óbitos suprimiram a narrabilidade e o caráter heroico comumente associado a perdas bélicas. Essa retração soma-se à dificuldade inerente à cultura da memória de estabelecer avaliações morais em tragédias de fundo sanitário, um processo facilitado quando há responsabilidade humana evidente. Por fim, a expansão transnacional da doença ampliou o espaço mnemônico e impediu a estruturação de um arquivo cultural coeso, culminando na escassez de registros artísticos e literários para as gerações seguintes. Guardadas as devidas peculiaridades, a pandemia de covid-19 incorre no mesmo risco e exige atenção crítica contínua para evitar a repetição da dispersão mnemônica pelo viés institucional.

O não silenciamento e apagamento da pandemia também requerem uma avaliação do futuro uso dessa lembrança. A covid-19 atuou, nos termos de Vinitzky-Seroussi e Maraschin (2021), como o fator histórico determinante para o renascimento mnemônico da Gripe Espanhola. O evento de 1918, antes restrito aos registros da memória de arquivo, conforme Assmann (2008), encontrou as condições sociológicas para abandonar o seu estado de latência. Sua evocação pública no decorrer da pandemia de covid-19 superou até mesmo as mobilizações do seu próprio centenário. Todavia, durante os momentos mais graves da pandemia, o resgate tardio de uma memória sanitária silenciada há mais de um século esteve associado à emergência de discursos nacionalistas e à renacionalização das memórias coletivas, processo que Erll (2021) identifica como particularmente preocupante. Para exemplificar o que a autora suscita, basta lembrar que no Brasil, assim como em outros países cujos

governantes acenavam para o negacionismo da ciência, a ameaça do “vírus chinês” dominou os discursos, ignorando as diretrizes estabelecidas pela Organização Mundial da Saúde (OMS) em 2015 para se evitar nomear novas doenças infecciosas de maneiras que não sejam estigmatizantes ou enganosas.

Fica evidente, portanto, que apesar da pandemia ser uma ocorrência global ainda não desdobrada em um fato histórico consolidado — e sem perder de perspectiva que a magnitude de um evento não configura condição suficiente para a elaboração de ritos, homenagens ou marcos públicos —, o acompanhamento crítico dos desdobramentos da memória da covid-19 nos próximos anos apresenta-se relevante, como reforça Erll (2011).

Os estudos de memória devem indagar como rituais e formas mnemônicas (símbolos, ícones ou esquemas condensados do passado) são traduzidos e integrados a repertórios locais [...] e como conteúdos mnemônicos são continuamente hibridizados e recombinaados de formas muitas vezes surpreendentes. [...] ‘Memória na cultura’ implica muito mais do que ‘lembança’; envolve conhecimento, repertórios de histórias e roteiros, memória implícita, aspectos corporais como *habitus*, e – junto com a recordação – também aquela outra operação básica da memória: o esquecimento” (Erll, 2011, p. 14, tradução da pesquisadora).

Observados os tensionamentos que incidiram sobre os bares a partir da interrupção da convivência — afetando tanto os três grupos de frequentadores propostos por esta pesquisa quanto os fluxos turísticos que também ajudam a sustentar a comensalidade dos bares patrimonializados —, assim como a reconfiguração global do tempo e das disputas mnemônicas desencadeadas pela pandemia, avançamos na análise para o momento seguinte ao do fechamento inicial. Ou seja, a tentativa de retorno à normalidade com as medidas de flexibilização do distanciamento.

6.3 A volta dos encontros: hospitalidade sanitária diante dos balcões e transformações na comensalidade

Como mencionado, em 16 de março de 2020, a Prefeitura do Rio de Janeiro adotou suas próprias medidas para tentar reduzir o ritmo da transmissão da covid-19, determinando que os estabelecimentos enquadrados como serviço de alimentação

só funcionassem com entregas em domicílio (*delivery*) (RIO DE JANEIRO, 2020b). Nesse tempo, a adoção do *delivery* por parte dos negócios foi útil para auxiliar na viabilidade financeira dos mesmos, mas não substituiu a experiência de se estar no bar de preferência e expressar seu capital cultural enquanto indivíduo perante seus pares.

O primeiro conjunto de regras restritivas perdurou até 02 de julho de 2020, quando os bares, restaurantes e lanchonetes foram autorizados a ter o funcionamento presencial, no entanto, sob novas regras. Dentre os cuidados, os bares deveriam restringir a ocupação a 50% da capacidade, além de oferecer aos funcionários equipamentos de proteção individual, como luvas e máscaras descartáveis, álcool em gel 70% (RIO DE JANEIRO, 2020d).

Além de protocolos operacionais determinados pelo Executivo para que os bares e lanchonetes pudessem funcionar, entidades setoriais também traziam orientações e boas práticas para serem seguidas diante a emergência que estava sendo vivenciada. Com isso, o agendamento da visita dos frequentadores aos estabelecimentos, a instalação de placas de acrílico transparente para evitar a proximidade entre os dois lados do balcão, e o uso de cardápios de fácil limpeza ou até mesmo no formato virtual (QR Code) passaram a fazer parte da rotina. O modo de pagamento também foi alterado, desencorajando o uso de dinheiro em espécie em favor de cartões e terminais de pagamento eletrônico.

Os frequentadores também precisaram adaptar-se ao uso das máscaras, que tornavam praticamente invisíveis os rostos familiares. Como a proteção facial só podia ser removida para o consumo, as conversas nos bares ganharam tons abafados. A própria permanência nesses estabelecimentos passou a ser rigorosamente condicionada, via decreto (RIO DE JANEIRO, 2021), à ocupação de mesas, sendo vedada a circulação ou a permanência de clientes em pé. Em suma, um novo agente de tensionamento passou a incidir na organização material e nas formas legitimadas de sociabilidade e comensalidade.

Figura 27 – Adega Pérola no período pandêmico



Fonte: acervo da autora, 2020

Para evitar que as pessoas ficassem em espaços confinados, uma resolução estadual regulamentou a ocupação de calçadas e áreas de estacionamento por bares e restaurantes no município do Rio de Janeiro (RIO DE JANEIRO (Estado), 2020c), o que se demonstrou especialmente relevante para o faturamento da Adega Pérola no curso da pandemia, como veremos adiante. Instados a lembrar das fases de reabertura e de flexibilização das regras, as entrevistas evidenciam a preocupação dos responsáveis por oferecer o ambiente para a cena de comensalidade.

Felipe: Eu acho que, no primeiro momento da reabertura, os mais neuróticos eram os donos. Éramos nós, sabe? Porque eu, graças a Deus, não perdi ninguém na família por covid. Mas o nosso receio de ‘será que vem uma onda?’, ‘será que vai voltar?’, nos fazia ser muito mais prudente até do que os próprios funcionários e muito mais do que os clientes. A gente teve, e a gente sabe disso, uma parcela da população que não acreditou e até hoje não acredita (nos riscos da covid). E essa parcela da população influenciava e deixava a gente muito tenso. Porque era ela que questionava o álcool em gel, era ela que questionava o distanciamento. (2025)

Dona Marta: Tava todo mundo com saudade. Uma minoria veio com medo, né? Vindo com máscara. [...] A gente mantinha higiene, álcool e máscara. Todos os cuidados que tinham que ser feitos, a gente manteve. Mas acho que estava todo mundo tão desesperado pra voltar à normalidade... (2026)

Embora o processo de abertura gradual já estivesse em curso no Brasil, as ondas de transmissão da covid-19 alimentavam a discussão sobre a necessidade da manutenção do isolamento, e em que nível. Como já mencionado, as medidas para

conter o avanço da covid-19 não foram unificadas nas diferentes esferas de governo, reproduzindo o cenário de fratura ideológica que o país atravessava. De maneira geral, o alinhamento ao espectro político de direita associou-se à contestação das normas de isolamento social e das diretrizes científicas, incluindo a vacinação. Em contrapartida, os indivíduos identificados com a esquerda defenderam a adoção e o rigor dessas regras. Essa divergência ideológica assume relevância analítica sobretudo ao examinar o processo de retomada das atividades presenciais no Bar Bip Bip.

O Bip Bip, enquanto um espaço de sociabilidade historicamente associado à esquerda, decidiu pela reabertura só em novembro de 2021. Durante todo esse tempo, só abriu para poucos amigos realizarem algumas das de transmissões via redes sociais. Em setembro de 2021, o Bip promoveu a última dessas transmissões, em celebração ao aniversário de Aldir Blanc, ainda com as portas fechadas para os frequentadores. Duas semanas depois, por ocasião do aniversário de Alfredinho, o estabelecimento abriu suas portas, como relata o interlocutor, que no âmbito dessa pesquisa foi nomeado como Rafael.

