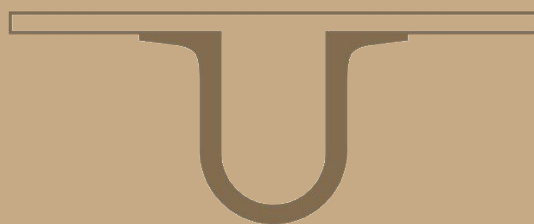




UNIVERSIDADE D
COIMBRA



Ines de Cristo Garçon

**TASCAS, TABERNAS E BOTEQUINS EM LISBOA E
NO RIO DE JANEIRO: DA PLEBE ÀS ELITES
(SÉCULOS XIX-XXI)**

Dissertação de Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade,
orientada pela Professora Doutora Irene Maria de Montezuma de Carvalho
Mendes Vaquinhas, apresentada ao Conselho Interdepartamental da Faculdade
de Letras da Universidade de Coimbra

Setembro de 2021

FACULDADE DE LETRAS

TASCAS, TABERNAS E BOTEQUINS EM LISBOA E NO RIO DE JANEIRO: DA PLEBE ÀS ELITES (SÉCULOS XIX-XXI)

Ficha Técnica

Tipo de trabalho	Dissertação
Título	Tascas, tabernas e botequins em Lisboa e no Rio de Janeiro: da plebe às elites (séculos XIX-XXI)
Autora	Ines de Cristo Garçoni
Orientadora	Professora Doutora Irene Maria de Montezuma de Carvalho Mendes Vaquinhas
Júri	Presidente: Doutor José Luís Lopes Brandão Vogais: 1. Doutora Maria Alexandra Lopes Campanhã Lousada 2. Doutora Irene Maria de Montezuma de Carvalho Mendes Vaquinhas
Identificação do Curso	2º Ciclo em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade
Área científica	História das Culturas
Especialidade/Ramo	Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade
Data da defesa	09/09/2021
Classificação	18 valores



Agradecimentos

Devo a realização deste trabalho à Professora Doutora Irene Maria de Montezuma de Carvalho Mendes Vaquinhas, por quem tive a imensa honra de ser orientada, ainda que, infelizmente, não tenha sido sua aluna. Serei para sempre grata à generosidade e atenção dispensadas a esta estudante brasileira residente do outro lado do Atlântico, materializadas em indicações fundamentais, leituras atentas e reuniões virtuais nas quais a orientação acadêmica ganhava doses importantes de incentivo e gentileza.

Devo agradecer também àqueles que foram meus Professores do curso de mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade, no remoto biênio de 2009-2010, especialmente ao Doutor Albano Figueiredo, com quem tive a alegria de me encontrar certa ocasião no Brasil, à Doutora Maria José Azevedo Santos, à Doutora Paula Barata Dias, ao Doutor Abílio Fernandez e ao Doutor Rui de Ascensão Ferreira Cascão, cujas aulas definitivamente me inspiraram a estudar sociabilidades alimentares na época moderna.

Com amor, palavra tão necessária nos presentes dias, deixo aqui meu muito obrigada às grandes amigas Cláudia Carvalho, Juliana Vilas e Mariana Filgueiras, que acompanham e encorajam com entusiasmo, ainda que momentaneamente à distância, minhas pretensões acadêmicas. E ao meu marido, Achilles Chirol, companheiro nas melhores e piores horas, pelo incentivo, compreensão, ajuda e conselhos nos momentos mais desafiadores desta jornada, não tenho palavras para expressar o quanto sou grata. Por fim, não posso deixar de agradecer com enorme carinho à Cecília Garçoni, minha mãe, pelo estímulo fundamental para que eu retomasse os estudos, em meio à pandemia de Covid-19, e assim voltasse a enxergar a luz do conhecimento acadêmico no fim de um túnel tão sombrio atravessado por nós, brasileiros.

RESUMO

Este trabalho tem como objeto o processo de valorização das tascas e tabernas de Lisboa e dos botequins do Rio de Janeiro, entre os séculos XIX e XXI. Antes reservados à plebe, eram ambientes rejeitados pelas elites, que os tinham como lugares indignos de serem frequentados, e estavam sob constante vigilância policial. Por meio da análise de publicações da imprensa periódica das duas cidades, assim como de livros temáticos sobre essas casas de restauração, como guias turísticos e livros de receitas, buscamos demonstrar a mudança de discurso em relação a esses espaços de comensalidade popular. Uma vez que estes estabelecimentos se encontram atualmente em pleno processo de extinção, os movimentos de valorização são abordados neste estudo enquanto fenômeno nostálgico, qual seja, a tentativa de recuperação de uma memória definidora das identidades dos moradores de Rio e Lisboa. Tais fenômenos se desenrolam nas duas cidades, ao longo do século XX, e encontram seu auge entre finais do século passado e os dias de hoje, em que tabernas, tascas e botequins são reconhecidos como locais importantes para a cultura urbana local, seja pelo poder público, seja pelo seu entorno social. A análise feita permitiu demonstrar que o reconhecimento do valor cultural das casas tradicionais leva ao surgimento de novos bares e restaurantes destinados às classes média e alta cuja decoração e gastronomia são explicitamente inspiradas nos estabelecimentos antigos e populares.

Palavras-chave:

Tabernas e Botequins; Nostalgia; Gastronomia; Rio de Janeiro; Lisboa, Séculos XIX a XXI

ABSTRACT

The object of this work is the process of valuing the tascas (traditional Portuguese taverns) in Lisbon and the “botequins” (traditional Brazilian taverns) in Rio de Janeiro, between the 19th and 21st centuries. Previously reserved for the plebs, they were rejected by the elites, who saw them as unworthy places to be frequented, and were under constant surveillance by the State. Through the analysis of publications in the periodical press of the two cities, as well as thematic books about these restaurants, such as tourist guides and cookbooks, we seek to demonstrate the change in thinking in relation to these spaces of popular dining. Since these taverns are currently in the process of extinction, the appreciation movements are addressed in this study as a nostalgic phenomenon, that is, the attempt to recover a memory that defines the identities of the residents of Rio and Lisbon. Such phenomena unfold in both cities throughout the 20th century, and reach their peak between the end of the last century and the present day, in which taverns, “tascas” and “botequins” are recognized as important places for local urban culture, whether by power public or by society. As demonstrated in this investigation, the recognition of the cultural value of traditional houses leads to the emergence of new bars and restaurants aimed at the middle and upper classes, whose decoration and cuisine are explicitly inspired by old and popular establishments.

Key words

Tavern; Tasca; Botequim; Nostalgia; Gastronomy; Rio de Janeiro; Lisbon

Índice

Introdução	1
-------------------------	---

Capítulo 1

1.1 Metodologia	4
1.2 Estado da Arte	5
1.2.1 Botequins: estudos científicos	5
1.2.2 Tabernas, tascas e a investigação académica	7
1.2.3 Memória, identidade e nostalgia associadas a práticas alimentares	9
1.2.4 <i>Mcdonaldização</i>	10

Capítulo 2

Origem, evolução e características das tabernas e tascas de Lisboa	11
2.1 Casas de restauração popular de Lisboa: definições gerais	11
2.2 Cafés e botequins: lugares da burguesia em Lisboa (XVIII a XX)	14
2.3 Outros extintos espaços populares de alimentação em Lisboa.....	18
2.3.1 Comer e beber ao ar livre: frigideiras, sardinheiras e o Malcozinhado.....	18
2.3.2 As brasas comandadas por galegos	21
2.3.3 Lisboa vai às hortas	24
2.4 O que se comia e bebia nas casas de restauração popular de Lisboa	26
2.4.1 Petiscos: bons e baratos	26
2.4.2 Vinho e aguardente.....	28
2.5 Características gerais, fregueses e atividades na antiga taberna.....	30
2.5.1 Características gerais	30
2.5.2 Tipos próprios do universo tabernal	32
2.5.3 Jogos e prostituição	36
2.6 Pelo fim da desordem urbana: a perseguição às tabernas.....	37

Capítulo 3

Origem e evolução dos botequins do Rio de Janeiro de fins do século XVIII ao XIX	45
3.1 O Rio de Janeiro e os botequins: contexto histórico e definições etimológicas	45
3.2 Espaços da burguesia: cafés, restaurantes e confeitarias	49

3.3 Outros espaços urbanos de alimentação popular no Rio de Janeiro (séculos XVIII a XX)	52
3.3.1 Casas de pasto	52
3.3.2 Quiosques	54
3.3.3 Comida de rua: quitandeiros e quitandeiras, negros e negras “de ganho”	55
3.4 A alimentação cotidiana fora de casa: o que se comia e se bebia nos espaços populares de restauração cariocas nos séculos XIX e XX	57
3.4.1 De comer: a fundamental influência portuguesa	57
3.4.2 De beber: vinho, cachaça e cerveja	59
3.5 Características, personagens, dinâmicas sociais e perseguição ao botequim	61
3.5.1 Aspectos gerais do botequim	61
3.5.2 Personagens do botequim: o trabalhador pobre, o capoeira e o português do balcão	66
3.5.3 Lugar de jogos e desordem: perseguições ao botequim	67
Capítulo 4	
A valorização e elitização das tabernas, tascas e botequins	73
4.1 Nostalgia, memória e identidade	73
4.2 Tascas e botequins em extinção: motivos	76
4.2.1 A <i>mcdonaldização</i> dos costumes alimentares	77
4.2.2 Turismo de massas e especulação imobiliária	80
4.3 A nostalgia das tascas e tabernas de Lisboa	85
4.4 A nostalgia dos botequins cariocas	93
4.5 Os “novos velhos” botequins e tascas	102
4.5.1 O caso dos neo-botecos	102
4.5.2 As tascas modernas	106
Conclusão	110
Fontes e bibliografia	114
Anexos	139

Introdução

O objetivo desta pesquisa é investigar e analisar o fenômeno de valorização, aos olhos da opinião pública, das tascas e tabernas portuguesas, assim como de seus congêneres nascidos do outro lado do Atlântico sob fortes influências lusitanas, os botequins brasileiros¹, tomando como espaço de estudo as cidades de Lisboa e do Rio de Janeiro. Trata-se de lugares importantes para a manutenção de uma tradição gastronômica e de sociabilidade populares urbanas das duas metrópoles. Este reconhecimento abrange não apenas os ambientes físicos, que incluem seus traços decorativos, infraestruturas, objetos e adornos típicos, mas também as sociabilidades e culinária que promovem, dos petiscos servidos às jogatinas. A pesquisa se debruça sobre um quadro temporal amplo, que começa em fins do século XIX e chega aos dias de hoje.

A ideia para a realização deste trabalho surgiu da observação de um notório e crescente elogio de tais estabelecimentos em páginas de jornais e livros dedicados à memória e à gastronomia de tascas e botequins, fato que acompanhamos sobretudo a partir da década de 2000. Desde então, vimos surgir também concursos e prêmios anuais para eleger os melhores petiscos, como o brasileiro Comida di Buteco, a partir de 2000, publicações como “As 50 Melhores Tascas de Lisboa” (Zest, 2016) e “Guia das Tascas de Lisboa” (Oficina do Livro, 2016) e Rio Botequim (Casa da Palavra, edições de 1998 a 2012), entre inúmeros outros exemplos, além de estudos acadêmicos, reportagens e crônicas na imprensa carioca e lisboeta sobre a importância destes lugares e de seu rol culinário para a história das duas cidades.

Tal observação sobre as manifestações na imprensa, no mercado editorial e em produtos culturais é importante porque, embora a pesquisa científica se dedique cada vez mais aos estudos sobre o botequim carioca e as tabernas e tascas portuguesas, ela não contempla o objetivo desta investigação. Os estudos já publicados que se aproximam do tema em questão têm como principal foco, em sua maioria, aspectos da evolução histórica e dinâmicas sociológicas dos referidos estabelecimentos, em questões relacionadas, por exemplo, à sociabilidade nesses espaços de lazer. Portanto, ao investigar, a partir de uma abordagem multidisciplinar, onde, quando e de que maneira se engendra o discurso que defende a preservação destes locais, pretendemos colaborar para o debate sobre as razões que levam à

¹ Conforme abordaremos no segundo capítulo, a palavra “botequim” é utilizada no Brasil para designar lugares onde se exercem práticas alimentares e sociabilidades nitidamente populares, característica esta que o aproxima das tascas e tabernas lusitanas, e não do que em Portugal se costumava chamar “botequim”, ou seja, locais cujos fregueses eram de classes mais abastadas e, muitas vezes, com uma vertente intelectual.

valorização de determinadas tradições gastronômicas e de sociabilidade em um contexto de modernidade tardia e globalização.

O discurso de exaltação a essas antigas casas de restauração popular usa como principal argumento o fato de que estes lugares, onde tradicionalmente se servem petiscos simples e baratos para acompanhar a ingestão de álcool, ajudam a formar uma parte importante das identidades carioca e lisboeta. No entanto, o reconhecimento de tal relevância cultural constitui uma verdadeira mudança de paradigma ocorrida ao longo do século XX. A leitura de jornais e revistas a partir de fins do século XIX não deixa dúvidas quanto ao status na época reservado às tabernas e botequins: a opinião pública os repugnava, considerando-os verdadeiros templos da vadiagem e da desordem, assim como rejeitava a sua clientela principal, formada principalmente por homens dos estratos econômicos mais baixos da população.

Nas duas cidades, os fregueses eram sobretudo integrantes da classe trabalhadora e desempregados e, no caso específico dos botequins cariocas na virada do século XIX para o XX, muitos eram também negros escravizados e alforriados. Além de perseguidas por parte da imprensa, essas casas foram alvo do poder público, que os fustigava com ameaças de fechamento, invasões policiais e de fiscalização sanitária. Já no início do século XXI, a valorização da memória dos botequins, por exemplo, se materializa na transformação de 14 casas remanescentes em Patrimônio Cultural Carioca, a partir de um decreto da Prefeitura do Rio de Janeiro. A justificativa está no fato de que se tratam de “locais de convivência democrática que traduzem o ‘espírito’ carioca de comemorar, de reunir, de festejar”². É justamente a referida mudança na percepção da importância cultural de tascas e botequins que torna tão instigante o tema do presente estudo.

No mesmo período recente, enquanto jornais e grupos organizados da sociedade passam a lamentar o fechamento de casas tradicionais que, acreditam, decretam o fim de tradições de sociabilidade urbana relevantes, outra manifestação que se nota acerca deste fenômeno é o surgimento de novos estabelecimentos que emulam as tascas, tabernas e os botequins antigos. Tais espaços investem em elementos arquitetônicos e decorativos que remontam, de modo cenográfico, àqueles ambientes do passado. No cardápio oferecido, servem petiscos e pratos típicos ou releituras culinárias com influência na gastronomia popular. Embora busquem

² O Decreto Nº 36605, de 11 de dezembro de 2012, declara Patrimônio Cultural Carioca bares e botequins tradicionais considerando, entre outras justificativas, “a necessidade de buscar mecanismos de incentivos para a permanência desses bens culturais da cidade que passam por processo de transformação ou de desaparecimento”, in <http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/4368015/4108339/26DECRETO36605BareseBotequinsTradicionais.pdf>, acessado em 25 de janeiro de 2021.

oferecer uma espécie de “volta no tempo”, as casas atuais estão distantes daqueles estabelecimentos, uma vez que sofisticam as experiências gastronômicas e de sociabilidade, fazendo com que a sua clientela destoe dos frequentadores de tascas e botequins tradicionais.

Inicialmente, trataremos de dissertar sobre a origem, evolução, características e dinâmicas próprias das tascas e tabernas de Lisboa e dos botequins do Rio de Janeiro, diferenciando-os de outros espaços alimentares da restauração privada existentes nas duas cidades ao longo do século XX. Além disso, abordaremos, ainda, a marginalização à qual estavam relegadas tascas, tabernas e botequins. Depois, faremos um relato sobre as principais ameaças à existência destes estabelecimentos populares e das razões para tal processo de extinção. A seguir, com base no conceito de nostalgia, passaremos ao debate acerca da valorização destes espaços de comensalidade e sociabilidade populares, a partir da análise de reportagens publicadas na imprensa e de livros sobre o tema. Por fim, abordaremos o surgimento de novos estabelecimentos inspirados nas casas tradicionais e o conseqüente fenômeno de elitização destes espaços.

Capítulo 1

1.1 Metodologia

Este trabalho se divide em duas partes: na primeira, buscamos traçar a linha do tempo evolutivo das tascas, tabernas e botequins de Lisboa e Rio de Janeiro, assim como das práticas culinárias e recreativas exercidas nestes ambientes e das perseguições sofridas por eles, de finais do século XIX aos dias de hoje; na segunda, nosso objetivo é entender o que está em jogo nas manifestações de valorização destes espaços de comensalidade popular. Como método de investigação, escolhemos, para a primeira etapa, a reconstituição do cotidiano destes ambientes e, para a segunda, dos discursos acerca de sua importância cultural, a partir da análise de reportagens e livros publicados nas duas cidades. Ao todo, 233 matérias e artigos de jornais e revistas foram levantados para este trabalho.

Para abordar a evolução e características dos estabelecimentos, a pesquisa se deu com base em periódicos diversos, a partir de 1885, no caso de Lisboa, e de 1809, no caso do Rio de Janeiro. Foram buscadas reportagens que abordavam as tascas, tabernas e botequins como assuntos principais ou secundários, por meio da Hemeroteca Digital Portuguesa e da Hemeroteca da Biblioteca Nacional brasileira. Na primeira, consultamos *A Capital*, *Almanaque d'O Século*, *Branco e Negro*, *Diário da Manhã*, *Ilustração Portuguesa*, *O Vira*, *Pontos nos II*, *Repórter X*, *Revista Municipal*, *Revista de Turismo*, *Serões* e *X Semanário de Grandes Reportagens*. Na hemeroteca brasileira, reportagens do *Jornal do Brasil*, *Jornal do Commercio* e *Gazeta do Rio de Janeiro*. Como fontes históricas de apoio para narrar a evolução das casas nas duas cidades, assim como as perseguições policiais sofridas por elas, utilizamos as obras memorialistas de Júlio Cesar Machado (1867 e 1884), Júlio de Castilho (1893), *Bulhão Pato* (1894), Pinto de Carvalho (1899), no caso de Lisboa, e de Luís Edmundo (2003), *Vivaldo Coaracy* (2015) e dos viajantes prussianos Leithold e Rango (1966), no caso do Rio de Janeiro.

Com o objetivo de analisar o fenômeno de valorização das tascas, tabernas e botequins, na segunda parte desta dissertação, nossa intenção inicial era analisar livros de receitas, guias turísticos e textos publicados em periódicos nas duas cidades entre os anos 1990 e os dias atuais. A escolha deste período se deu pelo fato de que, como jornalista especializada em gastronomia no Rio de Janeiro, venho desde o final do século passado observando empiricamente o surgimento de novas casas de restauração dispostas a emular os botequins tradicionais, que concomitantemente entravam em fase de extinção. Como exemplos do reflexo direto deste

movimento de valorização, podemos citar o surgimento, em 1997, do guia anual Rio Botequim e, em 2000, do concurso, também anual, Comida di Buteco. Ao decidir traçar um paralelo entre o fenômeno que se desenrolava no Rio de Janeiro e a possível valorização das tascas e tabernas em Lisboa, a pesquisa para colher informações sobre este último caso deveria se dar tendo como abrangência o mesmo período inicialmente definido, entre 1990 e 2021.

No entanto, não foi possível investigar, em Portugal, reportagens da última década do século XX, uma vez que a pandemia de SARS-COV-2 impediu o acesso presencial aos arquivos de jornais. Por este motivo, a pesquisa a respeito das tascas e tabernas se limitou a reportagens e artigos disponíveis em meio virtual a partir de 2000, época em que os principais periódicos, até então existentes somente em meio impresso, tornaram seus conteúdos acessíveis na Internet. Neste caso, a busca se deu pelas palavras-chaves “tasca” e “taberna” nos acervos dos veículos Diário de Notícias, Expresso, Público, Observador PT e Time Out, de janeiro de 2000 até o mês de abril de 2021. Com relação aos livros de receitas, histórias e guias turísticos de tabernas e tascas, foi possível encontrar exemplares no Brasil e outros eu mesma já havia adquirido e trazido de Portugal.