Rafael: No aniversário do Alfredinho, a gente falou: vamos abrir o Bip para as pessoas que quiserem vir, mas não vamos vender cerveja, é só para quem quiser lembrar o Bip. Não sei se a gente fez roda de samba, talvez a gente tenha feito roda de samba na rua, mas não vendeu cerveja, nada. Aí fomos conversando com o Ary Miranda, que é médico sanitário da Fiocruz, que é um dos caras mais importantes do Bip desde sempre. Fizemos uma reunião e aí dissemos: vamos abrir no dia 12 de novembro de 2021, que eu me lembro que era o aniversário do João Nogueira e do Paulinho da Viola (2026).

É necessário pontuar que essa lente de análise não permite generalizações, já que são raros os estabelecimentos que adotam uma postura ideológica tão clara quanto a do Bip Bip. Adicionalmente, as questões financeiras não cessaram imediatamente após o primeiro decreto de flexibilização de funcionamento, o que pode ter contribuído para diferentes bares e restaurantes funcionarem à margem das restrições de ocupação. Essa face do período da pandemia fica evidente em diversas reportagens do jornal O Globo. No dia 02 de julho de 2020, por exemplo, a reportagem “Covid-19: Bares reabrem lotados na noite desta quinta-feira; clientes descumprem regras de distanciamento na calçada” relatava como mesmo com os bares vendo a boemia de volta depois das 22h, o controle sobre a ocupação de calçadas era um desafio. No dia seguinte, o mesmo jornal noticiava que “Após repercussão, bares se

unem para evitar aglomerações: 'Precisamos mudar de denunciados para denunciantes'". Os episódios se seguiram durante meses. Em outubro, por exemplo, O Globo destacava que mesmo com os estabelecimentos podendo funcionar desde julho se seguissem uma série de normas, os "points" de aglomeração, vinham desrespeitando as regras.

Esses tensionamentos documentados na imprensa foram abordados pelo interlocutor do Bar e Restaurante Urca — nomeado nesta pesquisa como Felipe —, ao falar do esforço para funcionar cumprindo as restrições sanitárias.

Felipe: Quando a gente começou a abrir parcialmente, com todos os protocolos possíveis e imaginários, a gente era super chato mesmo. Super rigoroso com tudo, com a higiene, com o protocolo. E eu me lembro que a gente sofreu muito com colegas de mercado que eram imprudentes e abriam, e a gente tomava a culpa de tudo, sabe? Então isso foi, na época, um motivo de muita revolta, porque a gente não abria e você podia entrar em outros bares, com meia porta, vendendo sem o mínimo de zelo e critério, não só com clientes, mas com funcionários. (2025)

A entrevista denota ainda que esse foi período para além da adaptação operacional, abordada anteriormente. A introdução de novas medidas de conduta para se usufruir o espaço dos bares gerou uma fricção naquilo que até então era entendido como o acolhimento enquanto função elementar da hospitalidade pois houve a necessidade de estabelecer novos limites na cena da comensalidade.

Felipe: Você tinha que seguir regras, mas essas regras não eram de comum acordo com todos os clientes. Então, você tinha uma população de 100 pessoas, 20% não suportavam ou não usavam máscara. Eu acho que esse foi o momento mais difícil. A falta de conscientização. Dentro do restaurante, a gente ainda conseguia lidar, tentava minimamente que as pessoas respeitassem as normas. Você imagina na Mureta, onde tinha que se respeitar aquele método de distância, e aí você olhava todo mundo junto. Mas ali não acontecia nada [do bar ser autuado por descumprir as regras]. (2025)

Nesse extrato, observa-se uma reconfiguração no papel dos garçons e proprietários. Habitualmente responsáveis pela fluidez do acolhimento, viram-se obrigados a assumir uma função informal de fiscalização, impondo novos limites à cena comensal e, conseqüentemente, a conduta do cliente. Essa dinâmica trazida pelo contexto da pandemia de covid-19 incide na estrutura da cena hospitaleira que, conforme as sucessivas formulações de Camargo (2021, 2015, 2004 *apud* Gimenes-Minasse e Lopes, 2024, p. 457), compreende-se como efêmera, ancorada nas

relações interpessoais e operando "como um ritual, com atores e o espaço no qual uma marcação precisa, no sentido teatral da palavra, se desenrola".

A continuidade da cena de comensalidade permite que várias funções sociais sejam exercidas, inclusive aquelas relacionadas à criação e fortalecimento de vínculos sociais e de expressão de identidades individuais e coletivas, que terminam por fortalecer não apenas o grupo, mas também o vínculo do indivíduo (Gimenes-Minas e Lopes, 2024, p. 460)

No cenário da covid-19, a expectativa de que o outro cumprisse os dispositivos de segurança tornou-se, paradoxalmente, a própria condição para que o encontro pudesse acontecer, elevando a premissa de um relacionamento onde tanto o anfitrião quanto o hóspede pactuam pertencer a uma mesma estrutura moral (Lashley; Morrison, 2004 *apud* Kalaoum; Sousa; Trigo, 2020). Nesse caso, a estrutura moral gira em torno do cumprimento das regras visto que a aversão aos protocolos sanitários representa o próprio risco de contágio.

Sob uma perspectiva teórica, Kalaoum, Sousa e Trigo (2020) fornecem, aqui, uma literatura focada na gestão do acordo procedimental voltado à higienização e segurança que culmina em uma "hospitalidade sanitária", entendida como um modo de interação — simultaneamente encontro e não-encontro — que busca construir um ambiente fisiologicamente seguro, afastando a hostilidade inerente ao risco de contágio. O termo é proposto para tratar das dinâmicas tradicionais de recepção que foram transfiguradas, passando a abrigar riscos que extrapolam o viés estritamente comercial. Nessa nova arquitetura do acolhimento, anfitrião e hóspede — ou garçom e cliente — deixam de ser apenas emissores de hospitalidade e ambos passam a ser receptores da percepção invisível e constante do risco. (Kalaoum, Sousa e Trigo, 2020, p.282-294).

Para compreender como esse risco invisível altera os rituais, recorro pontualmente ao precedente analítico apresentado nos debates sobre "comensalidade segura". Esse referencial, mobilizado por Moreira et al. (2018) em investigações antropológicas sobre o HIV/AIDS, compreende o risco como uma dimensão socialmente construída. Nesse cenário, a interação estabelece-se sob a percepção restritiva do corpo do outro como um provável agente contaminante. A adoção de atitudes materiais preventivas nas dinâmicas de partilha — como a separação de talheres e pratos no contexto do HIV/AIDS — fundamenta estratégias que reconfiguram a dimensão social do convívio e autorregulam o indivíduo perante o coletivo (Elias, 1994 *apud* Moreira et al., 2018, p. 142-149). As encenações

defensivas, antes voltadas ao indivíduo isolado no ambiente doméstico, analisado por Moreira *et al.*, adquirem uma dimensão coletiva e global na pandemia de covid-19. A estigmatização do corpo ganha contornos macroestruturais, com o medo do contágio sendo instrumentalizado para reativar xenofobias e identidades antagônicas na busca por culpados, como já mencionado (Erll, 2021).

Ao transpor essa lógica de vigilância moral sobre o "outro" para a escala micro das relações cotidianas, reportagens da época evidenciam como essas tensões se deram. Em 02 de julho de 2020, por exemplo, o jornal *O Globo* trouxe, na reportagem "Pés-sujos, mas com as mãos bem limpas é a nova regra nos bares e botequins que reabrem nesta quinta", relatos de frequentadores de diferentes bares da cidade. Alguns adotaram o hábito de levar copos de casa por desconfiança da higienização, enquanto os proprietários relataram a precaução de afixar cardápios nas paredes para evitar o manuseio do cardápio de papel.

Esse temor e desconfiança da proximidade evoluiu, no limite, para o policiamento explícito dos corpos no interior dos estabelecimentos. Com a adoção das regras de flexibilização os estabelecimentos passaram a ser fiscalizados pela Guarda Municipal. Sobre isso, um dos interlocutores descreve que, embora o estabelecimento cumprisse rigorosamente todas as exigências de distanciamento e higiene, a presença de um policial empunhando um fuzil no interior do bar gerou choque. Em suas palavras, ele jamais imaginava que um ambiente de hospitalidade seria palco para uma cena do aparato coercitivo mobilizado pelo Estado para garantir o cumprimento das normas.

Avançando na análise, um dos pontos das entrevistas semiestruturadas consistiu em questionar se, dada a gravidade da pandemia, os frequentadores desenvolveram algum receio em relação ao consumo de alimentos específicos ou de determinados métodos de preparo. Tal inquietação se apoia na discussão proposta por Woortmann (2016) sobre proscritões alimentares. A autora elabora como vivências sociológicas negativas vetam consumos, interditam lugares específicos e alteram de modo duradouro as práticas cotidianas e os rituais dos indivíduos. Essa lógica de interdição opera de forma evidente quando um acontecimento traumático impõe um ponto de virada (*turning point*) na memória, ressignificando uma situação originalmente prazerosa e transformando o preparo ou o consumo de uma comida ligada à celebração em um símbolo de dor, morte ou ruptura.