Já no que concerne à pesquisa sobre a valorização dos botequins nos jornais cariocas, foi possível realizar uma investigação em período mais abrangente do que a pretendida inicialmente, analisando matérias publicadas a partir de 1970 até 2021, graças à facilidade de acesso virtual ao acervo do jornal O Globo, que se revelou de suma conveniência para este trabalho, pois se encontra integralmente digitalizado. Desta forma, optamos por concentrar a maior parte desta etapa da pesquisa neste veículo carioca de circulação nacional. Como no caso das tascas e tabernas, aqui igualmente foram consideradas matérias cujo conteúdo apresentam os botequins como assunto principal. Além destes textos, utilizamos também para a análise livros de crônicas e guias turísticos de bares.

1.2 Estado da arte

1.2.1 Botequins: estudos científicos

Na produção acadêmica sobre a história da alimentação e das sociabilidades a ela relacionadas há em profusão estudos sobre as práticas das elites, enquanto, por outro lado, ainda pouco se investiga sobre os hábitos culinários, alimentares e de comensalidade das classes socioeconomicamente desfavorecidas. Quando se trata de períodos anteriores à modernidade, a carência de fontes é um dos principais motivos (FLANDRIN e MONTANARI, 1998).

Já na modernidade, no caso das pesquisas sobre botequins, tabernas, tascas e outras casas similares frequentados pelos mais pobres, a investigação comumente é realizada a partir da leitura de registros e inquéritos policiais, notícias e anúncios em periódicos, como jornais e revistas, além de anuários. Com base nestas fontes, estudos relevantes de historiadores ajudam a compreender o universo da restauração no período em que, após a chegada da Corte de D. João VI, em 1808 — e justamente por causa dela —, a cidade crescia economicamente e, em consequência, aumentava a oferta urbana de estabelecimentos privados de alimentação.

Debruçados sobre anúncios de jornais da segunda metade do século XIX, El-Kareh e Bruit (2004) buscam traçar um panorama da restauração carioca, seus agentes e frequentadores, assim como dos hábitos alimentares da população urbana de classes socioeconômicas intermediárias naquele período. Informam que a colônia portuguesa “controlava a maioria dos cafés, botequins, confeitarias, casas de pasto e restaurantes da cidade, onde oferecia pratos tradicionais da sua culinária” (EL-KAREH e BRUIT, 2004, p. 86). No rol de estudos baseados em periódicos utilizamos ainda a pesquisa desenvolvida por Karls (2019) acerca da alimentação servida nas confeitarias e restaurantes do Rio de Janeiro entre meados e o fim do século XIX, que vê a culinária portuguesa como a mais consumida pela população pobre da cidade, justamente por ser frequentemente servida nos estabelecimentos simples.

Um dos trabalhos pioneiros sobre sociabilidades cariocas, importante para a presente investigação, é o de Chalhoub (2001), em que o historiador analisa o cotidiano do trabalhador humilde no alvorecer do século XX por meio do levantamento de boletins de ocorrência e das páginas policiais da imprensa da época. Há evidências de que havia em curso uma “tentativa de estigmatização da principal opção de lazer dos pobres urbanos do sexo masculino: a conversa informal que estes homens levam no botequim” (CHALHOUB, 2001, pp. 256-257).

Outra atividade de lazer exercida nestes lugares e perseguidas pelo governo eram os jogos de azar. Sobre o tema, Souza (2010) desenvolve um interessante estudo no qual revela a distinção de tratamento dado pelos órgãos fiscalizadores a casas onde a jogatina ilegal era praticada por grupos das classes intelectuais e abastadas sociedade, ficando a caçada da polícia destinada aos botequins dos estratos mais pobres. E tendo ainda como fonte os registros de receita da Intendência Geral de Ordem Pública e anúncios publicados em periódicos na primeira metade do século XIX, Algranti (2011) faz o único inventário até hoje já realizado dos locais de venda de bebidas no Rio de Janeiro à época, assim como da imagem de tabernas e taberneiros perante a população da cidade, para quem eram considerados verdadeiras ameaças.

Especificamente sobre a história dos botequins cariocas, consultamos para este trabalho a obra de Melo e Sabadelhe (2015), única do gênero já publicada. A despeito de se tratar de

pesquisa não acadêmica, seu conteúdo revela importantes informações a respeito do surgimento destes bares no Rio de Janeiro e de sua evolução ao longo dos séculos XIX e XX, fornecendo ainda um rico conjunto de fotografias históricas de botequins tradicionais, em sua maioria já extintos.

Por fim, são fundamentais as obras de referência sobre a formação da identidade culinária brasileira, com ênfase nos séculos XIX e XX, como as de Carneiro (2003 e 2010), Cascudo (2004), Doria (2014), Silva (2015) e Watzold (2012), que aprofundaram o tema não se limitando à história, mas, todos, englobando análises também sociológicas. Somam-se a estes autores dois artigos sobre a gastronomia e a formação dos hábitos alimentares e sociais do carioca, de Silva (1977) e de Aleixo e Bartholo (2015).

1.2.2 Tabernas, tascas e a investigação acadêmica

A restauração urbana na Europa a partir do século XVIII é tema de uma vasta bibliografia que atravessa diversas disciplinas. Entre as obras de referência estão as de Spang (2003), Pitte (1998) e Rentería (2007). Em geral, os estudos se dedicam especificamente ao surgimento do restaurante, afinal, trata-se de “uma das instituições alimentares mais difundidas no mundo” (PITTE, 1998, p. 751). Para além destas obras, há trabalhos acerca das sociabilidades nos espaços de lazer modernos e contemporâneos, quase sempre associados às práticas do beber e do comer. Nestes casos, os estudos mais conhecidos podem ser divididos, de modo geral, em dois grandes grupos: os que relacionam as tabernas com a cultura popular e os que relacionam os cafés com o surgimento de uma sociabilidade pública burguesa.

Nesta dissertação, como já dissemos, nos interessa compreender as características e o processo de evolução das tabernas e tascas. Para isso, é necessário, antes de iniciar qualquer debate, diferenciá-las de outros lugares de vendas de bebidas e comidas (ou apenas de petiscos), nomeadamente os cafés e as casas de pasto, surgidos na esteira das transformações urbanas pelas quais passava a cidade de Lisboa nos oitocentos.

Três estudos relevantes e consistentes de Lousada nos servem como principal apoio bibliográfico para reconstruir uma parte desta história. Em *A rua, a taberna e o salão: elementos para uma geografia histórica das sociabilidades lisboetas nos finais do Antigo Regime* (2004), a autora aborda as sociabilidades próprias do espaço público urbano do início do século XVIII à metade do século seguinte e destaca as múltiplas e complexas funções destes espaços diversos. Em *Sobre a alimentação popular e urbana no início do século XIX: tabernas e casas de pasto lisboetas* (2009), afirma que as tabernas se consolidaram definitivamente como locais

de sociabilidade popular no século XVIII e traça um painel dos hábitos alimentares da população pobre de Lisboa entre finais daquele século e o início dos oitocentos, utilizando-se de documentação variada, como relatos de viajantes e inquéritos policiais. Por fim, os registros da Guarda Real servem como fontes primárias para a pesquisadora em *Public spaces and popular sociability in Lisbon in the early 19th century (1997)*, em que vê as tabernas como local de formação da cultura popular sob permanente vigilância do Estado.

Felizmente, a história da alimentação da cidade e de seu termo, desde as suas origens pré-históricas até os dias atuais, tem sido bastante explorada na Academia e fora dela. Embora, muitas vezes, tais obras não façam referências específicas às tabernas ou às práticas alimentares das populações desfavorecidas, relatam outras formas da comensalidade urbana lisboeta, assim como ingredientes e pratos comuns. Além de Lousada (2004 e 2009), para conhecer o que e como se comia na cidade no século XIX e início do XX, das sardinhas assadas nas esquinas aos passeios às hortas, faremos uso dos estudos de Braga (2000), Paquete (2001 e 2016), Abel e Consiglieri (2000) e Sousa (2018). Especialmente úteis são aqueles que destacam a importância de tabernas e tascas para a formação identitária da cidade, como o trabalho de Sousa (2018), para quem, “numa taberna de bairro, verdadeiro fórum, tudo se procurava saber de forma curiosa, e transmitir, relacionado com os acontecimentos de vária ordem laboral (na procura constante de subsistência através do emprego) ou de desgraças comuns, que seriam exaltados sob o efeito de vapores etílicos, nem sempre terminando bem entre as partes” (SOUSA, 2018, p. 71).

Já sobre os cotidianos e práticas de sociabilidade atuais que se desenrolam nas tabernas de bairro portuguesas, ainda que sem abordarem as comidas servidas, são interessantes as investigações sociológicas de Magalhães (1996), que nos oferece uma descrição destes ambientes, da clientela que os frequenta e de seus comportamentos, e de Andrade (1991), autor que trata das mediações sociais próprias das tabernas.

Neste mesmo rol encontra-se ainda o livro *Pelas tascas de Lisboa: a cultura do prato-do-dia (2019)*, reunião de artigos sobre a cultura das tascas na cidade de hoje em dia. Ao divagar sobre as tascas de Lisboa no século XXI, Domingues lamenta as transformações sofridas por elas: “(...) perdida a taberna popular, entre pipos, cheiro a vinho, salas escuras e balcões sujos, frequentada por soldados, operários, boémios, e outra gente de pouco dinheiro, ficou a nostalgia da taberna agora lembrada em ambientes higienizados e casas de tapas e petiscos ou apenas no nome do estabelecimento” (DOMINGUES, 2019, p. 149).

Sobre a culinária popular típica portuguesa servida nas tascas e tabernas tradicionais, nos apoiaremos ainda em livros não-acadêmicos recentes, nomeadamente os de Gomes (2013)

e Quitério (2015), autores cujas obras de fundo histórico abordam as tradições gastronômicas portuguesas, fazendo referência às suas culturas e sociabilidades, e de Pais (2016), Pinto (2008) e Nunes e Vasconcelos (2009), cujas rotas de tascas e tabernas nos revelam pratos disponíveis nestes espaços.

1.2.3 Memória, identidade e nostalgia associadas a práticas alimentares

A obra de Montanari (2006 e 2009) é inescapável quando se trata de investigar qualquer objeto a partir do princípio de que a alimentação constitui um elemento decisivo da identidade humana. Da mesma forma, ao analisar os modos do comer enquanto valores fundamentais de uma cultura, consideramos inevitável qualquer análise sem passar pelo estudo de Poulain (2004). Estes autores essenciais estão nos pilares principais deste estudo, no qual tomamos como ponto de partida o fato de que o fenômeno contemporâneo de valorização das tascas e botequins é parte da própria dialética entre memória e identidade. Em relação à noção de identidade coletiva, cuja abordagem neste trabalho se dará em níveis locais das populações das cidades de Rio de Janeiro e Lisboa, utilizaremos os conceitos seminais de Candau (2011) e Pollak (1992), autores do campo científico transdisciplinar Memória Social.

Se a comida e os hábitos de comer são relevantes para construir a memória de um grupo e, conseqüentemente, para a sua identidade, então os espaços onde se cozinha, se come e se confraterniza naturalmente também têm importância. A este respeito, nossa abordagem se dará no sentido de que tabernas, tascas e botequins históricos, ao constantemente reviverem antigos saberes culinários e de comensalidade, se aproximam do conceito de “lugares de memória”, estabelecido por Nora (1993), ou seja, “onde a memória se cristaliza e se refugia” (NORA, 1993, p. 7).

Para o referido autor, a curiosidade por tais locais “está ligada a este momento particular da nossa história” (NORA, 1993, p. 7), em que vivemos “uma oscilação cada vez mais rápida de um passado definitivamente morto, a percepção global de qualquer coisa como desaparecida — uma ruptura de equilíbrio” (Idem, op. cit.). Contreras e Garcia (2015) e Poulain (2004) nos ajudarão a amparar esta ideia relacionando-a ao desaparecimento de práticas alimentares e identidades coletivas, na medida em que, para estes autores, quando comida e memória se articulam no mundo globalizado e marcado pela homogeneização da alimentação, entra em cena a nostalgia associada às práticas de cozinhar e do comer, que provoca uma vontade de regresso aos patrimônios culinários.

É justamente a ideia de nostalgia moderna que acreditamos estar em jogo quando se trata da defesa dos botequins e tascas tradicionais como guardiões de um passado idílico gastronômico e de lazer, urbano e popular, em extinção no mundo contemporâneo. A nostalgia, enquanto objeto de estudo, tem sido investigada por diversos autores das Humanidades, como a Sociologia, a Antropologia, a História e a Memória Social. Entre eles, Boym (2001), uma das mais referenciadas pesquisadoras do tema e cujo estudo nos serve como importante apoio. Além dela, utilizamos ainda para dissertar sobre o tema os autores Huyssen (2000 e 2014), Davis (1979), Candau (2011) e Cross (2015), que aborda o fenômeno sob a perspectiva da economia de mercado. Entre eles, é consenso o fato de que a nostalgia é um fenômeno exacerbado pelo progresso e pela aceleração da história. Fundamentalmente, ela é engendrada na “crise do presentismo”, conceito entabulado por Candau (2011). Tal crise, ou o que descreve como o “desaparecimento de referências e a diluição de identidades”, estaria na origem da obsessão pela memória, típica das sociedades modernas (CANDAU, 2011).

1.2.4 Mcdonaldização

Se a nostalgia está ligada à saudade de um passado idílico, ela diz respeito ao que já se perdeu, está acessível apenas na memória. É o caso de um número cada vez maior de tascas e botequins tradicionais em Lisboa e Rio de Janeiro (DOMINGUES, 2019, FERREIRA, 2000, MELO E SABADELHE, 2015, e PINTO, 2008). Em vias de extinção, muitos vêm sendo substituídos por estabelecimentos como snack-bars e lanchonetes. São vítimas de um fenômeno global batizado de *mcdonaldização* dos costumes alimentares, termo que, resumidamente, define o processo de disseminação em todo o planeta da divisão e racionalização do trabalho (taylorismo) aplicada ao preparo das refeições servidas nos restaurantes (FISCHLER, 1996).

A *mcdonaldização*, intensificada nas últimas décadas do século XX, leva à progressiva homogeneização da alimentação, dos hábitos de comer e dos estabelecimentos comerciais que sevem comida às populações das cidades. Estes últimos sofreram, e ainda sofrem, uma uniformização estética e em termos culinários. Além de Fischler (1996), utilizamos, para abordar o tema, Kiple (2007) e, novamente, Contreras e Garcia (2015) e Poulain (2004).

Capítulo 2

Origem, evolução e características das tabernas e tascas de Lisboa

2.1 Casas de restauração popular de Lisboa: definições gerais

“A taberna pede desordem, e o povo pede taberna. O povo gosta de teatro com moderação, vae ao circo de tempos a tempos, e aos toiros de vez em quando; mas, gostar, gostar — da taberna!” (MACHADO, 1874: 38).

Contar a história das tabernas e tascas portuguesas não é tarefa simples, pelo que já dissemos anteriormente a respeito da carência de estudos sobre o assunto: estes, quanto mais distante se vai no passado, mais escassos se tornam. No entanto, é preciso tentar fazê-lo neste trabalho, de maneira inclusive a colaborar com a pesquisa acadêmica sobre os hábitos alimentares e de sociabilidade urbanos das classes menos favorecidas. Começamos por abordar as definições e as características dos diversos tipos de estabelecimentos que davam de comer e de beber aos pobres, a partir da transição do século XVIII para o XIX, tendo como paradigma a cidade de Lisboa, onde a existência destes lugares é, certamente, ainda mais antiga³.

A palavra “taverna” aparece em diferentes vocábulos no dicionário do Padre D. Raphael Bluteau, o mais antigo da língua portuguesa do qual se tem conhecimento. Na segunda versão desta obra, de 1789, surge definida como “casa onde se vende por miudo o vinho, azeite, e alguma coisa de comer” (MORAIS E BLUTEAU, 1789: 446). Se fosse uma “taverna móvel, como as de feira, onde se come, ou bebe”, seria então uma “bodega” (Idem, op. cit: 186). Uma “venda” poderia ser, entre outros significados, uma “taverna onde se vende” (Idem, op. cit: 515).

Portanto, no século XVIII, uma venda, uma taverna ou uma bodega eram, em princípio, lugares onde se podia comer e beber. Bluteau faz ainda referência ao “malcosinhado”, sobre o qual também falaremos a seguir e que ele descreve como “casa onde se vende comida de chanfana, e outras taes viandas” (Idem, op. cit: 45). No entanto, o mesmo dicionário não registra a palavra “tasca”, donde se conclui que, possivelmente, à época, esta ainda não era usada para

³ Já no século XVI, por exemplo, “Lisboa contaria com ‘300 tavernas de vender vinho’ onde se gastavam cerca de 70 pipas de vinho por dia” (GOMES, 2017: p. 101).

designar uma casa popular de comes e bebes, como seria, corriqueiramente, a partir do século XIX.

É fácil constatar que a definição de taberna pouco ou nada se modificou ao longo dos dois últimos séculos. Um dicionário da língua portuguesa de 1968 classifica-a de modo semelhante: “Onde se vende vinho a retalho ou por miúdo; bodega. Loja de comes e bebes; tasca. Casa onde reina a porcaria” (AULETE, 1968: 3863). Na mesma obra, “tasca” é a designação para uma “casa de pasto muito ordinária, taberna, bodega”, e “tasco”, “o mesmo que tasca, taberna”; importante observar que o autor faz referência ao fato de que, nestes ambientes, “reina a porcaria” (AULETE, 1968: 3900), afirmando a ideia de que estes não são considerados ambientes familiares — ideia essa que persistia, pelo menos, desde o início do século XVIII, como sugere a primeira versão do dicionário de Bluteau, na qual o vocábulo “vendeiro”, referido apenas como sinônimo de “taverneiro”, traz a seguinte observação: “O Adagio Portuguez diz: Ninguém seria vendeiro, se não fosse o dinheiro” (BLUTEAU, 1721: 394).

À época da publicação da obra de Bluteau-Morais, Lisboa, assim como outras capitais da Europa, assistia à proliferação das tabernas e de outras espécies de estabelecimentos privados de comer e beber. Ao final do século XVIII, estas casas de serviços e comércio iniciaram uma especialização maior da oferta de serviços e, em paralelo, se institucionalizaram como ambientes de convívio social popular, como resultado de uma profunda transformação e diversificação das práticas de sociabilidades das populações urbanas, iniciada algumas décadas antes e firmada na primeira metade do século seguinte (LOUSADA, 2004).

Se a variedade de lugares de comer e beber disponíveis para a população em geral aumentou consideravelmente durante o período, com o surgimento de cafés, confeitarias, pastelarias, casas de pasto, entre outros gêneros, essa diversidade se torna ainda maior quando se trata dos espaços destinados às classes mais desfavorecidas da população. Naturalmente, o vocabulário que designava tais casas era igualmente diverso e flutuante (BRAGA, 2000), o que também é revelador da variedade de lojas existentes. Porém, é difícil precisar a quantidade e a distribuição geográfica destes estabelecimentos na cidade ao longo de todo o século XVIII, pois não existem dados quantitativos suficientes (LOUSADA, 2009).

No entanto, o importante estudo de Lousada revela que “as lojas de comes e bebes de Lisboa formaram uma densa rede que cobria toda a cidade e conheceram uma especialização significativa (taberna, casa de pasto, restaurante, botequim, café, etc.)” (LOUSADA, 2009: 4). De acordo com o seu levantamento, 2500 estabelecimentos do gênero abriram as portas na capital entre 1783 e 1833, e em 1825, estavam funcionando 1600 casas de comidas e bebidas

(LOUSADA, 2009). Entre estes tipos, “globalmente dominavam as tabernas, tendas e armazéns de vinho” (LOUSADA, 2011: 449).