A compreensão analítica desse processo exige distinguir a memória "de", circunscrita à nostalgia e inativa no presente, da memória "para", responsável por projetar o passado em comportamentos evidentes e recorrentes. A mecânica da memória "para" ampara-se no conceito de *habitus* formulado por Bourdieu (2007). Nessa formulação, a retenção do passado materializa-se na incorporação de símbolos, de contextos sociais e de especificidades relativas ao modo de comer.

Essa estrutura teórica orienta condutas de duas naturezas: as prescritivas, focadas na continuidade e no estímulo positivo, e as proscritivas, consolidadas a partir de experiências traumáticas. A manutenção da memória alimentar revela-se instável diante de interferências externas severas, o que expõe o consumo a rupturas radicais de significado ao longo do tempo. Quando um evento traumático fundamenta uma proscrição absoluta, a interdição daquele rito incorpora-se à trajetória do indivíduo de maneira contínua. Partindo dessa perspectiva teórica, observa-se que o forte interesse em retomar a rotina de convivência, expresso nas falas dos atores-chave, evidencia que a comensalidade nos bares patrimonializados não sofreu essa reorientação proscritiva. Ao serem questionados se o receio da contaminação levou à suspensão de algum prato do cardápio, os relatos demonstraram o oposto.

Pesquisadora: *vocês deixaram de oferecer algum tipo de prato por conta da pandemia? As pessoas ficaram receosas de pedir alguma comida?*

Felipe: Comida nada mudou, pelo contrário, a gente variou ainda mais do que tinha, né?! [...] O copo de vidro, a gente não pôde mais usar; então, o tipo de plástico acabou ficando. As pessoas se adaptaram, ou a gente se adaptou ao cenário, porque era mais fácil. O volume de cerveja retornável, aquela que você divide com outras pessoas, diminuiu. E a pessoa hoje quer fazer uma coisa mais prática — talvez uma herança [da pandemia] — de pegar uma long neck, que é dela só, ou um chope. Pode ser uma herança também o aspecto higiênico, né? (2025)

Dona Marta: Eu notei que aqui as pessoas passaram a comer à noite. Eu não servia jantar. Eu só servia era petisco. E aí engrenou (a venda) da comida. Agora tem mais comida, refeição, e petiscos.

O contato com o interlocutor da Adega Pérola trouxe uma camada adicional às perspectivas já apresentadas pelo Bar Urca e pelo Pavão Azul. Para Seu Carlos, como nomeamos o interlocutor nesta pesquisa, a volta da clientela não acompanhou, inicialmente, a intensidade observada antes do fechamento do bar. O cenário só foi normalizado a partir do momento em que o estabelecimento foi autorizado a operar com mesas na calçada pois as pessoas preferiam ficar em um espaço aberto.

Apesar de não notar comportamentos que remeta à formulação de Woortmann sobre rejeição traumática à comida, Seu Carlos notou que a frequência demonstrou-se mais receosa e seletiva ao consumo no curso dos episódios de contaminação de bebidas destiladas pela substância metanol, ocorridos em 2025.

Seu Carlos: Óbvio que diminuiu com essa história do metanol, entendeu? Mas as pessoas, hora nenhuma, deixaram de beber, porque acreditavam na casa. O cara sabe, graças a Deus, que a casa tem um compromisso de boa qualidade. Graças a Deus, meu cliente reconhece. (2025)

Adicionalmente, dentro desse movimento de reocupação dos espaços patrimonializados no cenário pós-isolamento, o Bip Bip, também não indica restrições nas práticas de convívio. Pelo contrário, o reduto histórico da boemia e da intelectualidade deixou o hiato pandêmico fortalecido e “sem perder a essência”.

Rafael: Naquele domingo da reabertura a rua estava completamente lotada. Nunca tinha visto isso na história do Bip. E aí todo mundo começou a chegar pra mim: ‘você acabou com o Bip’, ‘esse negócio de botar as coisas no Instagram, você acabou com o bar’, ‘nunca mais vai ser o mesmo’. Não tem como o Bip sobreviver, é um bar de 18 metros quadrados, com barulho vai dar [sic] com a vizinhança. (2026)

A retomada das atividades do Bip Bip é particularmente interessante, sob o ponto de vista desta análise, por congregar duas rupturas em um curto período. Primeiro, com a morte de Alfredinho, o espaço perdeu sua figura central. Depois, com a pandemia, sua gênese musical foi momentaneamente silenciada. Pode-se dizer que essa mesma fragilidade atuou como um catalisador para a aproximação dos indivíduos, associando-os em um estado afetivo comum capaz de compensar a desagregação inicial. Assim, a partilha de um período crítico reafirmou os vínculos internos e assegurou a manutenção da coletividade.

Todavia, a superação desse duplo choque só se deu pela mobilização de um capital social e de um *habitus* previamente constituídos, os quais viabilizaram a conversão do luto — tanto por Alfredinho quanto pela pandemia — em uma rede capaz de agir para garantir a perenidade do bar. Esse movimento gerou um efeito curioso e não esperado de atração de um novo perfil de público, alheio às regras estabelecidas por Alfredinho. Como abordado anteriormente, no bar as rodas de samba são estritamente acústicas e há a exigência de silêncio para apreciação da música. Com a chegada dessa nova audiência, trazida especialmente pelas transmissões das lives,

a rede tradicional de clientes — aos quais denomino de frequentadores habituais —, demonstrou seu descontentamento.

Rafael: Depois da pandemia, principalmente, começou um boom de rodas de samba na rua. E, claro, tinha um sentimento preso, tanto pela pandemia, mas também pelo novo mundo contemporâneo de pautas, de necessidade de reafirmar valores, identidades, tudo mais, que é justo, legítimo. Enfim, em todos os lugares da cidade veio um novo público de samba. Hoje muita gente estranha o Bip, e alguns até falam mal: 'um lugar de branco, um lugar de gringo. Eu acho que quem fala isso não é nem que não conhece, acho que não tem fundamento pra falar um negócio desse. O Bip é na Zona Sul, Copacabana. Claro que o público que vai vir, majoritariamente, talvez seja mais branco. Claro que vai ter mais gringo, mas as pessoas falam: 'roda de samba pra gringo'. Eu acho o oposto. A roda de samba pra gringo, ela tem tudo pra ser uma roda muito mais legítima porque não precisa ser uma roda que vai precisar ficar tocando os sucessos pra agradar o público. [...] O Bip é isso! Quem quiser vir aqui vai ouvir um samba. (2026).

Do ponto de vista teórico, é possível pensar a elaboração a partir das múltiplas disputas descritas por Bourdieu (2013). Visto que o “lugar e o local ocupados por um agente no espaço físico apropriado constituem excelentes indicadores de sua posição no espaço social” (p.134), a simples presença no local esbarra nas barreiras invisíveis dessa qualificação social. Ocupar fisicamente um habitat, enquanto um lugar físico socialmente qualificado, diz Bourdieu, sem dispor do *habitus* exigido impede a apropriação real do espaço e de seus trunfos. Nesse sentido, a disposição do indivíduo se resume a “ocupar fisicamente um habitat sem habitá-lo, propriamente falando”. Em suma, há uma relação indissociável, pois “se o habitat contribui para fazer o *habitus*, o *habitus* contribui também para fazer o habitat, através dos usos sociais, mais ou menos adequados, que ele inclina os agentes a fazer” (Bourdieu, 2013, p. 139).

Cabe pontuar, ainda, que o fortalecimento das tessituras do bar na retomada das atividades também perpassa a inauguração do Largo do Alfredinho. A idealização do Largo do Alfredinho surgiu como uma homenagem póstuma, capitaneada pelos vereadores Tarcísio Motta (Psol) e Reimont (PT), frequentadores do Bip Bip. A intenção original era renomear a rua em memória de Alfredinho, como já citado no capítulo 2; todavia, a complexidade burocrática da proposta levou à criação do largo. Embora o ex-prefeito Marcelo Crivella tenha negado a iniciativa inicialmente, o projeto obteve aprovação na gestão de Eduardo Paes (2022), em seu terceiro mandato como prefeito da capital.

Figura 28 – Largo do Alfredinho é inaugurado em 2021



Fonte: Divulgação do Bar Bip Bip

O ato oficial também adiciona um componente institucional à relação com o bar, porém sem acender o mesmo nível de crítica que o percebido em relação à chancela de 2012. Embora o Decreto nº 36.605/2012 seja motivo de ressalvas pelo interlocutor denominado na pesquisa de Rafael — dados os resultados simbólicos e práticos avaliados como pouco efetivos, como já mencionado —, o contexto da homenagem a Alfredinho demonstra nuances distintas. A fim de não inferir intenções ou transformar hipóteses em fatos, é preferível adotar a leitura objetiva de que o largo também pode ser entendido como uma renovação do compromisso do poder público com a preservação da memória intangível da cultura carioca, conforme expresso no dispositivo legal citado anteriormente.

Há de se pontuar, no entanto, que o evento também materializa o cumprimento de uma promessa política prévia: antes de assumir o Executivo municipal pela terceira vez, o atual prefeito se engajou nas campanhas de financiamento coletivo do estabelecimento, estipulando a inauguração das placas como sua contrapartida, de acordo com o interlocutor.

Nesse cenário, constata-se que as ações de valorização de espaços da boemia no Rio de Janeiro atravessam, em certos episódios, a figura de atores governamentais específicos. Isso abre margem para que seja questionado o uso político do

reconhecimento, tal como postula Abreu et al. (2021). Contudo, como já mencionado, o Estado opera com contornos definidos, mas os grupos reagem e ressignificam, dentro de sua própria estrutura de capital cultural, o enquadramento oficial. É desse tensionamento que os acenos da Prefeitura, embora criticados pelo próprio entrevistado, também se tornam úteis para serem acionados ou instrumentalizados estrategicamente diante de ameaças de extinção.

Além das percepções sobre as chancelas públicas, a excepcionalidade do evento pandêmico iluminou, para o interlocutor do Bar Urca, a necessidade de reavaliar a noção naturalizada de que o status de patrimônio, associado à tradição e à notoriedade acumuladas ao longo do tempo, funcionaria como uma garantia de continuidade dos estabelecimentos.

Felipe: Eu ouço muito disso: 'ah, não, é uma marca consolidada, é uma marca que não vai acabar, é um patrimônio, é tradição'.[...] Isso é um pensamento pré-moldado. [...] Para mim, a pandemia foi uma barra danada, barra burocrática, barra de segurar tudo mesmo. [...] Todos os estabelecimentos que se mantêm vivos têm muito valor. Se o dono gastou seu capital próprio, se o dono foi no governo negociar, se o dono pegou empréstimos... Eu acho que qualquer um desses que sobreviveu e manteve a estrutura, dentro do possível, tem muito valor. Eu acho que, por si só, isso já é muito mérito. (2025)

A análise dessa dimensão do pensamento pré-moldado sobre a construção simbólica do patrimônio ocorre, por excelência, por meio do referencial antropológico de Gonçalves, já mobilizado nas etapas anteriores deste trabalho. Contudo, este trecho em específico possibilita uma abordagem complementar a partir de Muir (2012) e sua crítica sobre diretrizes de políticas públicas incapazes de capturar benefícios fundamentados na sociabilidade de vizinhança.

O autor propõe a metodologia do retorno social sobre o investimento, instrumento capaz de mensurar benefícios imateriais, para a construção de estudos urbanos que embasam os indicadores governamentais utilizados na elaboração de políticas públicas. O pressuposto reside no valor gerado por locais com forte vínculo em seu entorno imediato, a exemplo dos pubs comunitários, cuja relevância excede as métricas estritamente econômicas das estatísticas oficiais. O reconhecimento desse valor social de compartilhar o entorno forneceria o embasamento técnico para estruturar as ações institucionais de apoio, necessárias diante das ameaças de apagamento do tecido social (Muir, 2012). As alterações nos padrões de consumo, a

concorrência de novas alternativas de lazer e, em última análise, o impacto das crises pandêmicas ilustram a importância de políticas mais bem estruturadas.

No âmbito local, o Decreto nº 36.605/2012 menciona a necessidade de mecanismos de incentivo para a permanência dos bens culturais na cidade. Essa diretriz, contudo, não avançou para a sistematização de medidas efetivas. Como visto ao longo do trabalho, o reconhecimento não se traduziu em apoios com reflexos na dimensão financeira dos bares.

Constata-se que, assim como a elevação à categoria de Patrimônio Cultural Carioca não resultou em contrapartidas proporcionais ao valor social gerado para a vida comunitária (Muir, 2012), o título tampouco se desdobrou em um plano de medidas voltado a proteger as particularidades dos espaços patrimonializados no curso da crise de covid-19.

Portanto, ao tensionar o reconhecimento institucional (os decretos) com a prática da comensalidade frente às adversidades impostas pela pandemia, nota-se que a permanência desses locais sustenta-se fundamentalmente em suas dinâmicas de convívio e na memória do próprio grupo, elementos que dinamizam e renovam continuamente o processo de patrimonialização (Davallon, 2015). A capacidade de "sobreviver ao tempo" não decorreu de garantias trazidas pelos atos normativos, mas do esforço dos proprietários para assegurar que o bar continue fazendo parte da memória cultural da cidade e sendo referência para diferentes grupos de indivíduos.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao término desta pesquisa, gestada pelas experiências significativas vividas na Zona Sul da cidade do Rio de Janeiro, aponto os principais achados e, sobretudo, as aprendizagens decorrentes do esforço empreendido nesta tese.

Resumir um bar a um espaço para se comer e beber é menosprezar a existência de inúmeros elementos culturais que organizam a vida de uma determinada vizinhança, bairro ou cidade. No Rio de Janeiro, com mais de 460 anos e diferentes projetos de desenvolvimento, um conjunto de bares resiste ao tempo e ao processo de homogeneização da paisagem urbana. Nesses locais, a forma de convivência passou a ter reconhecimento institucional a partir de 2012, com os estabelecimentos tradicionais sendo reconhecidos como Patrimônio Cultural Carioca.

Consolidados como peças da estrutura social e simbólica que se convencionou chamar de estilo de vida carioca, estes bares, notadamente, mudaram junto com a cidade, mas se negam a serem espaços neutros e meramente funcionais.

Um dos aspectos mais significativos da pesquisa foi a recorrência com que o conjunto de atores reafirmou a importância dos vínculos nos ambientes de cada bar. As entrevistas revelam uma compreensão consolidada da importância desses estabelecimentos para os grupos a eles vinculados, bem como de sua capacidade de sustentar memórias e sentidos de pertencimento.

As relações construídas ao longo do tempo são um capital simbólico constituído lentamente e que, dificilmente, poderia ser reproduzido por franquias que emulam botequins. Do mesmo modo, é evidente pelas falas dos interlocutores que uma alteração de endereço seria uma ruptura impensável.

Nesse sentido, esses bares são referências no que se propõem a fazer, base de uma comunidade em movimento e refúgio cotidiano, mesmo diante do desejo de inserir o Rio de Janeiro na lógica global de atração de investimentos pelo marketing urbano. Essa lógica de sedução ao olhar estrangeiro que, uma vez mais, vale lembrar, não é recente.

O Rio de Janeiro dos anos 1910 já era projetado para se demonstrar cativante ao olhar externo. Tal proposta levou a escritora parisiense Jane Catulle Mendès a cunhar a expressão “Cidade Maravilhosa”. Mais de um século depois das intensas transformações urbanas da *Bella Époque*, a “Cidade Maravilhosa”, de natureza ímpar segue pulsante aos olhos do mundo a partir dos projetos que continuamente

combinam os aspectos locais às narrativas internacionais. Essa transculturalidade, conforme formulação de Erll (2011), gera uma celebração midiática que demanda um olhar crítico em relação à atuação do poder público e suas ações para a "traduzir" para o idioma do mercado global seus aspectos culturais imateriais.

Desde o início da pesquisa, parti do pressuposto de que as chancelas institucionais de patrimônio exerciam um papel de alta relevância para os interlocutores. Porém, o campo se encarregou de reformular essa premissa.

As entrevistas indicam que os interlocutores atribuem importância à chancela patrimonial, sobretudo por seus efeitos simbólicos. O reconhecimento contribui para ampliar a visibilidade dos estabelecimentos, fortalecendo sua reputação junto ao público local, à imprensa e aos visitantes. Os relatos também demonstram que o patrimônio emerge como uma categoria nativa de pensamento, mobilizada pelos atores para atribuir sentido às suas próprias experiências, em consonância com a formulação teórica de Gonçalves (2007). Talvez o que mais sintetize essa apreensão é a articulação da história de seus estabelecimentos e suas trajetórias familiares como parte constituinte da memória cultural da cidade.

Tal percepção distancia-se, contudo, da ideia frequentemente associada ao patrimônio de que a proteção institucional seria suficiente para assegurar a continuidade dos negócios. Entre os interlocutores, prevalece o entendimento, já sugerido por Amaral (2013), de que a chancela agrega prestígio e reconhecimento, mas oferece poucos mecanismos de apoio à atividade, como incentivos fiscais. Em meu entendimento, essa não se configurava como uma questão de importância maior do que a necessária até a pandemia de covid-19, quando, sem poder funcionar normalmente, a necessidade de instrumentos com esse propósito ganhou centralidade.

Não posso afirmar que as frustrações sinalizadas nas entrevistas não estejam sendo endereçadas no âmbito institucional. Como já mencionado, os esforços de contato com o Instituto Rio Patrimônio da Humanidade (IRPH) não tiveram sucesso. Apesar da tensão entre a dimensão simbólica e a dimensão material em torno da patrimonialização, o que fica evidenciado é o esforço aplicado pelos responsáveis para manter os bares abertos durante a pandemia de covid-19.