O número considerável de lugares para se comer fora de casa é reflexo do crescimento notável vivido pela capital portuguesa no século XIX. O mesmo se deu com outras grandes cidades europeias no período: “(...) a maioria dos habitantes trabalha de dia e dorme à noite. Há uma necessidade, uma oportunidade comercial e um comércio que a aproveita. Cafés, tabernas, restaurantes, botequins, gargotes, bouillons, tascas, locandas, brasseries” (RENTERIA, 2007: 20).

Em Lisboa, grande parte dos estabelecimentos que recebiam sobretudo fregueses populares eram as tabernas, as vendas do Malcosinhado, as tendas, os armazéns de vinho, as mercearias, tascas, baiúcas e as casas do povo (como eram chamadas as casas de pasto mais modestas); para além destes, “nas freguesias periféricas e no termo existiam também algumas ‘casas de venda de vinho’, ou ‘quintas onde se vende vinho’, que o serviam a retalho e possuíam, geralmente, jogos de chinquilha ou de laranjinha” (LOUSADA, 2009: 4).

As tendas teriam sido, como é de se imaginar pela própria alcunha, os mais simples e modestos lugares de venda de vinho e comidas rápidas da cidade, motivo pelo qual seu número diminuiu com o avançar do século XIX: “Rústicas, pequenas, mais barracas do que lojas, constituíram certamente uma solução rápida e barata, adaptada a uma Lisboa destruída pelo terramoto” (LOUSADA, 2009: 4). Polivalentes, as tabernas, armazéns e mercearias podiam vender vinho, petiscos e produtos como azeite, velas e carvão, além de permitirem a jogatina (BRAGA, 2000).

Em comum, todos os lugares acima mencionados tinham como principal atrativo a venda de vinho “a miúdo”, aguardente e cerveja, enquanto as comidas oferecidas podiam variar consoante o tipo de estabelecimento, conforme veremos adiante — “É certo, porém, que nas tabernas ou pobres tascas, as ementas seriam mais reduzidas: pão (a peso, pelo que deviam apresentar balança), sopa, carnes cozidas, peixes fritos ou salgados, saladas e legumes” (PAQUETE, 2016: 49).

Tais casas alimentavam uma população que, com a crescente urbanização do país, via aumentar o número de horas diárias passadas fora de casa. Ao longo do século XIX, a chegada da iluminação pública também prolongou o dia e incentivou a vida noturna na rua, servindo como estímulo às saídas para as tabernas, teatros, passeios (FINA, 2016). A sociedade ocidental moderna dá origem a um grande contingente urbano de bebedores para os quais o vinho, além de constituir importante fonte de calorías numa época em que a alimentação dos pobres era bastante precária, servia principalmente como uma espécie de elixir contra os desgostos da vida,

uma panaceia capaz de fazer o povo esquecer dos problemas temporariamente (BRAUDEL, 1979).

Tabernas e seus congêneres funcionavam como locais de sociabilidade cotidiana fundamentais para trabalhadores e desempregados, que, na companhia sobretudo de outros homens, conhecidos ou não, bebiam, jogavam e conversavam. No século XIX, os centros de convivência social que mais importavam aos lisboetas eram as tabernas, de frequência popular — e muitas vezes heterogênea, como veremos mais adiante —, os cafés e seus antecessores, os botequins, locais de encontros, divertimento e tertúlias da burguesia (PAIS, 2016; LOUSADA, 2009; e PAQUETE, 2016), sobre os quais discorreremos a seguir.

2.2 Cafés e botequins: lugares da burguesia em Lisboa entre os séculos XVIII e XX

“O café é o espelho onde se reflecte a vida política, o grau de cultura, e até o estado económico de uma localidade. ‘O café — diz Garrett — é uma das feições mais características de uma terra. O viajante experimentado e fino chega a qualquer parte, entra no café, observa-o, examina-o, e tem conhecido o país em que está, o seu governo, as suas leis, os seus costumes, a sua religião” (CARVALHO, 1991: 259).

Em contraposição aos espaços populares de alimentação e convivialidade, Lisboa, assim como todas as capitais europeias, viu nascer, ao longo dos séculos XVIII e XIX, lugares especificamente destinados a abrigar a nova burguesia citadina, que emergiu com o fim do Antigo Regime em Portugal. Com este estrato da população surgiam novos hábitos, entre eles, o de comer e beber fora de casa, como forma de se exibir e atuar publicamente, hábito que se tornava cada vez mais frequente com o avanço da modernidade. Quando passou a fazê-lo com mais assiduidade, a burguesia lisboeta tinha à sua disposição uma variedade de botequins, cafés e restaurantes, além de casas de pasto requintadas e cervejarias (LOUSADA, 2009).

Em Lisboa, o primeiro café teria sido inaugurado em 1719, na rua Nova, sob o nome de Casa do Café da Rua Nova; a seguir, teriam surgido os cafés do Rosa, o de Maria Spencer, o dos Ingleses e o café Hollandez, todos também na rua Nova, “a mais faustosa e a mais commercial de Lisboa antiga”. “Posteriormente ao terramoto, os botequins alastraram pela capital” (CARVALHO, 1909). Após a tragédia (1755), a capital portuguesa era então uma cidade em transição política e urbanística, “processo para o qual muito contribuiu a acção

governativa do Marquês de Pombal, com uma política favorável à instalação de uma burguesia de fabricantes e negociantes” (PAQUETE, 2016: 81).

O próprio Pombal teria percebido a necessidade urbana de existirem ambientes de esfera pública e incentivou a abertura de botequins, os antecessores dos cafés modernos, tendo inclusive “comparecido à inauguração de um deles, o do italiano Marco Filipe, no Largo do Pelourinho, onde tomou chá e torradas” (QUITÉRIO, 2015: 567). É verdade que, ao longo do século XIX, à medida em que os cafés se estabeleceram como os ambientes preferidos desta classe social, os botequins, seus antecessores menos sofisticados, foram desaparecendo⁴.

A exaltação do poeta romântico Almeida Garrett (1799-1854) aos cafés, acima citada, traduz o sentimento de uma classe burguesa ascendente, de quem o poeta era representante e porta-voz, em relação a estes ambientes que se tornaram, ao longo do século XIX, espécies de quartéis-generais de uma elite intelectual e politizada. Mais do que lugares de bebidas e comidas, os cafés, em Lisboa como em outras importantes cidades europeias, nomeadamente Paris — para a qual todas as outras olhavam — serviam de espaço social para o exercício do debate e formação de uma nascente opinião pública burguesa.

A primeira casa de café teria surgido em Constantinopla, em fins do século XVI⁵, enquanto na Europa Ocidental tal primazia é disputada por Marselha, Veneza e Londres, que teriam tido estabelecimentos do gênero inaugurados nos anos 1640 e 1650 (FREIRE, 2015). Mas, foi em 1674, em Paris, que o Procope abriu suas portas, tornando-se o modelo de café a ser copiado pela maioria dos países. No entanto, a despeito de terem nascido no século XVII, a ascensão dos cafés enquanto espaços de sociabilidade e de comunicação burguesas⁶, e de debate público, se dá, de fato, concomitante à turbulenta crise política europeia iniciada com a Revolução Francesa, de 1789, que tem seus reflexos em todo o continente e alhures.

Em Portugal, sucessivas invasões, revoluções e uma guerra civil incendiaram o movimento liberal, do qual faziam parte poetas, políticos, jornalistas, artistas, negociantes estrangeiros, comerciantes, funcionários públicos (SARAIVA, 2007). Era nos cafés que estes personagens envolviam-se em tertúlias, discutiam poesia, os rumos do país, pregavam o fim do

⁴ A respeito do impacto dos cafés modernos sobre os antigos botequins, ver Braudel (1979). O autor afirma que, “pouco a pouco”, estes últimos vão sendo “despromovidos pela glória dos cafés”, em Paris: “A moda é a mesma na Alemanha, em Itália, em Portugal. Em Lisboa, o café, vindo do Brasil, é barato, bem como o açúcar moído que lhe deitam com tal abundância que, diz um inglês, as colheres se seguram de pé nas chávenas” (BRAUDEL, 1979: 221).

⁵ Ver KIPLE, 2009: Segundo o autor, em Constantinopla, o café oferecia oportunidades de socialização semelhantes às do álcool em outras partes do mundo. No mundo árabe, o álcool é proibido pelo Alcorão.

⁶ Para Freire (2015), “o espaço de comunicação é aquele da circulação das ideias, representado no discurso de Habermas como esfera de comunicação”.

absolutismo e defendiam o liberalismo — debates pelos quais os donos de alguns cafés foram, inclusive, perseguidos pela polícia.

A nítida diferenciação entre tabernas e cafés se dá não apenas por meio das origens sociais de sua clientela, mas também pelas atividades exercidas e oferta gastronômica dos dois ambientes. Nos cafés, para além da bebida que lhe conferia o nome, havia bebidas alcoólicas finas, como licores, além de chá, chocolate, xaropes e refrescos, servidos com refeições e alimentos diversos, como gelados, bolos e torradas (BRAGA, 2004; LOUSADA, 2009). Ou ainda “a água-ardente de França, os bules de ponche e o leite crego, ou comiam os sequilhos, os cúscús, os especiones e os suspiros” (CARVALHO, 1909). Nos encontros entre os frequentadores dos cafés, estes também “podiam ler os periódicos, jogar bilhar, ouvir música, discutir os mais variados assuntos, inclusivamente políticos e, efectivamente, comer e beber. O ambiente era, alegadamente, de maior qualidade, mais elegante e mais selecto do que em outros espaços de degustação” (BRAGA, 2004: 148). Diferenciam-se dos estabelecimentos populares também por distribuição geográfica: “Se a análise distinguir os vários tipos de lojas verifica-se um padrão de distribuição em que as tendas se encontram sobretudo na periferia urbana e nas vias de acesso à cidade, os cafés se concentram no centro e as tabernas e os armazéns de vinho se encontram por todo o lado” (LOUSADA, 2009: 9).

No entanto, os cafés de Lisboa guardavam alguma semelhança com as tabernas da cidade, o que aparentemente não se repetia na capital europeia dos cafés, Paris. Em seu estudo sobre os estabelecimentos parisienses, Freire (2015), ao fazer a contraposição entre cafés e tabernas da capital francesa, afirma que aqueles se diferenciavam “(...) justamente por não ser um lugar aonde se ia para ‘jogar, beber, fumar e estar com mulheres’, mas para entabular discussões sobre assuntos diversos com pessoas das mais variadas” (FREIRE, 2015: 33). Se a realidade dos cafés parisienses era tal e qual a autora descreve, a dos cafés de Lisboa não era correspondente, uma vez que, na capital portuguesa, estes possuíam jogos e permitiam que homens estivessem presentes na companhia de prostitutas, como no Central, no qual, em 1909, uma grande porta dava entrada para os gabinetes “onde cocottes baratas e patos burguezissimos estão fazendo uma respeitavel chiadeira”⁷. Os jogos nestes estabelecimentos, aliás, eram legalizados, diferentemente do que ocorria às tabernas: “Nos botequins, que tinham licença para isso, jogava-se o gamão e outros jogos de tábulas, como o Passo de Roma, o Tique, o Empurra, as Descarregadas e o jogo de Damas” (CARVALHO, 1899: 151).

⁷ SOARES, José, “Os noctivagos de Lisboa. Notas de um repórter”, de agosto de 1910, in Revista Serões, disponível em http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/Periodicos/Seroes/1910/N062/N062_item1/P57.html, acessado em 7 de janeiro de 2021.

Para além destas similaridades, cafés e tabernas tinham em comum o fato de serem perseguidos pela polícia, embora por razões completamente diferentes — sobre a vigilância do Estado nas tabernas, falaremos ainda neste capítulo. Nos primeiros, a motivação era política — justamente por funcionarem como centros de debate, eram mal vistos pelos governos. O botequim de Manuel Tavares, por exemplo, que nos anos 1820 funcionou no Largo de São Roque, antecedendo o histórico e luxuoso Café Tavares, era uma loja de bebidas “suspeita de liberalista”, e o seu dono, em 1823, “foi intimado a comparecer frente ao intendente e assinar um termo se comprometendo a não consentir conversações subversivas na sua loja” (Idem, op. cit.: 154). Antes ainda, durante a Revolução Francesa, seus partidários em Lisboa, como o poeta Bocage, que viviam nos cafés, eram “traídos de olho” pelo então intendente de polícia, Pina Manique: “Tornavam-se suspeitas as conversações sobre política, ou sobre religião, eram suspeitas as cantigas estrangeiras, que, para logo, tresandavam a liberalismo, a francesia” (Idem, op. cit.: 61).

São inúmeros os cafés lisboetas do século XIX referidos na literatura da época e posterior. Ao recontar a trajetória de alguns dos mais significativos para a história da cidade, Tinop (1899) menciona, entre eles, “o botequim do Nicola e o botequim das Parras”, aos quais se refere como “dois botequins políticos e literários” que, para o autor, “davam uma pequena ideia do Procope e do Foy parisienses. O café do Nicola imortalizou-se porque aí iam muito Bocage e os poetas proeminentes da época” (Idem, op. cit.: 53). O memorialista relembra ainda os célebres botequins do napolitano Antonio Marrare: “(...) o de S. Carlos, à esquina da Rua da Figueira (hoje Rua Anchieta), o chamado Marrare das Sete Portas no Arco do Bandeira, o Marrare de Polimento no Chiado, e o do Cais do Sodré nº 9, à esquina da Travessa dos Romulares (hoje Taberna Inglesa). Este último acabou em 1827” (Idem, op. cit.: 115). Na época, o serviço dos tais botequins “era de prata, as bebidas das melhores, e o café puro, imune das traquibernias misteriosas de copa” (Idem, op. cit.: 116), enquanto as bebidas servidas no Marrare do Chiado “eram todas de primeira qualidade” (Idem, op. cit.: 128).

Bulhão Pato também faz referência ao “notável” Marrare do Polimento em suas memórias, lembrando que o lugar, em 1848, era “o ponto de reunião de todos os elegantes e homens superiores de Lisboa” e “assumiu um carácter litterario e politico, que hoje pertence á historia”, e ressaltando a sua característica distintiva, ao afirmar que “alli só entravam pessoas que andassem em certa roda; as outras não se sentiam á sua vontade em semelhante convivência, ou em tal meio, como agora se diz. O Marrare parecia uma casa de numerosos hospedes, todos parentes, mais ou menos proximos” (PATO, 1894, vol I: 133). Julio Cesar Machado resumiu a importância daquele café: “Ora, devo dizer-lhes, Portugal é Lisboa, Lisboa

é o Chiado, e o Chiado era o Marrare. O Marrare não era o primeiro nem o melhor botequim, era o único botequim”; lugar onde a noite era agitada, “que voseria, que theorias transcendentaes acerca da arte, que discussões politicas, que dissertações com respeito á musica” (MACHADO, 1867: 229).

Outro importante café da cidade, cuja história atravessou os séculos XVIII, XIX, XX e chegou até os dias de hoje, foi o Café Martinho, o mais antigo em funcionamento em Lisboa. Nas memórias de Bulhão Pato, “as senhoras atravessavam até á sala interior, para tomarem neve n’uma estufa!” (PATO, 1894, vol. I: 286). Já em 1906, um texto apócrifo publicado em um jornal humorístico, intitulado “O Café Martinho”, descrevia este que, então, era considerado um dos mais importantes redutos da burguesia lisboeta: “O Martinho é, na realidade, o Café dos políticos, a sala commum da burocracia. A clientela do Martinho sae da repartição para o jantar, que vem, seguidamente, digerir ao Martinho”⁸.

Além do Martinho, muitos cafés se mantiveram vivos, pelo menos, até a primeira metade do século passado; em 1934, o semanário Repórter X relata que havia, segundo números oficiais, 122 cafés e botequins em Lisboa, responsáveis pela venda diária de quatro mil doses da bebida, e que reuniam uma “fauna” diversa, como “negociantes sem escritório”, “desgraçados sem eira nem beira”, “académicos estilizados”, “escritores sem público”, “jornalistas amadores”, “artistas sem talento”⁹.

2.3 Outros extintos espaços populares de alimentação em Lisboa

2.3.1 Comer e beber ao ar livre: frigideiras, sardinheiras e o Malcozinhado

Em concorrência com as tabernas, e em muitos casos até mesmo mantendo com ela convivência complementar e harmônica, outras vendas de comer e beber ofereciam diariamente à população dos estratos sociais mais baixos opções baratas de um cardápio simples. São os chamados “lugares de frigideiras” (ou simplesmente “frigideiras”), as sardinheiras, as petisqueiras e o Malcozinhados, que em comum tinham ainda o fato de serem instalados em

⁸ “O Café Martinho”, de 1 de março de 1906, in O Vira, disponível em http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/Periodicos/OVira/N01/N01_item1/P5.html, acessado em 3 de fevereiro de 2021.

⁹ OLIVEIRA, Abrantes. “A fauna dos cafés de Lisboa”, de 6 de dezembro de 1934, in Repórter X: semanário de grandes reportagens, disponível em http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/Periodicos/XSemanariodeGrandesReportagens/N3/N3_master/XSemanariodeGrandesReportagens_Ano1_N003_1934.PDF, acessado em 3 de fevereiro de 2021.

estruturas precárias, como tendas e barracas modestas, muitas vezes improvisadas (alguns eram ambulantes, no caso das frigideiras).

A sua existência em Lisboa é muito antiga e remonta à Idade Média, posto que, no século XV, há registros de que existiam na cidade 45 sardinheiras e 110 frigideiras, além de 118 taberneiras (ABEL e CONSIGLIERI, 2000) — note-se que, em geral, as referências são à presença feminina no comando das brasas (LOUSADA, 2009). Em finais do século XVIII, as frigideiras ambulantes são literalmente incontáveis em Lisboa, espalhados por todo o território urbano, conforme nos atesta a descrição de Júlio de Castilho:

“(...) nas ruas, nos largos, às portas, e mais que tudo à das tabernas. Todo o dia, principalmente à hora das refeições, ali se estão frigindo e assando sardinhas, pescadas e outros peixes ordinários. Estes lugares são de muita utilidade ao povo, que nele acha preparados o almoço, jantar e ceia, por pouco dinheiro. Cada qual leva consigo o pão, compra cinco ou seis sardinhas fritas ou assadas, come ali mesmo, e fica satisfeito. (...) quem pode alargar-se um pouco mais, compra um copo de vinho na mesma taberna, e está pronto. (...) Sentam-se no chão, ou nos degraus da escada de qualquer casa próxima, e assim conseguem um jantar mais demorado e mais alegre (...)” (CASTILHO, 1893 APUD ABEL e CONSIGLIERI, 2000: 19).

Havia, na época, uma intensa dinâmica entre taberna e o comércio ambulante de comida da cidade, em que aquela primeira era usada pelos trabalhadores como abrigo da rua para comer os alimentos prontos adquiridos nas tendas e barracas, sobretudo peixes na brasa confeccionados em fogareiros nas calçadas — nomeadamente a sardinha e o bacalhau, mas também porções de mexilhões e outros petiscos, que, nas tabernas, podiam ser degustados acompanhados de vinho e pão: “Em alternativa, mandavam vir o vinho do armazém e, sentados no ‘chão ou nos degraus da escada do prédio vizinho’, almoçavam, jantavam ou ceavam por um preço mínimo” (LOUSADA, 2009:13).

Este hábito desaparece com o avançar do século XIX, à medida que as tabernas se especializam, aprimoram suas instalações e passam a oferecer seus próprios petiscos. Em paralelo, as barracas tornam-se vítimas da reordenação pública da cidade, e, em meados do mesmo século, depois de mais de três séculos de existência, começam a ser retiradas das ruas pelo poder municipal.

Na Ribeira, pelo menos desde o século XVI, segundo registros¹⁰, havia um conjunto de barracas fixas onde se podia comprar toda a sorte de alimentos prontos, como sardinhas assadas, que formavam um conjunto conhecido como Malcozinhado. No século XVIII, o dicionário Bluteau faz referência àquelas tendas, como já referimos anteriormente. As vendas estiveram presentes naquela região da antiga Lisboa até as primeiras décadas do século XIX: “Na Ribeira Velha, contíguo à Casa da Índia e junto ao Ver-o-Peso, existiram tabernas chamadas do Mal Cozinhado. Foram mandadas remover desses locais em 1830 (Avisos e Portarias, maço 66)” (CARVALHO, 1899: 202).

A julgar pela alcunha, a qualidade dos preparos não era seu principal atrativo. Este consistia, de fato, no preço acessível. No entanto, visto que perduraram por cerca de 300 anos, essas barracas eram extremamente populares e ocupavam, ao longo da Ribeira, a área que hoje vai do Terreiro do Paço ao Cais do Sodré, formando a maior taberna a céu aberto que Lisboa já conheceu (SOUSA, 2018). Naquela barafunda, havia:

“(...) vendedores de barquinhos (cones doces) apregoando; mulheres transportando fogareiros de barro onde assavam sardinhas e toda a sorte de pescado sobre as brasas de carvão vegetal; padeiras mostravam pão de milho, mais o vulgar pão de trigo (casqueiro) familiar; taberneiros propagandeavam fressura frita, e favas com alho; (...) mulheres negras e brancas vendiam sopa” (SARAMAGO, 2004 APUD SOUSA, 2018: 120).

O avançar da modernidade transformou a cidade urbanisticamente, exigindo novas regulamentações e adequações. A existência desse tipo de tenda de comidas ao ar livre, espalhadas por diversas ruas, não agradava aos que buscavam “civilizar” os modos da população e impor regras de convivência no espaço público.

¹⁰ Ver ABEL e CONSIGLIERI, 2000: 15. Segundo os autores, “no estudo elaborado por Borges Coelho, rotulado *Quadros Para Uma Viagem a Portugal no Século XVI*, este investigador assegura que ‘brancas e pretas, forras e cativas’ se dedicavam ao comércio de produtos alimentares e que mantinham o hábito de se juntarem pela madrugada no antigo sítio da Ribeira”. Ver também PAQUETE, 2016: 47. O autor menciona uma fonte estatística de 1552, “dada por João Brandão (de Buarcos)”, segundo a qual, “existiam, junto da Ribeira, ‘dez barracas ou cabanas de Mal Cozinhado’, lugares em que estavam ‘de continuo homens e mulheres com braseiros de fogo assando sardinhas e peixe, e toda a outra sorte, segundo o há na Ribeira. Donde comem homens e negros trabalhadores, que ganham na Ribeira, e os que embarcam para fora nas barcas e barqueiros”.

“Certo é que para os pobres é conveniente a quantidade destes lugares fumegantes, mas a vizinhança é que não reza pelo mesmo breviário, e tem todo o incómodo do fumo e do péssimo cheiro, além da bulha constante. à hora dos jantares, as escadas das moradas particulares vêm-se obstruídas de plebe que aí senta para comer, e até dormir a sesta! (...) Com o pretexto das sardinhas há muitas vezes roubos” (CASTILHO, 1893 APUD ABEL e CONSIGLIERI, 2000: 19).

Em 1906, um texto publicado na revista *Serões* faz uma descrição do bairro de Alfama no século anterior dando a noção de como era a relação da cidade com as suas barracas e casas populares de comidas e bebidas: “(...) as tabernas infestadas de ribeirinhos e vadios, os frigideiros do Mal-Cosinhado, frigindo peixe pelas ruas, á porta das lojas, enchendo tudo da fumaceira acre e suffocante do azeite frito, como ainda nao ha vinte annos se via em algumas ruas dos bairros de Setubal, as rixas perigosas dos brigões, em que ainda hoje nao raro relampeja a lamina das navalhas afiadas; terá assim uma idéa esbatida da Lisboa tradicional, cheia de scenographias maravilhosas”¹¹.

Com a proliferação de tabernas, tascas e casas de pasto, em meados do século XIX, as frigideiras e seus congêneres foram definitivamente extintos. Suas funções acabaram por ser absorvidas pelas próprias tabernas e similares, que passaram a se especializar cada vez mais no preparo de alimentos, inclusive aprimorando os serviços em termos de higiene e organização. Tabernas e tascas perduram até os dias de hoje, ainda que, na maioria dos casos, modificadas em suas características estéticas, de sociabilidade e de ofertas gastronômicas, assim como também resistem estabelecimentos populares de comer e beber fundados e administrados por galegos, sobre cujas origens falaremos a seguir.

2.3.2 As brasas comandadas por galegos

Impossível abordar o tema da alimentação popular em Lisboa na época moderna e não mencionar a crucial influência dos imigrantes galegos, nas mãos dos quais esteve uma imensa parte do comércio de alimentos e bebidas — fato que, aliás, se reproduziu com os botequins no Rio de Janeiro, muitos deles de propriedade de galegos. Em Portugal, houve uma verdadeira “diáspora” galega após o terremoto de 1755, motivada pela então precariedade da vida na

¹¹ RIBEIRO, Victor. “Alfama: uma digressão a través d’este pitoresco bairro da Lisboa antiga”, de setembro de 1906, in *Serões*, disponível em http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/Periodicos/Seroes/1906/N015/N015_item1/P20.html, acessado em 3 de fevereiro de 2021.

Galiza, mas também incentivada pelo próprio Marquês de Pombal, na tentativa de fazer com que os, inicialmente, mais de 40.000 “primos” chegados do Norte¹² servissem de mão de obra na reconstrução da cidade; à época, graças a uma postura da época pombalina, os galegos tornaram-se senhores da distribuição de água de porta em porta na cidade (SOUSA, 2018) e exerceram incontáveis e diversificadas ocupações¹³.

Ao empreender no setor da restauração popular, os galegos começaram, modestamente, por dominar o “negócio” de brasas ao ar livre: de fins do século XVIII ao XIX, muito do que se podia comer nas ruas, em carvoarias, frigideiras, no Malcosinhado, nas tendas e baiúcas especializadas em sardinhas (alimento igualmente tradicional na Galiza), espalhadas pela cidade, era feito por mãos galegas (ABEL E CONSIGLIERI, 2000). É razoável concluir, portanto, que estes imigrantes e seus descendentes contribuíram de maneira fundamental para a formação de uma gastronomia e comensalidade populares típicas de Lisboa.

Já no século XIX, ampliaram ainda mais seus domínios na restauração em Lisboa, posto que, além das tabernas e casas de pasto, tornaram-se também proprietários de cafés — comprando muitos deles das mãos de italianos —, pastelarias¹⁴, confeitarias, armazéns, entre outros estabelecimentos; prosperaram de tal forma que chegaram a ser maioria entre os seus colegas empreendedores: de 1850 a 1910, quase todas as lojas de café e de casas de pasto estavam nas mãos de galegos, que movimentavam ainda os negócios relacionados ao varejo do vinho e do azeite, além de carvão e petróleo, entre outros artigos (SOUSA, 2018). Ficou célebre na história dos cafés de Lisboa, registrada no jornal *A Capital*, em 1926, o fato de um galego, Manuel António Pires, o Manuel Espanhol, comprou os quatro botequins pertencentes a António Marrare¹⁵, redutos da burguesia intelectual liberal e republicana, sobre o qual já

¹² Ver SOUSA, 2018: 41. De acordo com registros recolhidos pelo autor, “até aos finais de 1800, e no seu clímax, emigrou um contingente para Portugal (mais de 80.000 homens) de mão-de-obra não qualificada”.

¹³ Ver SARAMAGO, 2004 APUD SILVA, 2012: 60. “Era gente forte, muito robusta, preparada para trabalhos pesados, que tinham como característica principal serem muito económicos (...). Os galegos em Lisboa eram vendedores de água, moços de frete de corda ao ombro, moços de lojas e armazéns, criados de hospedarias e casas particulares, cocheiros, trintanários, varredores de ruas e empregados das tabernas e casas de pasto” (Saramago, 2004: 146-147). A propósito dos trabalhos como empregados na restauração, ver CARVALHO, 1899: 197, onde o autor registra que, em 1840, no Café das Pretas (Rua das Pretas), no café do Navio Brillante (Praça da Alegria) e no Armazém do Lourenço José Pereira, o Porquinho da Índia (Praça dos Restauradores), “só se servia com criados galegos”.

¹⁴ Como, por exemplo, a Casa do Pasteleiro, na rua da Prata, “de aspecto diferente (...), de donos galegos, a qual servia alguns doces e salgados: fiambre, vitela fria, croquetes, empadinhas de vitela, geleia de mão de vaca, ostras recheadas, pastéis de nata e pastéis de ginja” (BRAGA, 2004: 150).

¹⁵ “Lisboa de Outros Tempos: O Bairro Alto”, de 2 de janeiro de 1926, in *A Capital*, disponível em <http://hemerotecadigital.cm->

falamos antes. Assim como o “bem afamado restaurante da Rua do Mundo, mais conhecido pelo nome de Tavares Rico”, botequim que foi passado “a um galego que tinha uma taberna na rua das Gaveas”¹⁶.

Com o avançar do século XIX, as “casas de galegos” ganharam uma configuração societária comum, em que, normalmente, dois sócios se revezavam entre a Galiza e o balcão do negócio (PAQUETE, 2016). As especialidades gastronômicas servidas tornaram-se famosas pela qualidade, originalidade e preços baixos.

“Segundo descreve Albino Forjaz Sampaio, num seu livro consagrado à gastronomia, ‘nos galegos comia-se e comia-se barato’. E especificava: ‘Era o galego que dava ao alfacinha por pouco dinheiro o bacalhau cozido e a meia desfeita, a saborosa dobrada, a riquíssima feijoada, o chispe com ervas, a mão de vaca, o grão com espinafres, as canoas de pescada e a pescada cozida, o caldinho-brinde ao freguês, quanto fechava o repasto. Em casas de pasto de categoria superior arranjava-se o pato com arroz, a meia assada, a linguiça frita, o arroz à valenciana, o coelho com arroz” (SAMPAIO, 1940 APUD PAQUETE, 2016: 92).

São os galegos também bastante interessados em confeccionar empadas, legado que até hoje permanece nas pastelarias, tascas e tabernas de Portugal — e, inclusive, por herança colonial, no Rio de Janeiro. Na Galiza, “fazem-na com quase tudo: empadas de lampreia, de enguias, de salmão, de berbigão, de congro, de bacalhau, de sardinhas, de lebre, de coelho” (QUITÉRIO, 2015: 416). Seriam também de criação galega os tradicionais pratos de bacalhau com grão, que já se tornou tipicamente português, e a popular bebida alcóolica Ginjinha, licor digestivo à base de ginja, pequeno fruto que guarda semelhança com a cereja, abundante em Lisboa e “que aparece em todos os guias turísticos e faz as delícias dos visitantes de todo o mundo” (ÍÑIGUEZ, 2018).

Em especial destaque neste rol culinário está a chanfana¹⁷, que mais tarde ganhou outras versões. Entretanto, a receita tradicional de origem galega que se consagrou e chegou aos dias

lisboa.pt/Periodicos/ACapital/1926/Janeiro/Janeiro_master/ACapitalN5125aN5149.pdf, acessada em 3 e abril de 2021.

¹⁶ Idem.

¹⁷ Ver QUITÉRIO, 2015: 165. O autor explica que, diferentemente da chanfana difundida em Portugal nos dias atuais, tratava-se de “um prato taberneiro que consistia basicamente num guisado de bofe e outras miudezas de bovino, a chamada fressura (conjunto de vísceras que se aproveitam na alimentação)”, prato que esteve “em voga desde pelo menos o primeiro quartel do século XVIII até ao

de hoje como um reconhecido símbolo e patrimônio gastronômico de Lisboa são as Iscas com (ou sem) Elas, popularizada nas imortais “tabernas de iscas”, ou “casas das iscas”, comandadas pelos “primos” da Galiza (SILVA, 2012). A receita leva fígado, uma das peças mais baratas das carnes bovina e suína, cortado em formato de iscas (ideais para petiscar, diga-se), frito em largas frigideiras e servido com ou sem batatas (“elas”), cozidas ou fritas, cortadas em rodela. Podiam também vir acompanhadas de uma conserva, batizada pelos galegos de “conserva à portuguesa”, à base de pimentos, cenoura, azeite e vinagre (PAQUETE, 2016).

Hoje, galegos ainda comandam em Lisboa tascas, restaurantes e outros estabelecimentos, como cervejarias e marisqueiras, estas últimas são casas que proliferaram na década de 1940 e ainda resistem em diversas zonas da cidade, nomeadamente na Baixa, mas também do Cais do Sodré até o Chiado, e em Santos, Martim Moniz, Anjos, Almirante Reis (SOUSA, 2018).

2.3.3 Lisboa vai às hortas

“A domingo, nas hortas, é que a população alfacinha vive. De semana, na Baixa, na repartição, na oficina, no Hotel Moniz, na associação, no café, Lisboa vegeta, vegeta apenas, ou morre”¹⁸.

Hábito firmemente fincado nas tradições dos lisboetas no século XIX, a “ida às hortas” aos domingos consistiu uma forma de convivialidade e comensalidade típica da cidade, numa época em que os arredores de Lisboa ainda era formado por áreas rurais (PAQUETE, 2001; QUITÉRIO, 2015, BRAGA, 2004). Ia-se em grupos, de familiares ou de amigos, passar o dia de descanso a tirar proveito do ambiente bucólico, para comer, beber, tocar e ouvir música, ao ar livre, sob caramanchões de videira dos retiros, “onde o lazer era sublimado por um bom

terceiro do XIX”. Ver também PAQUETE, 2016: 92, em que o autor cita o periódico *Archivo Pittoresco*, de 1860, que descrevia o taberneiro galego e a sua especialidade culinária: “Industrioso e especulador, o galego rodeou os chafarizes de tabernas, tascas e bodegas (...). Conhecedor da obrigação e génio de poupar que tem seus patrícios, o taberneiro galego inventou um prato para os dias de barba, barato, mas que pelo cheiro fizesse crescer a água na boca aos que trazem sempre às costas. Foi a chanfana. Da fressura ou de ventre do boi saiu este guisado, subdividido em dobrada, iscas de fígado e não sabemos que mais”.

¹⁸ MESQUITA, Alfredo. “Domingo, nas hortas”, de 26 de julho de 1896, in Branco e Negro; semanário ilustrado, disponível em http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/Periodicos/BrancoNegro/1896/Julho/Julho_item1/P76.html, acessado em 4 de fevereiro de 2021.

petisco e um canjirão de vinho do termo, onde não faltava a música, sobretudo o fado” (PAQUETE, 2001: 101).

“A via-sacra estava hegemonicamente concentrada na Estrela de Sacavém. Nesse tempo, começava a partir da Igreja de São Jorge de Arroios, onde hoje é a Rua Alves Torgo, e estendia-se para lá de Portela, num percurso de vários quilómetros. Este longo trajecto era pontuado por ‘retiros’, também conhecidos por ‘hortas’, onde, a par da parte urbana que fornecia amesendação, nos terrenos anexos se engalanavam caramanchões e ramadas de videiras, se cultivavam a indispensável alface e demais mimos hortejos, se ouvia o chiar da nora com seus alcatruzes, se disputavam encarniçadas partidas de chinquilhos, se dançava o saricoté em tabuados próprios, se era assediado pelo cego pedinte e cantor. Além de se bater o fado, evidentemente” (QUITÉRIO, 2015: 290).

Em 1896, o típico programa dominical é descrito em pormenores na revista “Branco e Negro”, cujo repórter enumera algumas das iguarias provadas nas hortas, servidas no campo pelas tabernas e casas de pasto instaladas à volta da cidade:

“À sombra de árvores, sobre toalhas frescas, cada família, cada grupo, vae mandando vir a caldeirada predilecta, ou o escabeche favorito, empinando copázios, trincando amendoas, e respirando bom ar, contemplando largos horizontes, entoando estrídulas canções... Bailados, descantes, chinquilhos, todo um programma de folia inoffensiva, auxiliando depois a digestão dos melhores petiscos, distendendo os musculos”¹⁹ (MESQUITA, 1896).

Adiante, o texto menciona ainda coelho guisado, pescada à espanhola, sável frito, salada e azeitonas²⁰. Havia também iguarias como canja de galinha, carneiro com batatas, queijo saloio, frutas da época, café, cognac, aguardente, nozes, amêndoas torradas; eram conhecidos os retiros Perna de Pau, o José dos Pacatos, o Papagaio, a Basalisa, o Poço dos Mouros e o Montanha (BRAGA, 2004: 152). Se não se podia comprar o repasto no campo, levava-se o farnel (QUITÉRIO, 2015: 289). De uma maneira ou de outra, o passeio não fazia distinção de classe, e os lisboetas o faziam de acordo com o que suas posses permitiam (PAQUETE, 2001: 120). O ambiente naquelas paragens, supõe-se, era diverso e, ao mesmo tempo, harmônico:

¹⁹ Idem.

²⁰ Idem.

“Rapazes e raparigas, guitarristas e bailadeiras, velhos e creanças, numa harmonia de almas perfeitamente christã!”²¹.

O progresso e o crescimento de Lisboa puseram fim às áreas saloias antes destinadas às hortas já no início do século passado. Em 1907, a revista *Serões* descreve o hábito em tom nostálgico, citando trecho de “Lisboa Antiga” (1879), de Júlio de Castilho: “(...) para o lado da actual rua Nova da Palma, a horta das Atafonas, pertencente ao Tio Francisco, ou Francisco da horta, e a horta Cata-Vento: ‘com seu commerciozinho de peixe frito e bom vinho do Termo, com chinquilha e jogo da bola, e com as suas latadas, os seus encanastrados de feijoeiros, e as suas mezas de pedra para as merendas plebeas no caramanchão, para as guitarradas em tardes de dia santo’ (...)”²². Antes mesmo da década de 1950 o hábito de passar os domingos a comer e beber no campo terminou definitivamente, tendo sido trocado por outras práticas de lazer (PAQUETE, 2001).

2.4 O que se podia comer e beber nas casas de restauração popular de Lisboa

2.4.1 Petiscos: bons e baratos

Se a alimentação das classes mais desfavorecidas, no século XIX, ainda era fortemente marcada pela carestia (BRAGA, 2004), nas tabernas e tascas não faltavam criatividade e domínio da cozinha para criar receitas com ingredientes simples e baratos, que acabavam por se constituir em importantes fontes de calorías e nutrientes aos seus frequentadores.

Como resultado, havia grande variedade de pratos disponíveis nestas casas, lista esta que pouco se modificou até os dias de hoje: empadas, salsichas, iscas de fígado e de carneiro, sardinhas fritas, carapau, cavala, goraz, toucinho, bife com batatas, cabeça de porco, chispe com ervas, costeletas, chouriço de carne e de sangue, croquetes, ervilhas com ovos, pastéis de bacalhau, peixe frito, ensopado de coelho, canja de galinha, queijo saloio, azeitonas, favas, feijão verde, rojões, amêijoas, mexilhão, dobrada com feijão, jardineira, petisco de carne de cabra cozinhada em vinho, “mão de vaca”, vitela, presunto, sandes, ovos cozidos, moelas, salada russa, pataniscas, bacalhau com grelos, petingas etc. (BRAGA, 2003; FONTES, 1987; LOUSADA, 2009; MAGALHÃES, 2001; e PINTO, 2007). Não podemos deixar de mencionar

²¹ Idem.

²² APUD RIBEIRO, Victor, “A Mouraria”, de abril de 1907, in *Serões*, disponível em http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/Periodicos/Seroes/1907/N022/N022_item1/P18.html, acessado em 16 de abril de 2021.

a presença constante dos amendoins, tremoços e pevides, petiscos igualmente típicos das tabernas²³.

É fácil constatar que a maior parte destes repastos, na sua maioria petiscos, possui em comum o fato de serem de fácil preparo, com o uso de técnicas ordinárias, como fritura, refogado e cozimento. Possivelmente, isto se deva ao fato de que as tabernas possuíam infraestruturas modestas, em geral com pouquíssimos ou nenhum empregado — muitas vezes, apenas o próprio dono e sua esposa trabalham atrás do balcão. Nas casas de pasto, de infraestrutura aprimorada em relação às das tabernas, embora pudesse haver também petiscos, as refeições dominavam; em geral, nestas cozinhas, os cardápios eram variados e ofereciam produtos mais caros — no caso dos peixes, por exemplo, linguado e corvina (LOUSADA, 2009).