Minha inquietação, no início da investigação, residia em entender esses bares elevados à categoria de patrimônio, em uma área também patrimonializada, num momento de perdas impostas pela covid-19. Embora muitos aspectos já tivessem sido

pautados pela imprensa, a ida a campo ampliou significativamente a compreensão desse processo. O cruzamento dos referenciais teóricos — sobre a comensalidade, a patrimonialização e as questões sociológicas inerentes — com as entrevistas realizadas revelou nuances tanto dos bares quanto do período pandêmico.

Entre os relatos que mais me marcaram ao longo da pesquisa estão as narrativas sobre a venda de um patrimônio familiar e sobre a frustração de um estabelecimento recém-inaugurado diante das restrições impostas pela pandemia. Ausentes das fontes jornalísticas analisadas, essas histórias só se tornaram acessíveis por meio do trabalho de campo, reafirmando a importância das entrevistas para a compreensão de experiências e significados que escapam aos registros públicos.

O processo de rememoração empregado nas entrevistas demonstra a dinâmica relacional entre a memória individual e a memória coletiva (Halbwachs, 2006). A relevância de um evento passado é constantemente renegociada em função das necessidades e angústias atuais dos grupos nos quais o indivíduo está inserido. Ao recordar, o indivíduo não se encontra isolado, pois a rememoração pessoal se situa no cruzamento das malhas de solidariedades múltiplas nas quais as pessoas estão engajadas. Nessa complementaridade entre o indivíduo e o grupo, o ato de revisitar o passado evidencia as correntes de pensamento coletivo que atravessam o sujeito, já que nunca estamos verdadeiramente sós. Ademais, é justamente nesse processo de interação do "eu" com "os outros" que a memória se constitui como um pilar basilar para a formação e a manutenção da identidade.

É interessante notar que a narrativa apresentada a mim pelos interlocutores se assemelha àquelas registradas nas matérias jornalísticas dentro do recorte temporal adotado. Contudo, não se trata de narrativas idênticas, visto que o testemunho oral, de fato, nunca é igual duas vezes. A semelhança do conteúdo aponta que as narrativas fornecidas resultam de vivências anteriores que podem ter simplesmente despertado memórias que são então contadas em encontros posteriores. Além disso, a forma como o relato se apresenta sofre influência direta do nível de "vigilância" do narrador ante o pesquisador, uma vez que o próprio andamento da pesquisa e as sucessivas abordagens podem gerar diferentes versões do mesmo narrador em tempos diversos (Portelli, 1997).

Com isso em perspectiva, e considerando as negociações com os interlocutores e as seleções atribuídas por mim às entrevistas, entendo que a

permanência destes estabelecimentos durante a crise sanitária demonstra que a patrimonialização, tal como proposta por Davallon (2015), cumpre, sim, uma função comunicacional importante no sentido de tornar visível determinado bem, produzir reconhecimento social e atribuir valor público. Contudo, na experiência observada, seus efeitos concretos parecem, em alguns momentos, aproximar-se mais dos de uma premiação ou certificação de prestígio da iniciativa privada do que dos de uma política pública voltada ao patrimônio cultural. O patrimônio cultural demanda ser pensado, reconhecido e preservado a partir de uma responsabilidade compartilhada pela sociedade e pelo Estado. Quando esse reconhecimento não consegue avançar, há questões particularmente delicadas que precisam ser revistas.

Para além da performance política da patrimonialização, que contribui para fixar o patrimônio no plano da imagem, as entrevistas permitiram compreender os elementos que sustentam esses bares em sua operação cotidiana e como a comensalidade é construída e se torna um elemento central na própria construção do patrimônio institucional. O *habitus* incorporado pelos frequentadores e proprietários acaba sendo apropriado pela lógica institucional, que atua para converter a memória cultural em um ativo de circulação transnacional. Ao mesmo tempo, a consolidação desse *habitus* explica o esforço dos donos dos bares e o engajamento dos clientes para suas permanências.

As regras que orientam a frequência, as formas de sociabilidade e os modos de apropriação desses espaços são expressão de um *habitus* local, de grupos muito bem definidos, que dialoga continuamente com referências externas e dinâmicas. Nesse sentido, o decreto institucional cria essa moldura externa enquanto o bar se estrutura nas dimensões relacionais internas. A atualização reiterada dessas práticas no cotidiano constitui os quadros sociais nos quais a memória coletiva se ancora, em consonância com a formulação de Halbwachs (2006).

Diante disso, as interpretações principais desta tese afastam conclusões deterministas e sugerem que a comensalidade sustenta a memória e a identidade desses espaços mesmo diante da impossibilidade do encontro presencial no curso da pandemia.

Ao finalizar esta etapa, compreendo que esta pesquisa não esgota a complexidade dos processos de patrimonialização e de comensalidade nos bares considerados patrimônio cultural localizados na Zona Sul da cidade, mas oferece um registro inicial sobre esses espaços durante a crise sanitária da covid-19. Espero que

este estudo sirva como ponto de partida para novos olhares e para ampliação do escopo teórico pesquisado. A quem este percurso despertar o interesse, deixo o convite: que se sinta instigado a continuar este debate, preferencialmente, ao redor da mesa, bebendo um chope gelado e comendo um bolinho de bacalhau antes de seguir para o samba do Bip.

REFERÊNCIAS

- ABREU, R.; DINOLA, S.; FELIX, R. R. Observatório do Patrimônio Cultural do Sudeste: relato de uma experiência de "memoração" do Patrimônio Cultural. In: GAEBRIN, C. M. G. et al. (org.). **Memória Social em movimento**. 1. ed. Canoas: Unilasalle, 2021. p. 43-71.
- ALBERTI, V. **Manual de História Oral**. 3. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2005.
- ALGRANTI, L. M. Tabernas e Botequins: cotidiano e sociabilidades no Rio de Janeiro (1808-1821). **Acervo**, Rio de Janeiro, v. 24, n. 2, p. 25-42, jul./dez. 2011.
- AMARAL, Claudia França do; QUEIROZ, Leila Lemgruber. **O design vernacular nos espaços contemporâneos: o caso do botequim no Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro: Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro (PUC-Rio), 2013. Disponível em: https://www.maxwell.vrac.puc-rio.br/22257/22257_1.PDF. Acesso em: 14 ago. 2024.
- ASSMAN, A. (2008). Canon and archive. In: Erll, A., Nünning, A. **Cultural memory studies: an international and interdisciplinary hand-book**. Edited by Astrid Erll, Ansgar Nünning.
- BENI, M. C. Turismo e Covid-19: algumas reflexões. **Rosa dos Ventos: Turismo e Hospitalidade**, Caxias do Sul, v. 12, n. 3, p. 1-23, 2020. DOI: <https://doi.org/10.18226/21789061.v12i3a02>.
- BOURDIEU, P. **A Distinção: crítica social do julgamento**. Porto Alegre: Zouk, 2007.
- BOURDIEU, P. Espaço físico, espaço social e espaço físico apropriado. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 27, n. 79, p. 133-144, 2013. DOI: <https://doi.org/10.1590/S0103-40142013000300010>.
- CANTER, W. H. Y. **Memory in time of COVID**. 2022. 186 f. Tese (Doctor of Philosophy in the College of Arts and Sciences) – Georgia State University, Georgia, 2022. Disponível em: https://scholarworks.gsu.edu/communication_diss/109/. Acesso em: 25 jun. 2025.
- CHALHOUB, S. **Trabalho, lar e botequim: o cotidiano dos trabalhadores no Rio de Janeiro da belle époque**. 2. ed. Campinas: Editora da Unicamp, 2001.
- CHAO, A. R. da T.; MAIA, J. L. de A. Boticas, butiquinhas, botecos, botequins: sociabilidades e comensalidades dos espaços de lazer popular do moderno Rio de Janeiro. **Logos**, Rio de Janeiro, v. 25, n. 1, 2018. DOI: <https://doi.org/10.12957/logos.2018.35908>.
- CHOAY, F. **A alegoria do patrimônio**. São Paulo: Estação Liberdade/UNESP, 2006.

CONNERTON, P. **How modernity forgets**. Cambridge: Cambridge University Press, 2009. DOI: <https://doi.org/10.1017/CBO9780511627187>.

COSTA, Luciana de Castro Neves. Paisagem cultural: desafios na construção e gestão de uma nova categoria de bem patrimonial. 2018. 338 p. Tese (Doutorado em Memória Social e Patrimônio Cultural) – Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2018.

COSTA, Amanda Danelli; AUGUSTO, L. C. ; RODRIGUES, T. A. C. . Bares tradicionais no Rio de Janeiro: a herança portuguesa no patrimônio cultural carioca. *Ambivalências*, v. 7, p. 101-124, 2019.

CORBIER, J. A fava e a moréia: hierarquias sociais dos alimentos em Roma. In:

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Liberdade, 2020. p. 217-237.

CSENGO, J. A emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Liberdade, 2020. p. 806-824.

CUNHA, G. E. da. **Gastronomia sobre rodas, memória e patrimônio**: os food trucks na cidade do Rio de Janeiro. 2020. 191 f. Dissertação (Mestrado em Memória Social) – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2020.

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

DAVALLON, J. Memória e patrimônio: por uma abordagem dos regimes de patrimonialização. In: TARDY, C.; DODEBEI, V. (org.). **Memória e novos patrimônios**. Marseille: OpenEdition Press, 2015. Disponível em: <https://books.openedition.org/oep/866>. Acesso em: 28 ago. 2024

DESPORTES, J. Os ofícios da alimentação. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Liberdade, 2020. p. 422-436.

DODEBEI, V. Memoração e patrimonialização em três tempos: mito, razão e interação digital. In: TARDY, C.; DODEBEI, V. (org.). **Memória e novos patrimônios**. Marseille: OpenEdition Press, 2015. <https://books.openedition.org/oep/865>. Acesso em: 28 ago. 2024

DOMINGUES, João Luiz Pereira. A história institucional recente da política de patrimônio cultural na cidade do Rio de Janeiro: versões protecionistas, versões empreendedoras. **Antíteses**, v. 9, n. 17, p. 222-245, jan./jun. 2016.

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

ERLL, A. Travelling memory. **Parallax**, v. 17, n. 4, p. 4-18, 2011. DOI: <https://doi.org/10.1080/13534645.2011.605570>.

ERLL, Astrid. Will COVID-19 become part of collective memory? In:

BOOMGAARDEN, G. (ed.). **13 Perspectives on the Pandemic: Thinking in a State of Exception**. Berlin: De Gruyter, 2021. Disponível em:

[https://blog.degruyter.com/wp-](https://blog.degruyter.com/wp-content/uploads/2021/02/DG_13perspectives_humanities.pdf)

[content/uploads/2021/02/DG_13perspectives_humanities.pdf](https://blog.degruyter.com/wp-content/uploads/2021/02/DG_13perspectives_humanities.pdf) Acesso em: 17 out. 2025.

FALTIN, A. O.; GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Comensalidade na hospitalidade e na convivialidade: um ensaio teórico. **Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, v. 11, n. 3, p. 634-652, 2019. DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v11i3p634>.

FERNANDES, A. M. V. **Patrimônio cultural, turismo e a renovação das cidades: aproximações e dissonâncias entre Barcelona e Rio de Janeiro**. 2017. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2017. Disponível em: <https://repositorio.unicamp.br/acervo/detalhe/983525>. Acesso em: 17 abr. 2026.

FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2003.

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

GARÇONI, I. de C. **Um Século de Botequim: A história de Seu Gomes, o Inventor do Bar Urca**. 1. ed. Rio de Janeiro: [s.n.], 2012.

GARÇONI, I. de C. **Tascas, tabernas e botequins em Lisboa e no Rio de Janeiro: da plebe às elites (séculos XIX-XXI)**. 2021. 165f. Dissertação (Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade) Universidade de Coimbra, UC.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. A História Oral como método para pesquisas sobre Alimentação & Turismo. **Ateliê Do Turismo**, v. 9, n. 1, 2025.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. . **Novas configurações do comer junto - reflexões sobre a comensalidade contemporânea na cidade de São Paulo (Brasil)**. Estudos Sociedade e Agricultura (UFRRJ), v. 2, p. 251-275, 2017.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. **O fenômeno da comensalidade e suas funções sociais: uma discussão preliminar**. Revista Mangút: Conexões Gastronômicas. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3 n. 1, p. 162-175, jun. 2023.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G.; LOPES, M. da S. Dinâmicas de hospitalidade, inospitalidade e hostilidade em cenas de comensalidade: uma reflexão preliminar. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, v. 21, p. 441-466, 2024. DOI: <https://doi.org/10.29147/revhosp.v21.1163>.

GONÇALVES, J. R. S. Os limites do patrimônio. In: LIMA FILHO, M. F.; ECKERT, C.; BELTRÃO, J. (org.). **Antropologia e Patrimônio Cultural: diálogos e desafios contemporâneos**. Florianópolis: Nova Letra/ABA, 2007.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. As transformações do patrimônio: da retórica da perda à reconstrução permanente. In: TAMASO, Izabela; LIMA, Manuel Ferreira. (org.). **Antropologia e patrimônio cultural: trajetórias e conceitos**. 1. ed. Brasília: ABA Publicações, 2012. v., p. 59-74.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. Patrimônio, espaço público e cultura subjetiva. In: GONÇALVES, José Reginaldo Santos (org.). **Antropologia da esfera pública: patrimônio, museus e política cultural**. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2019. Disponível em:

https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/688/o/antropologia_da_esfera_publica.pdf.

Acesso em: 21 nov. 2023.

GONDAR, J. Memória do futuro. **Debates** – Cadernos do Programa de Pós-Graduação em Música, Rio de Janeiro, v. 27, n. 2, p. 12-23, 2023. Disponível em: <https://seer.unirio.br/revistadebates/article/view/12883>. Acesso em: 9 dez. 2024.

GORDON-WILSON, Sianne. An exploration of the substitutions of British pub consumers during the COVID-19 crisis. **International Journal of Hospitality Management**, v. 96, July 2021, 102998. DOI: 10.1016/j.ijhm.2021.102998.

HALBWACHS, M. **A Memória Coletiva**. São Paulo: Centauro, 2006.

HARTOG, F. A Covid-19 e as perturbações no presentismo. **ArtCultura**, Uberlândia, v. 22, n. 41, p. 50-56, 2020. DOI: <https://doi.org/10.14393/artc-v22-n41-2020-58640>. Acesso em: 17 out. 2024.

HARTOG, François. *A Covid e o tempo: “Who is in the driver’s seat”?* HH Magazine – Humanidades em rede, 2021. Disponível em: <https://hhmagazine.com.br/a-covid-e-o-tempo-who-is-in-the-drivers-seat/>. Acesso em: 17 out. 2024.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). Rio de Janeiro: paisagens cariocas entre a Montanha e o Mar. In: IPHAN. **Dossiê de Candidatura do Rio de Janeiro à Lista de Patrimônio da Humanidade**. Brasília: IPHAN, 2012.

KALAOUM, F.; SOUSA, E.; TRIGO, L. Hospitalidade sanitária? Reflexões sobre uma nova perspectiva para o turismo. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, v. 17, n. 3, p. 274-297, 2020. DOI: <https://doi.org/10.21714/2179-9164.2020.v17n3.013>.

KARLS, Thaina Schwan. **O Rio de Janeiro à mesa: a alimentação nos restaurantes e confeitarias do século XIX (1854-1890)**. Revista de História, São Paulo, n. 178, p. 1-28, 2019. DOI: 10.11606/issn.2316-9141.rh.2019.142528.

LA BARRE, J. de. Choque de futuro: o Rio dos megaeventos. **O Social em Questão**, Rio de Janeiro, 2013. Disponível em: <https://osocialemquestao.ser.puc-rio.br/media/3artigo29.pdf>. Acesso em: 27 fev. 2021.

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

MANIER, David; HIRST, William. **A Cognitive Taxonomy of Collective Memories**. In: ERLI, Astrid; NÜNNING, Ansgar (eds.). *Cultural Memory Studies: An International and Interdisciplinary Handbook*. Berlin; New York: De Gruyter, 2008. p. 253-262. DOI: 10.1515/9783110207262.4.253.

MARCOUX, Jean-Sébastien. *Souvenirs to forget*. *Journal of Consumer Research*, v. 43, n. 6, p. 950–969, 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.1093/jcr/ucw069> Acesso em: 18 maio. 2025.

MELLO, P. T. de; SEBADELHE, Z. O. **Memória afetiva do botequim carioca**. Rio de Janeiro: José Olympio, 2016.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. A história da alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material*, São Paulo, v. 5, n. 1, p. 9–91, 1997. DOI: 10.1590/S0101-47141997000100002. Disponível em: <https://revistas.usp.br/anaismp/article/view/5349>. Acesso em: 25 jun. 2023.

MIRANDA, Marcos Paulo de Souza. **A relação entre coisas antigas e o patrimônio cultural**. Consultor Jurídico, 15 jul. 2023. Disponível em: <https://www.conjur.com.br/2023-jul-15/ambiente-juridico-relacao-entre-coisas-antigas-patrimonio-cultural/>. Acesso em: 2023.

MIRANDA, Marcos Paulo de Souza. **Aspectos do tombamento provisório de bens culturais**. Consultor Jurídico, 4 nov. 2023. Disponível em: <https://www.conjur.com.br/2023-nov-04/ambiente-juridico-aspectos-tombamento-provisorio-bens-culturais>. Acesso em: 2023.

MIRANDA, Marcos Paulo de Souza. **É possível o tombamento de bens culturais por meio de lei**. Consultor Jurídico, 8 jan. 2022. Disponível em: <https://www.conjur.com.br/2022-jan-08/ambiente-juridico-possivel-tombamento-bens-culturais-meio-lei/>. Acesso em: 2023.

MIRANDA, Marcos Paulo de Souza. **O estatuto da cidade e a proteção do patrimônio cultural**. Consultor Jurídico, 14 dez. 2019. Disponível em: <https://www.conjur.com.br/2019-dez-14/ambiente-juridico-estatuto-cidade-protecao-patrimonio-cultural/>. Acesso em: 2023.