No entanto, o que verdadeiramente caracterizava a ementa destas casas em geral era o preço acessível, ou seja, eram necessariamente alimentos de baixo custo para o taberneiro, que resultavam em pratos de preços populares. Nesta categoria, abundavam os peixes, com especial destaque para o bacalhau e a sardinha (BRAGA, 2000). O primeiro, até meados do século XIX, não estava ainda tão presente nas mesas aristocratas²⁴, “sendo de consumo corrente para os menos abastados uma vez que, entre 1819 e 1829, importou-se em média 282.811 quintais por ano”; já a sardinha (de boa qualidade, diga-se, e apreciada pelos estrangeiros) estava entre as espécies mais acessíveis aos bolsos minguados: um cento deste peixe “era frequentemente mais barato do que só uma lampreia, pescada ou sável” (BRAGA, 2000: 34).

Pela mesma razão econômica, tripas bovinas também eram alimentos populares entre os mais desfavorecidos, e nas mãos dos galegos se transformaram em pratos de larga aceitação pelos frequentadores de suas tabernas, como as “tripas à moda do Porto”, que, embora fosse mais comum no Norte que no Sul do país, também estava muito presente em Lisboa, assim como em toda a Península Ibérica — em Portugal, é preparada com feijão branco ou grão-de-

²³ Na inauguração do Museu do Vinho de Alenquer, em 2010, os convidados puderam conferir a recriação de uma taberna tradicional portuguesa e foram recepcionados com tremoços e pevides, “produtos típicos das antigas tabernas”, in <http://www.cm-alenquer.pt/News/newsdetail.aspx?news=863008d2-64f8-4eb8-9014-b77bae6aef8a>, acessado em 21 de junho de 2021.

²⁴ Ver PAQUETE, 2016: 61-62. Entre os séculos XVIII e XIX, “relativamente ao baixo povo de Lisboa, o cheiro a bacalhau impregnava o ar dos bairros pobres (...) As imposições religiosas de penitência à mesa motivaram, dada a acessibilidade, o grande consumo de bacalhau junto das camadas populares, além de que seu preço seria sempre mais acessível que o da carne”. Com o avançar o século XIX, explica o autor, o bacalhau mudaria de status, deixando de ser “o alimento da pobreza”: “(...) com o crescimento das casas de pasto e dos restaurantes, assim como o aparecimento de grandes hotéis em finais de centúria, a confecção do bacalhau gozou dum grande salto qualitativo”.

bico, “e cozinhada em azeite virgem com a junção de algumas especiarias (em especial o louro não lhe pode faltar)” (SOUSA, 2018: 118).

2.4.2 Vinho e aguardente

Bebidas alcoólicas são o principal atrativo de tabernas e tascas desde a sua origem e ao longo dos séculos, em toda a sua linha evolutiva. E quando se fala nelas, o vinho (branco e tinto) é seu maior expoente, bebida de taberna por excelência. Não seria exagero dizer que a taberna ocidental nasceu por causa do vinho, já que este era o principal produto da tabernae na Roma Antiga²⁵. Em relação ao período imediatamente anterior ao que aqui abordamos, é importante registrar que o consumo de álcool começa a crescer exponencialmente na Europa a partir do século XVI, e “no século XVIII, o movimento conquista os próprios campos (os botequins são a ruína dos camponeses) e acentua-se nas cidades. Torna-se norma o consumo em massa”²⁶.

Em Portugal, o vinho sempre superou outras bebidas em popularidade; na capital, as vinhas ocupam, desde a Antiguidade, as áreas em seu termo, “logo a seguir à maior proximidade das hortas e almuinhas” (PAQUETE, 2016: 17). O hábito de beber vinho, herdado dos romanos, penetrou de tal forma na sociedade portuguesa que passou a configurar um marcador da própria identidade cultural lusa (SOARES, 2017). No século XIX, “era uma bebida de produção e consumo corrente em todo o país” (BRAGA, 2000: 56) – ainda que a cerveja (branca e preta), a aguardente, a ginjinha, entre outras, também fossem muito consumidas neste tipo de estabelecimento, assim como nos armazéns e tendas. A massa urbana de bebedores não exigia vinho de qualidade²⁷. Nas tabernas e baiúcas de Lisboa, eram abundantes os vinhos do termo da cidade, conhecidos como “vinho dos lavradores” — os mais comuns eram de Bucelas, Carcavelos, Cartaxo, Chamusca, Colares e Lavradio, assim como o vinho do Porto (LOUSADA, 2009).

²⁵ Ver PAVOLINI, 1991, e FLANDRIN E MONTANARI, 1998: segundo estes autores, a *tabernae vinariae* era sobretudo um lugar onde se bebia, em pé, encostado em um balcão de serviço, mas também era possível comer algo junto com o vinho, como grão-de-bico, rábanos, carne ou peixe salgado. Já no Oriente, as tabernas remontam a tempos ainda mais antigos (por volta de 2.000 A.C), mas a sua bebida por excelência era a cerveja (FORSYTH, 2017).

²⁶ Ver (BRAUDEL, 1979: 202): “E pensemos que o vinho, calorias ou não calorias, é muitas vezes uma forma de evasão, o que uma camponesa de Castela chama, ainda hoje, o quinta-penas, o esquece-males, o tira-desgostos”.

²⁷ Ver BRAUDEL, 1979: 202. O autor observa: “(...) cepas grosseiras de grande rendimento tornam-se regra nos vinhedos abastecedores. No século XVIII, o movimento conquista os próprios campos (os botequins são a ruína dos camponeses) e acentua-se nas cidades. Torna-se norma o consumo em massa”.

Tamanha devoção ao vinho pode ser explicada, inicialmente, por sua fama ancestral como profilático, pois era assim que as sociedades ocidentais o viam desde a Antiguidade. Os fundamentos da chamada “medicina dos humores”, baseados nas premissas de Hipócrates e reafirmadas por Platão, Galeno e outros, permanecem na medicina até o século XVIII (CARNEIRO, 2010).

“A recomendação varia conforme os tipos do vinho (...) e, sobretudo, depende de quem vai tomá-lo. Os trabalhadores e todos que exercitam muito ‘necessitam beber vinho para restaurar os espíritos perdidos e alentar as forças, que com ele brevemente se recobram. Os pobres, que ordinariamente vivem do seu trabalho, comendo alimentos de pouca substância, é muito necessário que bebam vinho’²⁸.

Além de se beneficiar da sua popularidade como remédio para diversos males, o vinho teve outro papel fundamental na alimentação dos mais pobres até os tempos modernos: o de complementar, em termos nutricionais e calóricos, a dieta insuficiente. Também costumava servir como substituto da água potável, cuja canalização em Lisboa só teve início em 1857; assim como a água era muitas vezes adicionada ao vinho para diluir seu teor alcoólico, visto que “bebia-se muito”, “nas tabernas nas refeições e a qualquer hora”, tendo-se uma média de consumo de 2 litros por dia (PAQUETE, 2016: 40). Ainda hoje, a supremacia do vinho nas tascas e tabernas segue inabalável: este continua a ser a “bebida rainha”, assim como a cesta de pão também não perdeu seu status de principal acompanhamento das refeições e petiscos (SOARES, 2017: 21).

Até a mudança do sistema de métrica oficial português para o modelo atual, na década de 1860, o vinho era vendido ao quartilho (0,35 litro), ao meio quartilho (0,175 litro), à canada (quatro quartilhos ou 1,4 litro) e meia canada (0,750 litro, que corresponde à medida exata de uma garrafa de vinho de mesa)²⁹ — levantamentos de inventários de casas de pasto, armazéns de vinho e lojas de bebidas revelam a existência de copos de meia canada e quartilho para o

²⁸ Recomendações da “Âncora medicinal para conservar a vida com saúde”, de Francisco da Fonseca Henriquez, médico da corte de d. João V, conhecido como o Doutor Mirandela (apud CARNEIRO, 2010: 171).

²⁹ “Mappas das medidas do novo systema legal comparadas com as antigas nos diversos concelhos do reino e ilhas”, Lisboa: 1861, disponível em https://www.google.com.br/books/edition/Mappas_das_medidas_do_novo_systema_legal/rMNBAQAAMAAJ?hl=pt-BR&gbpv=0, acessado em 15 de março de 2021.

vinho e de meio quartilho para os licores; enquanto para as cervejas as fontes mencionam apenas “copos” (LOUSADA, 2009).

Embora não tanto quanto o vinho, as aguardentes também eram muito populares, assim como igualmente já foram receitadas como remédios para doenças múltiplas³⁰. O hábito de bebê-las disseminou-se pela Europa no século XVIII (BRAUDEL, 1979), e, no século XIX, seu consumo torna-se largamente vulgarizado. Em Portugal, nas tabernas, ofereciam-se principalmente aguardentes da Ilha, de erva doce, de cana e de amêndoa amarga (LOUSADA, 2009), que ainda hoje estão no rol de bebidas das tascas. Não se pode deixar de fazer referência à ginja, ou ginjinha, sobre a qual já falamos anteriormente. Na cidade, ainda hoje há casas antigas especializadas nesta bebida, como a Ginjinha Espinheira no Largo de São Domingos, fundada em 1840 por um galego, e a Ginjinha Sem Rival na Rua das Portas de Santo Antão, inaugurada no século XIX (SILVA, 2012).

2.5 Características gerais, fregueses e atividades na antiga taberna

2.5.1 Características gerais

Por ser o item de consumo tabernal por excelência, o vinho está profundamente conectado à taberna e, naturalmente, esta associação se reflete na composição das características físicas destes estabelecimentos. Dessa forma, ao entrar em uma antiga casa do gênero em Portugal, até cerca de meados do século XX (a depender da região, como no interior, tabernas deste tipo perduraram por mais tempo), além de notar o forte cheiro a vinho³¹, chamariam a atenção imediata do freguês as pipas de tinto e branco³², de onde o taberneiro tirava a bebida, e o grande balcão, de tampo de mármore ou de madeira, onde são servidas as canecas e os petiscos (MAGALHÃES, 2001; SOUZA, 2018; e SILVA, 2012).

³⁰ Ver CARNEIRO, 2010: 168. Segundo o autor, “desde como sedativo ou calmante até em inúmeros xaropes e elixires, servindo de difluente de uma grande parte dos remédios, além de suas funções assépticas, inclusive da água para beber. Seus usos mais específicos eram contra doenças causadas por excessos de humores frios, que deviam ser combatidos com substâncias quentes, tais como as bebidas alcoólicas”.

³¹ “O típico odor tabernal constituía uma forte referência nestes meios uma vez que, não há muitos anos atrás, o chão da maioria das tabernas era habitualmente constituído por terra batida, impregnando, desse modo, o ar com forte odor vínicó” (MAGALHÃES, 2001: 107).

³² “Os barris incluíam o seu sarro preto da madeira impregnado de vinho, neles estagiado, que tinham sido rolados pelo chão no transporte do armazém para a taberna. Uma vez aberto o barril, procedia-se à inscrição, riscada a giz branco, designando a qualidade do vinho nele contido: branco, tinto, palhete, e velho, da colheita do ano anterior, e por isso mais caro” (SOUZA, 2018: 120).

Além do cheiro a vinho e, muitas vezes, a serradura espalhada pelo chão, estes ambientes eram mal iluminados, por não possuírem, frequentemente, janelas — embora tivessem as portas abertas à rua (SILVA, 2012). Portas estas, até o século XX, ainda traziam ramos de loureiros pendurados para espantar o mau cheiro (SOUSA, 2018; PINTO, 2007), e para que os embriagados pudessem mastigar suas folhas, na tentativa de disfarçar o hálito de vinho ao sair da taberna após a bebedeira. O costume dos loureiros é bastante antigo, visto que aparece no primeiro *Vocabulo Portuguez & Latino* do padre Bluteau, de 1721: “Havendo de ir fallar a El Rey Dom João III, certo fidalgo, que acaso tinha já hua gotta, ou vez no corpo, & por lhe não cheirar a vinho, mastigou huas folhas de louro, el Rey lhe perguntou: ‘Debaixo deste louro a como val a canada?’ porque as tavernas costumão por divisa ter um ramo de louro à porta” (BLUTEAU, 1721: 464).

Tomemos emprestada a descrição de alguns itens que compunham as antigas e tradicionais tascas do Porto até meados do século passado, à ausência de uma exposição tão detalhada sobre uma taberna lisboeta, partindo-se do princípio de que havia — como ainda há — semelhanças, em que pesem as particularidades regionais:

“Existiam pequenos adornos, que nalguns casos se mantêm — os mosqueiros de arame e rendas brancas no balcão, expondo aos clientes os petiscos existentes, defendidos das moscas e mosquitos. Nas salgadeiras (hoje quase desaparecidas devido aos frigoríficos e arcas congeladoras) foram durante muitos anos guardadas as carnes de porco, alguns enchidos, os bifes, as sardinhas, os toucinho e outros produtos, metidos entre camadas de sal, colocadas em zonas frescas das tascas. Viam-se sacos de água aqui e ali para espantar as moscas e refrescar o ambiente. Havia também os famosos ‘escarradores’ de pedal e o velho serrim para limpar o vinho derramado no chão de cimento ou de terra, além dos quartos de banho à caçador, com um buraco no chão, sem sanitas e com um cordel para puxar o autociclismo. Já nesses tempos (antes do alumínio, das tijoleiras e dos azulejos) havia grafites e pequenas pichagens nos WC’s, ao estilo da função... O papel usado era o dos jornais, quando os havia, ou uma folha de papel mata-borrão que parecia lixa” (PINTO, 2007: 31).

A sujeira estava constantemente presente, do mesmo modo que o barulho das conversas, das jogatinas, das brigas e do fado, quatro importantes elementos presentes nas tabernas, sobre os quais falaremos a seguir. A despeito de configurar um ambiente verdadeiramente malcheiroso e que tampouco preza pelo asseio das instalações, nas tabernas e tascas “se

respirava o aconchego que o conforto das coisas familiares despertava na freguesia habitual” (SILVA, 2012).

É claro que das caçarolas, em determinados horários, também emanavam os cheiros dos preparos culinários, que invadiam as ruas e atraíam a potencial clientela a passar pelas calçadas. Na primeira metade do século XIX, os horários das refeições começam a sofrer mudanças radicais, aproximando-se dos atuais. A hora do almoço nas tabernas, casas de pasto e lojas de bebidas passou de 8 a 11 horas da manhã, e o jantar, que no início era servido às 11, passou a ser às 17 horas, e a ceia foi das 19 para as 22 horas, “havendo ainda registo de merendas entre as 20 e as 21 horas e de café entre as 21 e as 24 horas” (BRAGA, 2000: 131).

Os horários de funcionamento das tabernas sempre acompanharam a evolução dos ritmos laborais da população trabalhadora, uma vez que elas se proliferam para atender a esta crescente massa urbana³³. Logo pela manhã, trabalhadores a caminho dos serviços passam por ela para beber uma dose de vinho ou de aguardente, hora do popular “mata-bicho”, e ao voltar para casa, à noite, vão lá petiscar algo rápido ou cear; era exatamente nestes períodos que estas casas ficavam mais lotadas de gente (LOUSADA, 2009).

2.5.2 Tipos próprios do universo tabernal

Em todo o mundo Ocidental, a taberna sempre foi lugar de homens, onde estes, muitas vezes embriagados, se reúnem e desenvolvem uma sociabilidade de classe própria, e onde a cultura e o poder masculinos se exibem (ANDRADE, 1991; MAGALHÃES, 2001). As mulheres estiveram, e em muitos lugares ainda estão (FONTES, 1987; MAGALHÃES, 2001), alijadas da dinâmica cotidiana da taberna (enquanto freguesas, não enquanto proprietárias, as taberneiras, ou empregadas) — à exceção das prostitutas, sobre as quais falaremos a seguir. Outra característica peculiar desses estabelecimentos, presente desde a sua origem mais remota (ou da qual se tem registros), as tabernae romanas, é o fato de predominarem clientes de baixa renda, conforme já dissemos repetidas vezes até aqui. “(No século XIX) As tabernas eram ‘centros notórios para reunião de galdérias, de sujeitos sem ofício nem benefício e de patuscos de profissão vaga ou intermitente’ (PAIS, 2016).

³³ Ver PINTO, 2007: 28. Sobre a relação dos trabalhadores do Porto com as tabernas da cidade, por exemplo, o autor discorre: “(...) notamos que elas se desenvolvem sobretudo com a industrialização e com o forte movimento operário (...). Nesses finais do século XIX e meados do século XX, não havia rua ou bairro operário, ou ‘ilha’, que não tivesse várias tascas. Em certos locais, zonas ribeirinhas e freguesias operárias, porta sim, porta não, havia tascas abertas”.

Esta cultura ainda predominava, no final do século XX, pelo menos nas tabernas mais modestas e do interior do país. Um estudo sobre as tascas de Braga dos anos 1980, que pode nos servir como parâmetro para casas do gênero em Lisboa e espalhadas pelo país à época, aponta que “o nível econômico da generalidade dos frequentadores reflecte um rendimento bastante baixo já que grande parte são reformados (...), o que não impede que estourem a maior parte desse rendimento nas tabernas” (FONTES, 1987: 16 -17).

No entanto, embora fosse maioria nas tabernas escuras e mal cheirosas, o povo, desde a Idade Média, convive com uma clientela (masculina, sobretudo) de status social e intelectual elevados, que escolhe algumas casas populares para frequentar (PAIS, 2016). Em Lisboa, no século XIX, intelectuais o faziam eventualmente para observar a patuleia e provar alguma iguaria (BRAGA, 2003). Algumas mantinham uma frequência bastante diversa em termos sócio-econômicos, configurando pontos de encontro de variados tipos boémios, aproximados pelo fado e pela vida noturna, de marinheiros a burgueses atrevidos, de fadistas vadios a atores, poetas e jornalistas, “desde moços de fretes, carrejões e malteses de cacete – jaleco ao ombro e barrete derrubado –, até à mais fina flor da aristocracia. Esta, ou amava em S. Carlos ou no bordel. Os mais ousados preferiam o bordel ou a taberna, independentemente das indignações e de certos preconceitos da família” (PAIS, 2016: 65).

Em 1910, na Ginginha, no Rossio, casa já mencionada aqui, por volta das quatro horas da madrugada, encontrava-se “gente de todas as qualidades e feitios, vinda dos restaurantes mais chics às tabernas mais immundas. Ali tudo fraterniza, àquella hora, desde o fidalgo estouvado ao plebeu esturdio e ao operario que vae para o seu trabalho”; a mesma reportagem menciona a taberna Flôr de S. Roque, que “constitue para as mundanas lisboetas de varias cathogorias, edades, e... côres, um lugar de repouso” (SOARES, 1910).

Ao frequentarem tabernas consideradas “impróprias” para os seus estratos sociais, aqueles burgueses e aristocratas podem ter impulsionado a incrementação dos serviços e refeições oferecidos por estes estabelecimentos, que, é sabido, se aprimoraram e diversificaram suas ementas ao longo do século XIX. Júlio Cesar Machado nos dá pistas de que este fenômeno pode ter de fato ocorrido, ao narrar um diálogo entre um fidalgo e um taberneiro, quando este último revela que não serve mais aguardente, apenas vinho, que “é de feição” (sinal da sua tentativa de se distinguir das tabernas mais modestas). Ao ser posto em dúvida pelo fidalgo, responde:

“— Pode perguntar ao sr. seu filho, que o bebe aqui todas as noites, até às vezes cá vem jantar com outros amigos só para se regalar com elle.

- O meu filho, vem cá jantar! — retruca o fidalgo pasmado.
- Pois por que não há de vir? Às quartas temos ahi feijão com orelheira, e fazemos croquetes, finíssimos.
- Fazem croquetes, vocês?!
- Já se cá faz tudo. Temos ahi uma roda de freguezes, que não os ha mais catitas!
- Então os boleiros já não vêm às tabernas?
- Decerto que vêm. Os senhores janotas até por via de regra vêm de sege.
- E os boleiros jantam com eles?
- Jantam noutra mesa, e às vezes na mesma. Não havia de ser assim, por via de quê?!” (MACHADO, 1874: 46-47).

Eram, e continuam sendo, espaços de convivialidade popular, onde “os clientes conhecem-se uns aos outros, dado o ponto comum da sua rotina diária que culmina num ponto de encontro sem a necessidade de marcação prévia” (MAGALHÃES, 2001: 110). Diante de tal fato, parece lógico que as tabernas e tascas funcionassem, em maior ou menor grau, como um ambiente de apoio à clientela, que, em dificuldades econômicas, podia inclusive contar com a venda a crédito³⁴, anotada nos livros de fiados, sistema bastante utilizado por indivíduos de mais baixo poder aquisitivo (LOUSADA, 2009), e até, nos casos mais graves, doações de comida por parte de fregueses e taberneiros³⁵.

O principal mediador das dinâmicas que se desenrolam na taberna é o próprio taberneiro (ANDRADE, 1991), o mesmo indivíduo que costumava ser alvo das restrições imperiais romanas e, depois, perseguido pelos eclesiásticos medievais. O dono do estabelecimento está profundamente conectado com as relações que promove no ambiente onde tudo se dá sob sua regência. Ele é “amigo” dos clientes e, muitas vezes, membro da comunidade, como a “Tia Joaquina”, do Paço do Conde, que no século XIX foi “um dos mais procurados logares da

³⁴ Ver LOUSADA (2009: 12): “Encontraram-se, de facto, bastantes referências a taberneiros que afirmavam fornecer vinho e comida a crédito a alguns dos seus clientes. O sistema vigoraria sobretudo nos estabelecimentos de características mais populares, onde era utilizado por indivíduos de menores recursos, como pescadores, marinheiros, carvoeiros e trabalhadores da construção civil. Era também uma maneira de ‘fidelizar’ os clientes, ainda que correndo o risco de estes nunca pagarem”.

³⁵ No início do século XX, miseráveis nas ruas de Lisboa, muitas vezes, dependiam das doações de fregueses das tabernas e taberneiros para se alimentarem minimamente, como relata uma reportagem: “Não comeram durante todo o dia, a não ser um caldo e uma côdea, dados caridosamente n'uma taberna” (SOARES, 1909).

Coimbra bohemia e noctivaga”: “A tia Joaquina, tão amorável para todos, ainda para os peores dos seus filhos da academia, bem merecia notabilidade quase glorificadora dos admiradores da sua culinaria e da sua resignada paciência...”³⁶.

Não deixa de ser curioso o conto do livro “Piolho Viajante” (2020), originalmente publicado em 1821, em que este se instala na cabeça de um taberneiro de cerca de cinquenta anos, analfabeto, e passa então a acompanhar o seu ritmo de vida: “Era comer, beber, dormir, jogar, nunca estar só e dinheirinho sempre na aljava. Quem me dera a vida!” (SILVA, 2020: 286). Muitos taberneiros e taberneiras, ainda que estejam em vias de extinção, continuam a gozar, nos dias de hoje, de prestígio junto àqueles que frequentam suas casas, a exemplo de Otília Pereira, dona de uma taberna em Viana do Castelo, cuja morte em 2009 foi lamentada na imprensa e precipitou o fechamento de seu estabelecimento tradicional, que já completava mais de 150 anos³⁷.

Por fim, não se pode esquecer de falar aqui sobre a figura do fadista, tão popular quanto miserável, sempre presente nas tabernas de Lisboa; era lá onde, de fato, este personagem ganhava — e muitos ainda ganham — o seu pão diário, apresentando-se em troca de comida, bebida e da generosidade dos clientes:

“Desgraçados sem eira nem beira, que passam a vida miseravel na incerteza do jantar do dia seguinte (...). Flor da miseria e da crápula ignóbil, vivia no Bairro Alto, em Alfama e na Mouraria, como em terreno seu. O fadista era em geral um sujeito esgrouviado, asqueroso, com um chapéu de abas exageradamente largas, calça à bocca de sino, cigarro descahido ao canto dos beiços, melena abundante, com uma navalha sempre afiada para funcionar e a unha sempre prompta a desferir a guitarra. Não tinha modo de vida. Vivia ao Deus dará, pelas tabernas. Embebedava-se com o dinheiro das desgraçadas que se apaixonavam por elle, e em quem batia”³⁸.

³⁶ ARNOSO, Vicente, “A tascas de Coimbra”, de janeiro de 1908, in *Ilustração Portuguesa*, janeiro de 1908, disponível em http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/1908/N101/N101_item1/P28.html acessado em 20 de abril de 2021.

³⁷ Reportagem apócrifa publicada no Diário de Notícias, em 9 de dezembro de 2009, sob o título “Morte de proprietária octogenária encerra a mais antiga taberna da cidade”, disponível em <https://www.dn.pt/portugal/norte/morte-de-proprietaria-octogenaria-encerra-a-mais-antiga-taberna-da-cidade-1442578.html>, acessada em 19 de março de 2021.

³⁸ REYS, Luís da Camara, “A miséria em Lisboa”, de novembro de 1908, in *Os Serões*, disponível em http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/Periodicos/Seroes/1908/N041/N041_item1/P34.html

2.5.3 Jogos e prostituição

É certo que, em Lisboa, o jogo esteve presente nas tabernas desde a Idade Média, pelo menos que se saiba comprovadamente, e assim seguiu até o século XX, pese a perseguição policial constantemente sofrida pelos taberneiros (COELHO, 1994; LOUSADA, 1997). O homem medieval, quando buscava lazer na cidade, rumava à taberna, que nesta época era, por excelência, um lugar de jogo; este, que por sua vez possui um caráter clandestino, secreto, proibido, e por isso “é a expressão de uma marginalidade ou até mesmo delinquência”. Desde então, portanto, a taberna é, também, um local onde se satisfazem os prazeres dos sentidos – pela bebida, pela música, pelo amor: “Da taberna ao bordel o caminho será curto” (COELHO, 1994: 34).

Em geral, a jogatina era oferecida pelo taberneiro para que os fregueses ficassem ali a beber por mais tempo — este era, inclusive, o argumento usado pelos donos ao solicitarem autorização para os jogos no século XIX. “Chinquilho, laranjinha, cartas, eram os mais comuns, mas a variedade não se esgotava aí” (LOUSADA, 2009: 14).

No início do século XIX, em Lisboa, “abundavam as tavolagens. (...) Havia batotas na travessa da Vitória, no café das Sete Portas na Travessa da Assunção, na Rua do Crucifixo, na Arcada do Terreiro do Paço, no teatro de S. Carlos (Livro 13 das Secretarias), na casa de pasto por baixo do Arco do Bandeira, etc.” (CARVALHO, 1991: 100). Nas primeiras décadas do século XX, “o fatal vício do jogo’ estava generalizado em todo o país, quer ao continente e às ilhas, quer às próprias colónias” (VAQUINHAS, 2006: 17).

É certo que, ao longo do século XIX e no início do seguinte, a repressão ao jogo — que não se limitavam às tabernas, armazéns e casas mais populares, mas também estavam presentes nos cafés e ambientes de outras esferas sociais, onde era tolerado pela polícia, conforme já falamos anteriormente — fez diminuir gradualmente o número de casas que permitiam estes divertimentos, que foram cada vez mais sendo considerados como “um vício deplorável, capaz de arrastar aquele que o possui às maiores degradações”³⁹. O discurso moralista contra o jogo o acusava de “favorecer actos criminosos e de estimular, no jogador profissional, a indiferença para com os valores consensualmente aceites, em particular, o respeito da família, da propriedade e do trabalho” (VAQUINHAS, 2006: 17).

³⁹ “A Regulamentação do jogo: parecer apresentado ao governo pelo Conselho de Turismo”, in Revista de Turismo, 5 de fevereiro de 1918, disponível em http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/Periodicos/RevistadeTurismo/1917/N039/N039_item1/index.html, acessado em 19 de março de 2021.

A prostituição, outro prazer buscado pela clientela de taberna, era corriqueira durante o mesmo período. Naquela época, um botequim na região da Sé, por exemplo, era tido como um verdadeiro “receptáculo de mulheres perdidas, rufiões e arruadores, contra o que alegaram os eclesiásticos da basílica de Santa Maria Maior, obrigando o juiz do crime do Limoeiro a fechar este perfeito prostíbulo” (CARVALHO, 1991: 48). O mesmo autor conta que “em algumas travessas do Bairro Alto existiam tabernas e tendas com venda de vinho, onde, de dia e de noite, se juntavam malfeitores conhecidos (...). Era tal a quantidade de mulherio que andava à matroca pelo Loreto que os donos de cafés e bilhares, próximos à igreja, reclamavam medidas repressivas contra essas fêmeas que se adargavam com modos despejados” (CARVALHO, 1991: 180-181).

No início do século passado, pouco ou nada havia mudado neste sentido. Em 1910, a taberna Flôr de S. Roque, que durante o dia alimentava “em fraternal convívio uma pacata população de funcionarios publicos, officiaes de marinha, jornalistas, estudantes de escolas superiores e varias outras criaturas de bons costumes”, à noite enchia-se de “pandegos de espirito” e de “sacerdotisas de Vênus”, que “manteem o fogo do Amor Facil na cidade de Ulysses” (SOARES, 1910).

2.6 Pelo fim da desordem urbana: a perseguição às tabernas

— Que tal é a tasca?
 — Está rica!
 — Boa petisqueira?
 — E bom vinho.
 — Há lá chinfrim a miudo?
 — Ainda hontem á noite.

Assim se conhece a importancia das tabernas. Taberna tranquilla, sem murros, sem gritos, sem facada, fraca taberna” (MACHADO, 1874: 47).

A convivialidade das classes populares nas tabernas sempre sofreu, por parte dos poderes institucionais, ameaças, repressões, tentativas de aniquilamento. Ancestrais das tabernas modernas ocidentais, as popinae eram vistas com maus olhos pelo imperador romano não só do ponto de vista moral e social – porque os frequentadores jogavam e bebiam em

excesso –, mas também político, porque eram centros de reunião, agitação e conspirações (PAVOLINI, 1991:233). Por isso, foram vítimas de restrições imperiais: a principal delas, de Claudio (governante de 41 a 54 d.C.), e reeditada por Nero (de 54 a 68 d.C.) e Vespasiano (de 69 a 79 d.C.), proibía que se servisse qualquer outra coisa nas *popinae* senão comida à base de vegetais. Ao excluir as carnes da ementa, esperava-se provocar uma diminuição na frequência destes locais (PAVOLINI, 1991:233).

Ao longo de toda a Idade Média, as tabernas continuaram a ser constantemente alvos de proibições e perseguições; em Portugal, como em outros países da Europa, isto se dava principalmente porque o jogo foi, ao longo de todo o período medieval, punido civil e religiosamente (COELHO, 1994:34), assim como a prostituição. Por abrigar estes tipos de atividades, os próprios taberneiros foram perseguidos: quando o cristianismo elaborava listas de profissões desprezadas ou proibidas, estes profissionais estavam inevitavelmente lá, condenados sobretudo porque dificilmente não incorriam em um dos pecados mortais, afinal, os taberneiros “vivem da tripla volúpia maldita do vinho, do jogo e da dança” (LE GOFF, 1993: 89).

Já na época moderna, mudaram os atores, as forças de poder e as leis, mas o cenário permanecia quase idêntico: espaços de sociabilidade popular, nomeadamente casas e lojas de bebidas, continuavam a ser perseguidos por suas atividades ilícitas, por motivos políticos e, sobretudo, por desordens, crimes e tumultos entre os clientes. A repressão nos espaços públicos urbanos ganhou mais um ingrediente, no século XVIII: a definitiva mudança de mentalidade ocidental que passou a elaborar novas regras de conduta com fins de “civilizar” a sociedade, estabelecendo distinções entre os comportamentos públicos e privados (LOUSADA, 1997).

Em Lisboa, em 1780, o então temido superintendente de Polícia, Pina Manique, “ordena que as meretrizes achadas pelas rondas das tabernas, lojas de bebidas e casas de pasto, fossem conduzidas à casa de correção de Santa Margarida de Cretona” (PAIS, 2016: 39). No início do XIX, a vigilância e a repressão sobre a boémia tumultuosa dos populares, bem como sobre a fadistagem e a prostituição recrudescem de maneira nunca antes vista, consoante o aumento da preocupação da sociedade com a criminalidade (FINA, 2016; LOUSADA, 1997). É a época do surgimento da Guarda Real de Polícia, em 1801, com 638 homens sob as ordens de Manique, que se transformaria na principal força de manutenção da ordem em Lisboa, responsável pelas rondas nas ruas, tabernas e outros lugares suspeitos. Para se ter uma noção do investimento que a sociedade estava disposta a fazer no combate aos crimes e desordens, em 1805 o contingente da Guarda havia subido para 1241, e, em 1820, para 1381 homens (LOUSADA, 1997). Posteriormente, em 1867, é criada a Polícia Civil de Lisboa, “instituição

que tem como objectivo central prevenir a criminalidade e garantir a segurança, a ordem e a tranquilidade públicas dentro da cidade” e às suas ações “juntava-se ainda a dos militares da Guarda Municipal de Lisboa e das outras entidades já existentes com competências igualmente dirigidas para a manutenção da ordem, segurança e tranquilidade públicas” (VAZ, 2007: 9-46).

De fato, o número de pessoas a perambular pelas ruas aumentava a cada dia, em parte porque a população pobre urbana crescia, naturalmente, e em parte porque esta mesma população vivia em residências precárias, pequenas, conjugadas e que não permitiam privacidade aos seus moradores⁴⁰. Era este um dos motivos pelos quais os homens passavam muitas horas do dia e boa parte da noite nas praças ao ar livre e nas tabernas e lojas de bebidas, espaços que terminavam por funcionar como verdadeiras extensões de casa (LOUSADA, 1997).

Dados da Guarda Real de 1809, por exemplo, revelam que as ocorrências aumentam no verão, em julho e agosto, possivelmente impulsionada pelo aumento do número de pessoas na rua, devido ao calor; naquele mesmo ano, mais de duzentas tabernas e lojas de bebidas foram fechadas, muitas vezes devido à falta de licenças e de acúmulo de dívidas junto ao poder municipal (FINA, 2016). Ainda nas primeiras décadas do século XIX, o horário em que se davam a maior parte dos confrontos era entre nove e onze horas da noite, tendo seu auge às dez, com o fechamento das tabernas e similares. Em Lisboa, estes estabelecimentos eram então o “principal espaço masculino sob permanente vigilância da polícia”, uma vez que 78% dos registros policiais eram relacionados a crimes cometidos por homens (LOUSADA, 1997: 228).

As ordens para fechamentos de casas de bebidas parecem ter sido frequentes nas primeiras décadas do século XIX. Em maio de 1808, a polícia deu ordens para que, no bairro da Mouraria⁴¹, “todas as tabernas, baiúcas e casas de povo fossem fechadas no prazo de 48 horas, não podendo tornar a abrir senão seis meses depois” (CARVALHO, 1991: 47-48). Dois anos depois, “uma noite, a polícia, picada de escrúpulos, deitou a rede varredoura, levando 33

⁴⁰ Sobre o recrudescimento da criminalidade em Lisboa na segunda metade do século XIX, Vaz pondera também que “a acção da polícia contribuiu certamente também para aumentar o número de crimes detectados e de que as autoridades têm conhecimento, dando força à ideia, ainda que possivelmente artificial, de que a criminalidade se encontrava num constante movimento ascendente, em especial na cidade de Lisboa” (VAZ, 2007: 9-46).

⁴¹ Sobre as zonas mais conturbadas e alvo da polícia nesta época, mais precisamente em 1820, ver LOUSADA, 1997: 224. “A zona quente de atuação da Guarda era composta pelas seguintes áreas: uma definida pela linha que começa no Cais do Tejo (Boa Vista) e continua até a Boa Hora no Chiado, passando pela Ribeira Nova. A outra conectava a Praça da Figueira até a Mouraria. E a terceira era centrada no Chafariz de Dentro. Estas áreas eram responsáveis por três a quatro vezes mais casos de delinquência, desordens, violência e insultos as autoridades que o resto da cidade somado. Era também domínio das prostitutas e das tabernas e armazéns de vinho”.

rascoas que andavam à matroca, alcovetas, e muitos marinheiros ingleses, e fez fechar todos os botequins e todas as baiúcas” (CARVALHO, 1991: 49). Em reportagem sobre o a história do bairro da Mouraria, fazendo referência aos idos do século XIX, a revista *Serões* descreve: “As ruelas sombrias da Mouraria, povoadas de templos do vicio, se tingiam a miudo de sangue, nas desordens ferozes da marujada com soldados e paisanos (...). Nestas brigas selvaticas esfaqueavam-se os refillões do bairro”⁴².

A região da Boa Vista, atual Cais do Tejo, era uma das zonas mais vigiadas pela polícia à época, por concentrar um sem numero de tabernas e afins: “Toda essa praia chamada ‘da Boa Vista’ se pudesse contar a sua chronica, tinha para volumes. Por ali, em innumeraveis tavolagens, teve aula o deus Baccho, e os seus cortesãos não são por via de regra dos mais pacificos” (CASTILHO, 1893: 533). Em finais do século XIX, “todo este cenário se desvanece e embora nos bairros mais populares rufias e fadistas continuem comparsas certos em rixas de taberna, esta deixa de apresentar a paisagem social flutuante e misteriosa que lhe era típica” (PAIS, 2016: 69).

Com a chegada do século XX, a julgar por relatos da imprensa da época, a noite de Lisboa em algumas áreas continuava a dar trabalho à polícia. Em 1910, no Café Central (na Calçada do Carmo), por exemplo, onde “as mezas da sala encontram-se quasi todas tomadas por jornalistas sem cotação, empregados do commercio, actores modestos, vadios mais ou menos bem postos, um ou outro cocheiro, um ou outro toureiro de inverno”, há madrugadas em que os guardas levam muitos presos: “Quando Deus quer, arma-se no Central uma baralha medonha, e tudo aquillo, freguezes, creados e patroes, vae parar à esquadra para ser autoado” (SOARES, 1910).

Na década seguinte, uma reportagem da revista *Ilustração Portuguesa*, de novembro de 1921, traz uma descrição do bairro de S. Domingos de Benfica em que relata: “(...) o bairro de S. Domingos, à noite, mete medo e goza fama de zaragateiro e brigão. Não raro brilham pontas de navalha traiçoeiras pelas esquinas, ha apitos, marujos que pulam ‘riscando’, soldados desembainhando terçados, tabuleiros de bolos atirados para o ar, falenas de tres ó vintem que gritam ‘ó da guarda’ em ganas de se acabar o mundo com a pancadaria”⁴³.

⁴² RIBEIRO, Victor, “A Mouraria”, de abril de 1907, in *Serões*, disponível em http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/Periodicos/Seroes/1907/N022/N022_item1/P18.html, acessado em 16 de abril de 2021.

⁴³ ROLDÃO, Henrique, “A Descoberta de Lisboa III no ano de 1921. O Bairro de S. Domingos”, de 5 de novembro de 1921, in *Ilustração Portuguesa*, disponível em http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/1921/N820/N820_item1/P20.html, acessado em 18 de abril de 2021.

No entanto, tal cenário de tumultos e transgressões vai-se desvanecendo com o avançar das décadas no século XX. A chegada do Estado Novo (1933), governo de orientação fascista, cuja ideologia inclui a ideia de que a base da sociedade deve ser fundada nas ideias de Deus, pátria e família, não poderia ser de bons augúrios para os taberneiros e bebedores. Se, por um lado, instala-se uma política de incentivo ao consumo do vinho português como estratégia de estímulo à indústria nacional, por outro, passa-se a combater com mais afinco o consumo exagerado de álcool por parte do povo.