MIRANDA, Marcos Paulo de Souza. **Participação comunitária e adoção de bens culturais no Brasil**. Consultor Jurídico, 14 maio 2022. Disponível em: <https://www.conjur.com.br/2022-mai-14/ambiente-juridico-participacao-comunitaria-adoacao-bens-culturais-brasil/>. Acesso em: 2023.

MOREIRA, S. A. et al. Percepção de risco como estratégia de convívio comensal com jovens órfãos pelo HIV/AIDS em São Paulo, SP, Brasil. **Interface - Comunicação, Saúde, Educação**, Botucatu, v. 22, n. 64, p. 141-152, 2018.

MUIR, Rick. **Pubs and places**. 2. ed. London: Institute for Public Policy Research (IPPR), 2012.

NASCIMENTO, Flávia Brito do. Corredor Cultural do Rio de Janeiro: debates e combates pelo patrimônio cultural urbano nos anos 1970. **Patrimônio e Memória** (UNESP), v. 14, p. 117-139, 2018.

NASCIMENTO. O Corredor Cultural e os processos históricos da preservação do Centro do Rio de Janeiro, 1970-1989. **Cadernos do Proarq** (UFRJ), v. 36, p. 164-184, 2021.

O'DONNELL, J. **A invenção de Copacabana**: culturas urbanas e estilos de vida no Rio de Janeiro. 1. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2013. v. 1.

OTTONI, Ana Vasconcelos. **“O paraíso dos ladrões”: imprensa carioca, civilização e gatunagem na cidade do Rio de Janeiro (1900-1920)**. In: ENCONTRO REGIONAL DE HISTÓRIA DA ANPUH-RIO, 14., 2010, Rio de Janeiro. Anais do XIV Encontro Regional de História da ANPUH-Rio. Rio de Janeiro: ANPUH-Rio, 2010.

PEIRANO, Mariza. A favor da etnografia (artigo). **Anuário Antropológico**, Rio de Janeiro, v. 1992, p. 179-223, 1994.

PEREIRA, N. **Da botica ao boteco**: plantas, garrafadas e a coquetelaria brasileira. São Paulo: Companhia de Mesa, 2022.

PERROTTA, Isabella. **Desenhando um paraíso tropical: a construção do Rio de Janeiro como um destino turístico**. 2011. 217 f. Tese (Doutorado em História, Política e Bens Culturais) – Centro de Pesquisa e Documentação de História Contemporânea do Brasil (CPDOC), Fundação Getúlio Vargas, Rio de Janeiro, 2011.

PEYER, Hans Conrad. **Os primórdios da hotelaria na Europa**. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (org), História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 2020, pp. 437-446.

PINHEIRO, Augusto Ivan de Freitas. Aprendendo com o Patrimônio. In: OLIVEIRA, Lúcia Lippi (org). **CIDADE: história e desafios**. Rio de Janeiro: Ed. Fundação Getúlio Vargas, 2002a, 295p; p.141-155

PITTE, Jean-Robert. **Nascimento e expansão dos restaurantes**. in FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (org), História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 2020, pp. 751-762.

POLLAK, M. Memória, esquecimento, silêncio. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.

POLLAK, M. Memória e identidade social. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, p. 200-212, 1992.

PORTELLI, Alessandro. O que faz a história oral diferente. **Projeto História**, São Paulo, n. 14, p. 25-39, fev. 1997.

PORTO, A. F. **Copacabana e seus múltiplos imaginários**: desvendando a Princesinha do Mar. 1. ed. Salvador: Editora da Universidade Federal da Bahia, 2025. v. 1.

POULAIN, J. P.; PROENÇA, R. P. C. Espaço social alimentar: auxiliando na compreensão dos modelos alimentares. **Nutrição em Pauta**, São Paulo, v. 12, n. 68, p. 7-9, 2004.

PREFEITURA DO RIO DE JANEIRO. Bar Tradicional Olhos De Ver / Rio De Janeiro, Brasil, 2012. Volume 21. Disponível em: <https://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/6439681/4172805/olhosdeverbartradicional.compress.ed.pdf>

PREFEITURA DO RIO DE JANEIRO. Instituto Rio Patrimônio da Humanidade. Relatório de Gestão 2009-2016. Rio de Janeiro: Paisagens Cariocas entre a Montanha e o Mar. Disponível em http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/6647718/4182603/IRPH20092016_download.pdf. Acesso em: 2 jul. 2022.

RIBEIRO, R. W. Paisagem Cultural Urbana e Paisagem Histórica Urbana: o Rio de Janeiro e os desafios para a Lista do Patrimônio Mundial. **Identidades. Território, Projeto, Patrimônio**, v. 6, p. 235-256, 2015.

RIBEIRO, R. W. **Rio de Janeiro, paisagens entre a montanha e o mar**. 1. ed. Santos/Brasília: Editora Brasileira/UNESCO, 2016. v. 1.

RIBEIRO, R. W. Um conceito, várias visões: paisagem cultural e a UNESCO. In: CATRIOTA, Leonardo Barci; MONGELI, Mônica Medeiros (org.). **Paisagem Cultural, Patrimônio e Projeto**. 1. ed. Brasília; Belo Horizonte: IPHAN; IEDS, 2017. v. 1, p. 29-50.

RIO DE JANEIRO (Estado). Lei nº 9.877, de 14 de outubro de 2022. Declara o Bar e Restaurante Urca patrimônio histórico, cultural e turístico do Estado do Rio de Janeiro. **Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro**, Rio de Janeiro, 14 out. 2022.

RIO DE JANEIRO (Município). *Decreto nº 34.869, de 5 de dezembro de 2011. Cria o Cadastro dos Bares e Botequins Tradicionais – Patrimônio Cultural Carioca*. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=178242>.

RIO DE JANEIRO (Município). *Decreto nº 36.605, de 11 de dezembro de 2012. Declara Patrimônio Cultural Carioca bares e botequins tradicionais que menciona*. Rio de Janeiro: Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro, 2012. Disponível em: <https://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/4368015/4108339/26DECRETO36605BareseBotequinsTradicionais.pdf>.

RIO DE JANEIRO (Município). Decreto nº 43.914, de 31 de outubro de 2017. Registra como patrimônio cultural imaterial os bens que menciona e dá outras providências. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/rj/r/rio-de-janeiro/decreto/2017/4391/43914/decreto-n-43914-2017-registra-como-patrimonio->

[cultural-imaterial-os-bens-que-menciona-e-da-outras-providencias](#). Acesso em: 2 jul. 2022.

SIMAS, L. A. **Coisas nossas**. Rio de Janeiro: José Olympio, 2017.

SIMAS, L. A. **O corpo encantado das ruas**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2019.

SCIFONI, Simone. Paisagem cultural. In: GRIECO, Bettina; TEIXEIRA, Luciano; THOMPSON, Analucia (Orgs.). **Dicionário IPHAN de Patrimônio Cultural**. 2. ed. rev. ampl. Rio de Janeiro, Brasília: IPHAN/DAF/Copedoc, 2016. (verbete). ISBN 978-85-7334-299-4.

SILVA ALVES DE OLIVEIRA, M. A. (2021). Processo de Atribuição de Valor Turístico ao Patrimônio: uma análise através da memória da Política Nacional de Turismo. *Arquivos Do CMD*, 8(1), 157-180. <https://doi.org/10.26512/cmd.v8i1.31579>.

SULIS, M. Hospitalidade: Gastronomia, hospitalidade e transversalidade. In: FERRO, R. C. (org.). **Pensando e pesquisando a Gastronomia: trajetórias acadêmicas em um campo científico em construção**. Curitiba: CRV, 2021.

TEIXEIRA, R. P. et al. Comensalidade na produção científica de uma instituição de ensino superior brasileira: perspectivas de estudo. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, v. 21, p. 812-840, 2024. DOI: <https://doi.org/10.29147/revhosp.v21.1202>.

TELLES, Mário Ferreira de Pragmácio.; **A Captura do patrimônio imaterial carioca pela lógica empreendedora: o caso das Atividades Econômicas Tradicionais e Notáveis. Tese de Doutorado**. Ano de obtenção: 2018. Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, PUC-Rio, Brasil.

TURAZZI, M. I. Paisagens em trânsito: historicidade e apropriações da paisagem carioca. **Acervo**, Rio de Janeiro, v. 36, n. 2, p. 1-19, maio/ago. 2023. DOI: <https://doi.org/10.64729/an.acervo.v36i2.1904>.

VINITZKY-SEROUSSI, Vered; JALFIM MARASCHIN, M. **Entre a lembrança e o conhecimento: a gripe espanhola, a COVID-19 e os dois polos da memória coletiva**. *Memory Studies*, v. 14, n. 6, p. 1475-1488, 2021. DOI: <https://doi.org/10.1177/17506980211054357>

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

Fontes Jornalísticas

BAFAFÁ. **Bip Bip arrecada R\$ 83 mil e agradece doadores**. Rio de Janeiro, 2020. Disponível em: <https://bafafa.com.br/arte-e-cultura/musica/bip-bip-arrecada-r-83-mil-e-agradece-doadores>. Acesso em: 9 set. 2025.