Evidentemente, não começa no século XX, repentinamente, a cruzada moralista contra o alcoolismo, mas é nele que se vêem reunidas as forças políticas, culturais e sociais necessárias para a sua firme atuação. Todavia, o alcoolismo não era, até os anos de 1870, considerado um problema social. “Só mais tarde, no dealbar dos anos 90, e acompanhando a sua disseminação, a ‘vaga higienista’ e a progressiva tomada de consciência deste problema nos meios cultos e politicamente empenhados” é que a palavra passa a figurar nos dicionários portugueses como sinônimo de abuso de bebidas alcoólicas (VAQUINHAS, 1990: 413). Difundem-se a partir de então largamente os conceitos de embriaguez, dependência e alcoolismo e este último passa a ser visto como doença e “vício abominável”: “Em toda a Europa, o alcoolismo era visto, ao lado da sífilis e da tuberculose, como uma das três pragas que ameaçavam a sociedade” (CARNEIRO, 2010: 179-189).

Em Portugal, como no resto do continente, a campanha incidia mais sobre os vícios do povo que da burguesia. “Discreto e camuflado, o alcoolismo das classes superiores não suscitava comentários” (VAQUINHAS, 1990: 415), como registra um artigo apócrifo de 1930, publicado no semanário Repórter X intitulado “O alcoolismo aristocrático”:

“Burgueses, patrões industriais, filantropos, sociólogos, médicos, govêrno e até escritores anarquistas combatem, há um século, o abuso do álcool, feito pelos operários — acusando de gérmen de todas as fatalidades do povo, a causa de todos os crimes. (...) Por que se persegue o vício do alcoolismo no povo, que é onde ele se justifica visto que essa gente vive sem outra alegria, sem boa alimentação, sem divertimentos, sem comodidades — e se transige benévolamente ante o mesmo vício nas outras classes onde o alcoolismo lavra mais poderosamente e com mais numeroso cortejo de angustiosas consequências? O que é o culto do ‘bar’, a alquimia dos ‘cock tails’ (...)? (...) Por que é que no povo esse vício é ignomínia — e no mundanismo o mesmo vício é elegância e bom tom? Tenham paciência” (REPÓRTER X, 1930).

No alvorecer do regime que se dedicaria fortemente a controlar a vida social do povo português, a cruzada moralista contra o álcool andava então de mãos dadas com a perseguição ao fado e aos fadistas, forçando a retirada de um dos grandes atrativos das tabernas, o fado, ou empurrando-o para a clandestinidade dos sussurros nas tascas:

“(…) os moralistas do regime tomaram naturalmente partido daqueles que viam no fado um entretenimento de vagabundos, boémios, degenerados. E logo em plena ditadura militar (1927) deitaram mão de regulamentação que determinava a obrigatoriedade de posse de carteira profissional para se actuar em público, ao mesmo tempo que se proibiam os fados nocturnos em defesa dos ‘cidadãos pacíficos e laboriosos, frequentemente acordados a altas horas por vozes roucas e avinhadas’. Estas medidas tornaram a vida difícil aos fadistas boémios que vadiavam pelas tascas e retiros da capital (...). O fado sente-se então perseguido e, depois da meia-noite, no ambiente de tasca que o viu nascer, é tocado baixinho, de portas fechadas, clandestinamente” (PAIS, 2016: 9-10).

Com a prostituição e os jogos de azar não foi diferente. Em Lisboa, as casas conhecidas como “toleradas” foram extintas por um decreto em 1930, e, em 1963, o regime proibiu o próprio exercício da prostituição. Para o governo do Estado Novo, as prostitutas eram verdadeiras “fontes de ‘impureza’, um ‘perigo’ para a identidade nacional. Além de propagarem doenças venéreas, impeliriam os homens ‘à devassa’ e ‘ao deboche’, persuadiriam a ‘mocidade incauta’, ofenderiam as ‘famílias honradas’” (PEREIRA, 2017).

O jogo, mais um dos grandes chamarizes responsáveis por conduzir a clientela popular às tabernas e que nunca gozou de boa reputação entre os governantes até então, como já dissemos, continuava a ser sistematicamente perseguido pelas autoridades e polícia ao longo do regime. Agora, era proibido até jogar cartas nos comboios — assim como aos passageiros também não era permitido estar embriagado, debater política ou até abrir as janelas sem autorização (FARINHA, 2019).

A população de Lisboa aumentou em 23% entre os anos 1920 e 1930, chegando aos cerca de 600 mil habitantes. Conhecidos como os “anos loucos”, esta década foi marcada por uma percepção, por parte dos conservadores, de que a moral urbana entrava em completa decadência: “O vício, a corrupção de costumes, a lepra moral invadem todas as classes e alastram por todo o País como nauseantes nódoas de gordura” (TELO, 1980 APUD BARROS, 1990).

A criminalidade aumentava junto com a miséria — assim como a perseguição aos miseráveis e “vadios”, que não podiam andar à toa pelas ruas que eram recolhidos forçadamente à instituições específicas de acolhimento (PEREIRA, 2017) —, enquanto a cidade de Lisboa via florescer uma vida social burguesa noturna e boêmia bastante agitada, “em termos europeus e modernos” (BARROS, 1990: 25), que tem como um dos importantes marcos o surgimento dos clubes noturnos: “Hoje vive-se mais de noite do que de dia. Os atractivos dos clubs que, de dia para dia, mais fascinam os seus frequentadores, constituem a mais interessante distracção da capital” (DIÁRIO DE NOTÍCIAS, 1927 APUD BARROS, 1990).

Em movimento paralelo, florescem os estabelecimentos de comidas e bebidas que se distinguem absolutamente das tabernas modestas. Proliferam sobretudo os restaurantes, que, por definição, “não configuravam uma possível ameaça à ordem pública”: consolida-se o processo, iniciado no século XVIII, “por meio do qual ‘pessoas honestas’ não mais desejavam nem eram capazes de, em decorrência de sua ‘delicadeza’ física, moral e estética, frequentar estalagens, tabernas e casas de pasto” (SPANG, 2003: 94).

Os divertimentos da burguesia parecem, de certa forma, blindados pelo novo regime. No entanto, há um empreendimento no sentido de reprimir as formas de lazer e sociabilidade próprias do povo, cerceando as aglomerações e os debates políticos, que passam a ser consideradas suspeitos, os jogos, a prostituição, o fado e até o ócio nas ruas. Não se pode dizer, contudo, que não houve resistência. Tomemos emprestado um relato sobre as tascas e tabernas do Porto, tendo em mente que, em Lisboa, capital do país e principal centro de agitação da oposição ao regime, algo semelhante tenha se passado:

“As tascas, no início do século XX, do período da implantação da República até o Estado Novo (1926) eram locais animados de forte componente social e precursores até dos primeiros clubes de futebol popular, das primeiras viagens em grupo — o excursionismo — das primeiras Caixas Mutualistas e dos primeiros movimentos associativos de cariz recreativo e até cultural. As tertúlias do antes e depois da República instalavam-se e percorriam as tascas da cidade, zonas e locais populares onde os operários iam beber o seu copo e abafar as suas mágoas e revoltas. Era nestes meios que se ‘conspirava’ contra os ‘manda-chuvas’ exploradores, se ouviam os emissores clandestinos — os rádios projectavam as ondas subversivas e o silêncio imperada, então, naqueles locais de barulho e confusão permanente. (...) As tascas eram locais de resistência política, onde se dizia mal do Salazar e do seu governo fascista. Locais subversivos, onde os velhos comunistas e opositores do regime faziam a sua propaganda

e agitação, sujeitos aos rigores da Pide e dos ‘bufos’ que também as frequentavam e vigiavam” (PINTO, 2007: 29-30).

Apesar de toda a perseguição secular às tascas e tabernas modestas e tradicionais, locais privilegiados de convivência e lazer dos mais pobres, muitas resistiram e chegaram, ainda que cambaleantes e transformadas, aos finais do século XX, quando as “tabernas continuam a ser espaços fundamentais para a vida pública urbana — o prolongamento da casa, os locais preferidos de sociabilidade, e são defendidos como tais” (LOUSADA, 1997).

Neste processo de adaptação, foi preciso modernizar os espaços com reformas, ampliar os cardápios oferecidos, modificar horários de funcionamento, especializar ainda mais os serviços. No rol de lugares indicados no livro “As 50 melhores tascas de Lisboa” (PAIS, 2016), por exemplo, há relatos de estabelecimentos que deixaram as funções de mercearia para adotar somente o servir de alimentos e bebidas (Tasca do Zé Russo, em Marvila, e Casa da Índia, no Chiado), outras que reformaram completamente seus ambientes para se adequar a novas normas municipais (Casa Alcobaça, no Chiado) e ainda outras que mudaram de endereço para fugir à gentrificação (O Abrigo, que em 2013 se mudou da Baixa para Penha de França). Adiante, no capítulo quatro, discorreremos sobre as principais razões que levaram, e ainda levam, ao desaparecimento das tascas e tabernas de Lisboa.

Capítulo 3

Origem e evolução dos botequins do Rio de Janeiro de fins do século XVIII ao XIX

3.1 O Rio de Janeiro e os botequins: contexto histórico e definições etimológicas

“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. Não raro, também, fuma de discórdia, tumulto e desordem; isso, quando Deus quer e os quadrilheiros do vice-rei mal pensam” (EDMUNDO, 2000: 73).

A partir da segunda metade do século XVIII, o Rio de Janeiro, que havia substituído Salvador como a capital da colônia em 1763, até 1808, quando tornou-se sede do Império do Brasil, viveu um crescente desenvolvimento urbano e econômico que a transformou na mais importante e dinâmica cidade brasileira, evolução esta que foi acompanhada de um grande salto demográfico. A população triplicou entre 1750 e 1808, ano da chegada e instalação da Corte na cidade, passando de cerca de 23 mil para cerca de 60 mil habitantes (CAVALCANTI, 2004). A expansão continuou intensa no século XIX, chegando a 97 mil em 1838, 30 mil a mais que a cidade do Porto na mesma época. Em 1872, a população das freguesias urbanas do Rio de Janeiro já era maior que a de Lisboa (CAVALCANTI, 2004).

Tal contingente era formado por uma maioria de negros e mestiços⁴⁴: em 1799, 34,6% dos habitantes são negros escravizados, percentual que chega aos 45,6% em 1821 e não cai abaixo dos 40% até a metade do século (ENDERS, 2015). A estes, seguia-se um expressivo número de imigrantes, sobretudo portugueses, mas também de franceses e ingleses, em proporção bastante menor: “A partir da instalação de D. João VI a cidade do Rio de Janeiro passou por um rápido processo de ‘cosmopolitização’. Em 1834 estariam no Rio ‘20 mil portugueses, sendo 7 mil nacionalizados; 3.200 alemães, sendo 1.800 prussianos; 400 americanos; 1.400 ingleses; 400 espanhóis; 200 holandeses e 3.800 franceses’. D. João VI criou

⁴⁴ O comerciante inglês John Lucock, que chegou ao Rio de Janeiro em 1808, “se espantou com a imensa quantidade de escravos nas ruas “executando todo o tipo de serviço: transportadores de mercadorias, carregadores de cadeirinhas e liteiras e moços de recados. Os negros forros e os escravos de ‘ganho’ sobreviviam vendendo toda a sorte de trabalhos artesanais ou oferecendo frango, peixe e quitutes aos transeuntes” (BELLUZZO, 2010: 167-168).

o Serviço de Registro de Estrangeiros (1817), preocupado com a infiltração de ideias francesas. Nesta época o Rio teria aproximadamente 300 franceses” (LESSA, 2005: 132).

Como se pode observar, a formação cultural, urbana e econômica da cidade é indissociável da influência estrangeira. São estes mesmos imigrantes os principais responsáveis pelo surgimento e ampliação de todo um setor de comércios e serviços, principalmente nos que se relacionam à alimentação, seja de produtos in natura ou preparados. Para atender à demanda da população em crescimento surgiram novos espaços privados, de funções cada vez mais diversas (ALGRANTI, 2011). Muitos dos estrangeiros chegavam ao Brasil com o sonho de inaugurar um pequeno negócio e se aventuram a empreender, inaugurando estabelecimentos como armazéns, vendas, padarias, restaurantes, confeitarias, casas de pasto, cafés, botequins, conferindo assim um novo e mais acelerado ritmo ao cotidiano carioca (EIL-KAREH e BRUIT, 2004; BELLUZZO, 2010). No que concerne à restauração de caráter popular, os imigrantes portugueses foram os grandes protagonistas, por serem maioria entre os proprietários de casas do gênero, tema sobre o qual ainda discorreremos com mais detalhes.

Em 1799, a cidade abrigava 391 casas de comércio de comidas e bebidas, das quais 334 tavernas (ou seja, 84,4%), 17 casas de pasto e 40 cafés, segundo o seu Almanaque oficial daquele ano, que não menciona a existência de “botequins”; já em 1808, menos de uma década depois, documentos da polícia indicam a presença de 35 botequins no Rio de Janeiro (ALGRANTI, 2016). É fato que as nomenclaturas são variadas para definir os tipos de comércios estabelecidos com o propósito de servir bebida, comida e de funcionar como espaço de convívio e lazer para as camadas mais desfavorecidas da cidade. Isto se deve, inclusive, ao fato de que a oferta de serviços destes ambientes era múltipla e variada.

Com base em registros policiais e da Câmara municipal, reportagens e anúncios de jornais, entre outros documentos do início do século XIX, pesquisadores destacam, sobretudo, a existência de “botequins” e “casas de pasto” (ALGRANTI, 2011, ALGRANTI, 2016, EL-KAREH e BRUIT, 2004; SILVA, 1977; BELLUZZO, 2010 e CHALHOUB, 2008), mas surgem citações diversas, que incluem tabernas com comida, tabernas sem comida, armazéns, armazéns de molhados, vendas, casas de pasto, cafés e barracas, entre outras⁴⁵.

A palavra “botequim” não é mencionada nos dicionários de Bluteau (1721) e de Bluteau e Morais (1789), sendo necessário recorrer ao vocábulo “botica” presente nestas obras, cuja

⁴⁵ Importante também observar que “não havia uma especialização do comércio de alimentos preparados, podendo uma confeitaria vender o mesmo que um café, uma casa de pasto ou uma padaria, e que a oferta generalizada de refrescos, doces e, principalmente, petiscos refletia a grande demanda da população que comia na rua, mas que também comprava para levar para casa” (EL KAREH e BRUIT, 2004: 91).

descrição é esclarecedora e não deixa dúvidas em relação ao fato de que a palavra “botequim” (também atualmente sinônimo de “boteco” no Brasil⁴⁶) teria daí se originado⁴⁷ (os grifos são meus):

“Derivase do castelhano Bote, que em castelhano he vaso de barro, vidrado, redondo & alto, em que os Boticarios conservão as drogas, unguentos, cheiros, xaropes, &c. ou se deriva Botica do Francez Boutique, que he o nome geral de todas as lojas, em que estao mercancias em venda, & como as drogas preparadas para a conservação da saúde (...), como he próprio de Botica, & Boticario, ter beberagens, & outros medicamentos em vasos de barro, vidro, &c. parece mais próprio o derivar as duas ditas pallavras de Butica, & Buticularius. (...) Em outro lugar deste Poeta (Hincmaro) se acha Medicina no dito sentido, & fica subtendido Taberna, que assim se diz em bom latim Ars Medicina, assim querem alguns que Botica se possa chamar Taberna, Medicina, Fem” (BLUTEAU, 1712: 169).

Portanto, no Brasil, como em Portugal, uma “botica” no século XVIII, época de Bluteau, era o local onde o boticário exercia seu ofício, receitando e vendendo remédios, muitos dos quais eram bebidas alcoólicas⁴⁸, conforme visto no capítulo anterior. Estes estabelecimentos certamente influenciaram no surgimento dos modernos cafés, pois, à sua semelhança, reuniam uma intelectualidade às voltas com debates políticos e tertúlias⁴⁹. Aqueles cafés dos séculos XVIII e XIX, portanto, herdaram, nos dois países, a alcunha de “botequim”, diminutivo de “botica” (HOLANDA, 1975; AULETE, 1968). No entanto, a palavra “botequim” ganhou

⁴⁶ “Boteco: Botequim; Barraca que se arma em volta dos barracões das feiras” (HOLANDA, 1975: 222).

⁴⁷ “Botequim: Diminutivo de botica, quando esta ainda significava ‘loja em geral’ em vez de farmácia” (HOLANDA, 1975: 222). O boteco ou botequim é, para muitos, “uma simples derivação de antigas casas de abastecimento (depósitos onde se vendiam bebidas, elixires, ervas e gêneros alimentícios em geral), conhecidas principalmente em Portugal como boticas, ou bodegas, termo em espanhol (...)” (MELO e SEBADELHE, 2015: 23).

⁴⁸ Entre as bebidas prescritas como remédios no Brasil estava a cachaça. Muito utilizada nas boticas e farmácias dos séculos XVIII e XIX, acreditava-se que poderia curar doenças como varíola, por exemplo, entre outras (CAVALCANTE, 2011).

⁴⁹ “Entre as boticas, a mais afamada e completa do Rio de Janeiro era a que funcionava articulada à enfermaria do Colégio dos Jesuítas, no morro do Castelo, levando o passageiro anônimo da fragata real L’Aigle a exclamar, por volta de 1710, ‘que não tinha visto outra igual em França, tão sortida e tão bem cuidada’” (CAVALCANTI, 2004: 190). Luís Edmundo destaca que, na virada do século XVIII para o XIX, “O nosso Rambouillet era a botica, onde as Julies não apareciam, nem sob a forma de mulher do boticário, ‘salão’ cheirando a raiz de poaia e erva de Santa Maria, rendez-vous da má língua, onde o comércio de drásticos aliava-se ao do mexerico e do palavrão” (EDMUNDO, 1956: 54).

popularidade entre os brasileiros com decorrer dos séculos, passando a designar, já no final do XIX, genericamente, toda e qualquer casa de venda de bebidas, que pode ou não ter petiscos, comidas ou jogos e cujos preços são acessíveis à classe média e/ou estratos mais pobres, que por ele passa logo pela manhã para o “mata-bicho” e/ou pela tarde e noite para o conagraçamento e lazer⁵⁰.

“(…) observa-se que esse tipo de taberna era muito comum e se destinava a oferecer o café da manhã ou uma refeição rápida aos trabalhadores que circulavam pelos locais mais movimentados, como a praia do Valongo, o largo da Prainha, a rua da Carioca, a praia de São Manuel, a rua de Santa Luzia ou a rua das Violas (…)” (ALGRANTI, 2011: 37).

Cabe mencionar aqui que uma parte das casas denominadas “cafés” no Rio de Janeiro das últimas décadas do século XIX confundiam-se com “botequins” — entre estes últimos, eram muitos os que, inclusive, levavam a palavra “Café” no nome. Naquele período, a cidade abrigava menos de 40 estabelecimentos referidos nos Almanques da cidade como “casas de cafés e licores” ou “lojas de casas de café” (ALGRANTI, 2011; GOMES, 1989). No entanto, entre estes, havia aqueles que “certamente pouco diferiam, em matéria de higiene e ambiente, das 216 tabernas onde os homens se reuniam para beber, fumar e prosear, sempre evitando os perigosos temas políticos” (GOMES, 1989: 21). Segundo viajantes estrangeiros, estes “cafés” eram locais sujos e infestados de moscas, e serviam café adoçado, leite e pão com manteiga (LEITHOLD, 1966), e nisto, de fato, se aproximavam dos botequins simples da época, inclusive na oferta de bilhares.

Dois fatos históricos fundamentais para o Rio de Janeiro marcam a trajetória dos seus espaços de restauração e convívio de modo geral: a chegada da Corte de D. João VI, em 1808, e a reforma urbana radical empreendida pelo prefeito Francisco Pereira Passos, entre 1902 e 1906⁵¹. O primeiro, além de introduzir uma nova dinâmica urbana, com o aumento dos índices

⁵⁰ No início do século XIX, “quanto ao botequim, pelo que se pode depreender dos anúncios, não servia propriamente jantares, mas sim petiscos vários e oferecia sempre distrações, jogo de gamão ou bilhar” (SILVA, 1977). Já Portugal cultivou o uso das palavras “taberna” e “tasca” para denominar estes mesmos espaços populares.