BARES e restaurantes do Rio recorrem a soluções criativas para atrair público em meio às restrições da pandemia. **G1 Rio**, Rio de Janeiro, 10 abr. 2021. Disponível em: <https://g1.globo.com/rj/rio-de-janeiro/noticia/2021/04/10/bares-e-restaurantes-do-rio-recorrem-a-solucoes-criativas-para-atrair-publico-em-meio-as-restricoes-da-pandemia.ghtml>. Acesso em: 9 set. 2025.

G1 RIO DE JANEIRO. *Bares e restaurantes do Rio recorrem a soluções criativas para atrair público em meio às restrições da pandemia*. Rio de Janeiro, 10 abr. 2021. Disponível em: <https://g1.globo.com/rj/rio-de-janeiro/noticia/2021/04/10/bares-e-restaurantes-do-rio-recorrem-a-solucoes-criativas-para-atrair-publico-em-meio-as-restricoes-da-pandemia.ghtml>. Acesso em: 9 set. 2025.

MARQUES, Danilo. *A paisagem brutal: como enfrentar a beleza e o cinismo do Rio de Janeiro*. piauí, Rio de Janeiro, ed. 233, fev. 2026. Disponível em: <https://piaui.uol.com.br/revista/233/rio-de-janeiro-beleza-cinismo-paisagem/>. Acesso em: 18 mar. 2026.

RIBEIRO, Geraldo. *“Pés-sujos mas com as mãos bem limpas”: a nova regra nos bares e botequins que reabrem nesta quinta*. O Globo, Rio de Janeiro, 2 jul. 2020. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/rio/pes-sujos-mas-com-as-maos-bem-limpas-a-nova-regra-nos-bares-botequins-que-reabrem-nesta-quinta-24511041>. Acesso em: 23 maio 2026.

TINOCO, Pedro. Carioca honorária: livro resgata a história de Jane Catulle Mendes, criadora da expressão “Cidade Maravilhosa”. **O Globo**, Rio de Janeiro, 21 set. 2025. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/rio/noticia/2025/09/21/carioca-honoraria-livro-resgata-a-historia-de-jane-catulle-mendes-criadora-da-expressao-cidade-maravilhosa.ghtml>. Acesso em: 6 jan. 2026.

UOL ECONOMIA. *Casa Villarino: tradicional bar do Rio ligado a Tom Jobim e Vinicius de Moraes fecha as portas na pandemia*. Rio de Janeiro, 18 nov. 2020. Disponível em: <https://economia.uol.com.br/noticias/redacao/2020/11/18/casa-villarino-tom-jobim-vinicius-de-moraes-rio-de-janeiro.htm>. Acesso em: 9 set. 2025.

VEJA RIO. *Fechamento do Cervantes: a boemia carioca na UTI*. Rio de Janeiro, 30 mar. 2021. Disponível em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/beco-do-becoza/fechamento-cervantes-copacabana/>. Acesso em: 9 set. 2025.

Medidas Covid

BRASIL. Casa Civil. *Enfrentamento ao coronavírus: os serviços essenciais que não podem parar durante a pandemia*. Brasília, DF, abr. 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/casacivil/pt-br/assuntos/noticias/2020/abril/enfrentamento-ao-coronavirus-os-servicos-essenciais-que-nao-podem-parar-durante-a-pandemia>. Acesso em: 9 set. 2025.

BRASIL. Decreto nº 10.282, de 20 de março de 2020. Regulamenta a Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, e define os serviços públicos e atividades essenciais. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/decreto/d10282.htm. Acesso em: 9 set. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. *Brasil chega à marca de 700 mil mortes por Covid-19*. Brasília, DF, 28 mar. 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/noticias/2023/marco/brasil-chega-a-marca-de-700-mil-mortes-por-covid-19>. Acesso em: 9 set. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. *Brasil confirma primeiro caso do novo coronavírus*. Brasília, DF, 26 fev. 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/noticias/2020/fevereiro/brasil-confirma-primeiro-caso-de-novo-coronavirus>. Acesso em: 9 set. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. *Ministério da Saúde declara fim da Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional pela Covid-19*. Brasília, DF, abr. 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/noticias/2022/abril/ministerio-da-saude-declara-fim-da-emergencia-em-saude-publica-de-importancia-nacional-pela-covid-19>. Acesso em: 9 set. 2025.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE (OPAS). *Máscaras faciais durante surtos: quem, quando, onde e como usá-las*. Washington, D.C., 28 fev. 2020. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/news/28-2-2020-face-masks-during-outbreaks-who-when-where-and-how-use-them>. Acesso em: 9 set. 2025.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE (OPAS). *OMS declara emergência de saúde pública de importância internacional por surto de novo coronavírus*. Washington, D.C., 30 jan. 2020. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/noticias/30-1-2020-oms-declara-emergencia-de-saude-publica-de-importancia-internacional-por-surto-de-novo-coronavirus>. Acesso em: 9 set. 2025.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE (OPAS). *OMS declara fim da emergência de saúde pública de importância internacional referente à COVID-19*. Washington, D.C., 5 maio 2023. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/noticias/5-5-2023-oms-declara-fim-da-emergencia-saude-publica-importancia-internacional-referente>. Acesso em: 9 set. 2025.

RIO DE JANEIRO (Estado). Decreto nº 46.973, de 16 de março de 2020. Dispõe sobre medidas temporárias de prevenção ao contágio e enfrentamento da propagação decorrente do novo coronavírus (COVID-19). Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=391093>. Acesso em: 9 set. 2025.

RIO DE JANEIRO (Estado). Secretaria de Estado de Saúde. *Primeiro caso do novo coronavírus é confirmado no Estado do Rio*. Rio de Janeiro, 5 mar. 2020. Disponível em: <https://www.saude.rj.gov.br/noticias/2020/03/primeiro-caso-do-novo-coronavirus-e-confirmado-no-estado-do-rio>. Acesso em: 9 set. 2025.

RIO DE JANEIRO (Estado). Decreto nº 47.246, de 12 de março de 2020. Dispõe sobre o funcionamento de estabelecimentos comerciais e dá outras providências.

Diário Oficial do Município, Rio de Janeiro, 13 mar. 2020. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=392322>. Acesso em: 9 set. 2025.

RIO DE JANEIRO (Município). Decreto nº 47.282, de 21 de março de 2020. Determina medidas de enfrentamento à pandemia da COVID-19 no Município do Rio de Janeiro. Disponível em: <https://doweb.rio.rj.gov.br/portal/edicoes/download/10201>. Acesso em: 9 set. 2025.

RIO DE JANEIRO (Município). Decreto nº 47.282, de 16 de março de 2020. Determina funcionamento de estabelecimentos exclusivamente por delivery durante medidas de enfrentamento à COVID-19. Disponível em: <https://doweb.rio.rj.gov.br/>. Acesso em: 9 set. 2025.

RIO DE JANEIRO (Município). Decreto nº 47.550, de 2 de julho de 2020. Estabelece regras de flexibilização das atividades econômicas durante a pandemia da

COVID-19 no Município do Rio de Janeiro. Disponível em: <https://doweb.rio.rj.gov.br/portal/edicoes/download/10863>. Acesso em: 9 set. 2025.

APÊNDICE I

Estrutura que orientou as entrevistas semiestruturadas

Tópico 1: História pessoal e relação com o bar

Fale sobre sua trajetória no bar: qual é a sua função, há quanto tempo está aqui e por quais razões assumiu esse lugar (negócio de família, oportunidade, contratação)?

Tópico 2: Significado cultural e afetivo

Para você, o que o bar representa? Qual o sentido desse lugar e sua relação com a cidade?

Como você descreveria a relação afetiva que os frequentadores têm com este espaço?

Você acredita que bares e botequins podem ser considerados símbolos da cultura carioca e da história do Rio? Por quê?

Tópico 3: Patrimônio cultural

O bar foi declarado patrimônio cultural/imaterial da cidade. O que isso significa para você?

O que você considera ser o verdadeiro patrimônio do seu bar?

Como você descreveria a relação afetiva que os frequentadores têm com este espaço?

Houve mudanças após o reconhecimento como patrimônio — na forma de funcionamento ou na relação com o público?

Tópico 4: Pandemia e transformações

Como foi atravessar a pandemia de covid-19? Quais foram os principais impactos na rotina do bar (do choque inicial à adaptação)?

Em algum momento pensou em encerrar as atividades? Por quê?

A relação do público com o bar mudou durante a pandemia? Como foi ver o espaço vazio e a retomada gradual?

O comer e beber juntos mudou na pandemia? E depois, durante o retorno gradual?

Algum prato, evento ou tradição deixou de existir ou ganhou novo significado?

Você acredita que a pandemia reforçou a importância de preservar espaços como o seu bar? Por quê?