⁵¹ Importante observar que nenhum dos dois acontecimentos, a chegada da Corte e a reforma urbana, melhoraram a vida da população mais pobre. Em 1808, “apesar de tudo, o bem-estar e o cotidiano das classes populares não se modificaram. Com o aumento da população, a higiene pública e privada também não se alteraram: as valas corriam a céu aberto, e os dejetos das casas eram transportados pelos

populacionais, promoveu a abertura dos portos naquele mesmo ano, “decisiva para o fluxo de mercadorias estrangeiras, obsequiando as elites com os mais finos pitéus” (BELLUZZO, 2010: 167), o que influenciou na quantidade e na diversidade da oferta de produtos nos cafés, confeitarias, restaurantes, nos botequins e casas de pasto, como veremos à frente.

Já a renovação da cidade, quase um século depois, com a abertura de grandes avenidas e a demolição de cortiços e outras habitações precárias na movimentada região central, eliminou também locais de convívio e comensalidade populares, como os quiosques e boa parte do comércio ambulante, além de impactar na distribuição geográfica dos botequins modestos. Estes estabelecimentos acompanharam a migração da população humilde que, tendo suas casas demolidas pelo poder público, ampliou a ocupação dos morros, subúrbios e arredores; com isso, botequins se difundiram concomitantemente por essas regiões. Entre um acontecimento e outro, o Rio de Janeiro viu chegar a iluminação a gás pública e privada, em 1854, o que estendeu os horários de permanência da população na rua, aumentando e diversificando a oferta de estabelecimentos de restauração, fossem eles populares ou destinados a uma elite burguesa (FREIRE, 2015).

3.2 Espaços da burguesia: cafés, restaurantes e confeitarias

Como dissemos, a oferta recrudescer à medida que a cidade cresce e se desenvolve econômica e demograficamente mas é, sobretudo, a partir do Segundo Reinado (1840-1889) que o aumento de uma burguesia disposta a consumir faz surgirem sofisticados cafés, restaurantes, confeitarias e pastelarias — mais tardiamente em relação à Lisboa, diga-se, cidade que já no século XVIII contava com estabelecimentos do mesmo gênero. A burguesia em ascensão era composta, principalmente, por burocratas da Corte e comerciantes prósperos, orientados pela cultura europeia. Novos cafés, mais refinados, onde se servia à francesa e não faltavam produtos importados, surgem para atender à demanda da nova classe, principalmente na região central, por onde esta “flanava”, a exemplo dos parisienses, e nos quais uma intelectualidade se reunia para promover tertúlias literárias e debater temas políticos, como fazia a intelligentsia europeia (FREIRE, 2015). “Um público marcadamente burguês circulava

escravos, conhecidos como ‘tigres’, despejados na beira do cais da Prainha (atual Campo de Santana)” (BELLUZZO, 2010: 167). Sobre a reforma de Pereira Passos, “a renovação urbana do Rio negligencia (...) a questão do alojamento social. Trata-se de uma capital destinada a uma elite, europeia por suas origens, seu modo de vida e suas aspirações, que os engenheiros-prefeitos do Distrito Federal estão construindo. O embelezamento do Rio torna ainda mais insuportável a miséria que se exhibe nos morros” (ENDERS, 2015: 215).

pelo centro do Rio de Janeiro do século XIX, mas havia uma população vasta e diferenciada, cidade em franca expansão que recebia no seu seio os mais diversos sotaques” (KARLS, 2019: 3).

Sotaques estes que seriam, como também já mencionamos, os principais agentes de transformação da cidade em termos de comércio de bebidas e de alimentos prontos, na medida em que os imigrantes inauguraram modernos estabelecimentos e fundaram um novo estatuto gastronômico na cidade, estatuto este que se disseminou e influenciou até mesmo as casas de pasto mais modestas. “Em 1820, época em que a sociedade carioca adquiria hábitos alimentares mais requintados, havia uma oferta abundante de cozinheiros estrangeiros, hábeis na ‘arte de cozinha’” (SILVA, 1977: 17). Inicia-se com estes profissionais imigrantes o processo de surgimento da chamada “cuisine bourgeoise”, expressão que “significava cuidado com a qualidade, mas sem ostentação”, pois “parece que já havia pensões que podiam atender a essas exigências gastronômicas”, uma vez que cozinheiros franceses, ao longo do século XIX, “se espalharam pelo mundo não só servindo às classes dirigentes ou trabalhando em hotéis dos mais simples aos mais luxuosos, como também abrindo restaurantes e pensões (...)” (EL-KAREH e BRUIT, 2004: 83-92).

A influência francesa nas cozinhas mais sofisticadas do Rio de Janeiro é o principal ponto de inflexão para o surgimento de uma “cozinha burguesa” nos estabelecimentos frequentados pela burguesia⁵², embora outras nacionalidades atuassem fortemente no mesmo setor, como nas confeitarias, em que os italianos constituíam a maioria dos proprietários (SILVA, 1977). A soberania francesa nos menus, inclusive na língua usada na descrição dos pratos, é indiscutível e imperou por quase um século, atingindo seu auge no período da Belle Époque, nas primeiras duas décadas do século seguinte, o que se pode concluir também a partir da observação dos anúncios de jornais e dos relatos de viajantes (EL-KAREH e BRUIT, 2004; SILVA, 1977; BELLUZZO, 2010; KARLS, 2019). Imperava igualmente a cartilha europeia “no que tocava tanto à qualidade dos pratos e sua sequência, quanto à apresentação, colocação e decoração da mesa e do ambiente em que eram servidos” (EL-KAREH e BRUIT, 2004: 92).

São desta época casas como a Café Cercle du Commerce, na Rua Direita, o Café das Colunas, na Rua da Constituição, o Café do Comércio, na Rua da Alfândega, o Café Pharoux,

⁵² Influência esta considerada pelos estudiosos da história da alimentação brasileira como “poderosa”, “pois é muito provável que entre os séculos XVI e XVIII as culinárias africanas e europeias aqui aportadas fossem mais próximas do que se imagina da matriz indígena preexistente” (DORIA, 2014: 18-19).

na Rua Fresca, o Café do Braguinha, na Praça Tiradentes, entre outros. Este último, de propriedade de um português de sobrenome Silva Braga, tornou-se ponto de encontro obrigatório de uma proeminente intelectualidade, como os escritores como Machado de Assis, José de Alencar e Manuel Macedo⁵³. Em fins do século, os elegantes Café de Java, no Largo de São Francisco, e o Café do Rio, na Rua da Ouvidor, abrigaram conspiradores pela República. O Café Lamas, de 1874, que ainda se mantém em funcionamento, embora em outro endereço, atravessou o século aglutinando jornalistas, poetas, políticos e artistas (GOMES, 1989).

Entre os estabelecimentos denominados “confeitarias” e que merecem destaque está a Confeitaria Colombo, inaugurada em 1894 e até hoje existente no centro da cidade — que, por sua importância histórica, foi tombada como Patrimônio Cultural do Estado do Rio de Janeiro em 1983. Seu fundador, o português Manoel Lebrão, reunia na confeitaria um importante círculo boêmio e literário, a quem ajudava a sustentar enquanto mecenas⁵⁴. Aquela turma de poetas e escritores “ficava a sorver o seu Madeira ou o seu Xerez⁵⁵, em palestra” (COARACY, 2015: 59). Muitos que ali entravam não tinham dinheiro suficiente sequer para pagar suas contas” (BIANCHI, 2008: 15). Durante o dia, a casa “estava repleta de senhoras elegantes das boas famílias da terra, que iam tomar chá ou sorvetes, fazer o seu lanche de empadinhas e quindins”, no entanto, à noite, recebia cocottes, e “o primeiro a chegar era o batalhão da Susana, logo depois o da Vallerie, e os outros vinham vindo. Naquele tempo, os dois mundos não se misturavam nunca” (COARACY, 2015: 59).

Assim como a Colombo, além de funcionarem como locais de encontro e de exibição pública, e de confluírem suas atividades com as dos restaurantes, oferecendo também refeições, as confeitarias eram redutos de cozinheiros “importados”, sobretudo franceses (KARLS, 2019), como a Confeitaria Francesa, cujo próprio nome a denunciava: “Esta anunciou, em 16 de abril de 1853, no jornal O Globo, que diariamente oferecia pão de Paris, totalmente novo na cidade, pão de Provença e pão de Cabeça. A missiva destacava que tudo era elaborado por um padeiro francês recentemente chegado” (KARLS, 2019: 9). Aqui, cabe ressaltar a observação pertinente

⁵³ “Embora a denominação comercial fosse Á Fama do Café com Leite, era mais conhecido pelo nome por que passou à crônica da cidade — O Café do Braguinha. Era ponto de reunião de homens de letras e, sobretudo, da gente de teatro de que o Braga, proprietário, era grande amigo e, não raras vezes, protetor. (...) A Praça Tiradentes, aliás, sempre foi ponto de numerosos cafés e restaurantes” (COARACY, 2015: 57-58).

⁵⁴ GARÇONI, Ines. “O ovo de Colombo”, de fevereiro de 2016, in *Revista Gol*, ed. 167, pp. 98-103.

⁵⁵ Cabe notar que, nos ambientes de restauração da burguesia não se bebia (porque tampouco se vendia) cachaça, também conhecida na época como “aguardente da terra”. Tratava-se de uma bebida popular por excelência, vista com maus olhos pela sociedade “distinta”, um vício próprio de um estrato populacional então considerado “inferior” (CAVALCANTE, 2011).

do estudioso Carlos Alberto Doria a respeito da assimilação da cultura francesa por parte da elite burguesa brasileira nos séculos XIX e XX: “Sem dúvida, nada disso prosperaria se não houvesse uma audiência pronta a acolher o que vem de fora em detrimento do que se faz aqui. A recepção das influências externas é dada justamente pelo sentimento cosmopolita que anima a burguesia brasileira há longo tempo” (DORIA, 2014: 31).

Por fim, para além das ofertas de restauração, a burguesia contava ainda com uma profusão de alternativas de divertimentos entre finais do século XIX e início do XX no Rio de Janeiro, capazes de proporcionar uma vida noturna movimentada, para a qual o consumo de álcool funcionava como um dos principais estímulos: “Não nos faltavam, pelo tempo, excelentes espetáculos em teatros, em music halls, em restaurantes e outros lugares públicos de reunião e convívio, com música, com alegria, com mulheres. (...) em qualquer desses lugares, diga-se de passagem, bebia-se muito, bebia-se demais, bebia-se como talvez não haja ideia de se haver bebido no Brasil. Bebia-se pelas compoteiras! No calor, para refrescar, no frio, para aquecer...” (EDMUNDO, 2003: 250).

Os cafés e confeitarias à francesa, nos moldes dos descritos acima, desapareceram por completo da paisagem urbana carioca em meados do século XX — à exceção da Confeitaria Colombo (FREIRE, 2015).

3.3 Outros espaços urbanos de alimentação popular no Rio de Janeiro: séculos XVIII a XX

3.3.1 Casas de pasto

“O povo sempre chamou a esse modesto restaurante, curiosíssimo no gênero, casa de pasto ou frege-mosca, embora o ingênuo, muitas vezes, o conheça por casa de petisqueiras. Ainda é o manhoso negócio, em 1901, o mesmo que era nos tempos coloniais: um antro de espúrcia e maus odores, regalo, no entanto, do que não sabe a gente, se evolui do porco para o homem, ou do homem para o porco” (EDMUNDO, 2003: 96).

As chamadas “casas de pasto”, termo igualmente utilizado em Portugal para designar aqueles estabelecimentos em que se podia fazer a principal refeição do dia a preços acessíveis, como já referimos capítulo anterior, estavam aparentemente bastante difundidas no Rio de

Janeiro desde finais do século XVIII. Eram locais destinados a atender classes como a dos funcionários públicos, comerciantes e reinóis (BELLUZZO, 2010; ALGRANTI, 2011; e SILVA, 1977), mas também “aos caixeiros das várias lojas que se espalhavam pelo Centro da cidade e a todos aqueles ‘que não também tinham família, ou não faziam sua comida’”. “Em 1789, havia 14 desses estabelecimentos e, em 1792, seu número aumentou para 17, mantendo-se inalterado em 1799” (ALGRANTI, 2011: 34).

Em 1819, o viajante prussiano Theodor von Leithold relatou que considerava as casas de pasto da cidade verdadeiros “restaurantes portugueses” (uma clara alusão ao menu frequentemente servido nestes espaços), distinguindo-os dos “restaurantes franceses”: estes últimos, segundo o viajante, são lugares onde “come-se bastante bem, mas que também sabem se fazer pagar” , donde se depreende que, por oposição, nas casas de pasto, a qualidade da comida não estava à mesma altura do mesmo elogio, mas podia ser consumida a preços acessíveis (LEITHOLD, 1966: 21). Sabe-se que possuíam mesas redondas, compartilhadas, mas podiam oferecer salas fechadas (onde a refeição era servida ao resguardo do resto da clientela por preços mais altos), e que serviam dois tipos de pratos, os “de colher” e os “de garfo”, mais refinados e acompanhados de meia garrafa de vinho (BELLUZZO, 2010). Nestes lugares, à noite, por vezes, mulheres pobres e famintas da cidade faziam filas para receber as sobras das refeições do dia (EDMUNDO, 2003: 153).

Ainda sobre as casas de pasto, “(...) o que parecia predominar era a oferta de pratos rápidos e sem muita higiene (...), para atender uma clientela não muito exigente com a limpeza nem com a qualidade da comida” (EL KAREH e BRUIT, 2004: 85). O cronista Luís Edmundo, que em fins do século XIX e início do XX viu as casas de pasto proliferarem no Rio de Janeiro, sobretudo na região central, escreveu impropérios sobre estas lojas, que chegava a considerar “chiqueiros infectos” e “casas de comer de terceira ordem”, cujo odor das iscas de fígado e das sardinhas fritas “desembesta pela rua afora”:

“De ver os interiores desses laboratórios de infecções intestinais, com as suas cozinhas enegrecidas pela fumaça, acionadas a lenha bruta ou a carvão de coque, verdadeiras fornalhas contendo fornos, sempre sob a pressão de um calor formidando, covas sinistras onde se agitam homens nus da cintura para cima, que lembram chafarizes a vazar, de corpos imundos, suor e humores por sobre o mantimento que trabalham. No solo estercoroso estão amontoadas as carnes, os legumes, as especiarias, de envolta com as varreduras em decomposição... panelas, caldeirões, grelhas,

caçarolas, vasilhame que nunca foi lavado, como nunca se lavou o alimento que é destinado a ir ao fogo (...)" (EDMUNDO, 2003: 96).

Periódicos daquele período trazem inúmeras páginas em que são anunciadas as vendas de “botequim e casa de pasto”, trazendo à tona o fato de que, muitas vezes, estas duas configurações estavam integradas em um mesmo estabelecimento, conformando uma única casa com as duas funções. Tal observação leva a crer que estes dois tipos de comércio estavam distintamente marcados, porém, podiam perfeitamente coexistir em um único local. Portanto, uma loja que se anunciava como “botequim e casa de pasto”, no século XIX, muito provavelmente, tratava-se de um espaço com instalações consideráveis que lhe permitiam servir jantar diariamente (casa de pasto), mas também café da manhã, bebidas alcoólicas, petiscos e jogos, como bilhar (botequim). A casa de pasto podia ainda estar “ligada a outras formas de comércio (casa de bebidas, hospedaria), ocupando cada uma delas o seu espaço próprio: um comerciante anunciava ‘loja de bebidas, com diversidade de comestivos, e no primeiro sobrado, bilhar, e conservando-se a casa de pasto nas salas interiores (nº 17, 1813)” (SILVA, 1977: 15).

3.3.2 Quiosques

Local de venda de bebidas e comidas típico do século XIX, o quiosque era uma “armação frágil de madeira, em estilo oriental, construído nas calçadas e ao redor do qual populares se reuniam para beber e conversar”, principalmente “baleiros, carregadores, vendedores de jornais e outros trabalhadores autônomos — para tomar goles da ‘branquinha’ enquanto esperavam a freguesia” (CHALHOUB, 2008: 257). Encontrava-se espalhado por ruas e avenidas de toda a região central da cidade, embora não tenhamos encontrado referências sobre a sua quantidade exata. Além de vender fumo e servir doses individuais de café e de bebidas alcoólicas, sobretudo cachaça brasileira e vinho, os quiosques ainda vendiam alguns itens de comer ali mesmo, para acompanhar o “trago”, como sardinha frita, pão, lascas de porco, queijo e bacalhau (EDMUNDO, 2003: 67):

“Entre as coisas que mais enfeiam, mancham e desagradam neste asqueroso logradouro público está o quiosque. Em qualquer parte do mundo o quiosque é uma ligeira construção de estrutura graciosa e gentil. Ornamento. Toque de graça e cor no quadro da paisagem. (...) Entre nós, o quiosque é uma improvisação achamboada e vulgar de madeiras e zinco, espelunca fecal (...). Estão os fregueses do antro em

derredor, recostados, à vontade, os braços na platibanda de madeira, que sugere um balcão; os chapéus derrubados sobre os olhos, fumando e cuspinhando o solo. Cada quiosque mostra, em torno, um tapete de terra úmida, um círculo de lama. Tudo aquilo é saliva. Antes do trago, o pé-rapado cospe” (EDMUNDO, 2003: 67-68).

Como se pode observar, a principal peculiaridade do quiosque consistia em ser um espaço de confraternização ao ar livre, de uso exclusivo da plebe, ou dos “pé-rapados”, como escreveu Edmundo, ferrenho opositor destes locais, fazendo coro com os setores ditos “civilizados” da sociedade — “Contra o monstro do quiosque e a sua freguesia reclamam as famílias, reclamam os homens de negócio, reclamam até as gazetas, por vezes, embora timidamente... Dizem todos: É uma vergonha!” (EDMUNDO, 2003: 69). A campanha sem tréguas da imprensa, em finais do século XIX e início do XX, fez com que o poder público municipal determinasse a sua extinção. No entanto, não foi preciso esperar que tal fato ocorresse. “(...) o prefeito Pereira Passos esperava uma ocasião oportuna para atacar de frente aquele comércio popular quando ‘homens de negócio’ resolveram agir por conta própria: munidos de latas de querosene e caixas de fósforos, atearam fogo em inúmeros quiosques no centro da cidade” (CHALHOUB, 2008: 258).

3.3.3 Comida de rua: quitandeiros e quitadeiras, negros e negras “de ganho”

A venda ambulante de comidas prontas e quitutes nas ruas do Rio de Janeiro é uma atividade iniciada nos primórdios da colonização portuguesa, no entanto, ganhou vulto na primeira metade do século XIX, quando a população de negros escravizados aumentou consideravelmente na cidade. O fenómeno está inserido em um contexto mais amplo de escravização: “Os escravos de ganho eram mandados pelos seus senhores à rua, para executar as tarefas a que estavam obrigados, e no fim do dia tinham que entregar a seus proprietários uma determinada quantia por eles previamente estipulada” (SOARES, 1988: 108).

Entre as tarefas estava a de vender quitutes doces e alimentos prontos, geralmente a cargo de mulheres escravizadas, que aprendiam técnicas de doçaria fina com as suas proprietárias brancas, de origem europeia (SILVA, 2005). As comidas eram preparadas nas casas dos senhores, e os “bolos, tortas, doces, roscas, biscoitos, pães e demais artigos do gênero eram carregados pelos escravos à cabeça, em arcas de lata ou grandes tabuleiros tampados” (SOARES, 1988: 113). Uma marca destes ambulantes era o indispensável apregoar dos seus produtos pelas ruas e praças:

“As crianças ficam encantadas quando avistam na rua as pretas com o favorito tabuleiro cheio de doces e brinquedos. ‘Lá vem ela’, a quitandeira, com seu filhinho africano amarrado nas costas, e o tabuleiro na cabeça, gritando: ‘Chora menina, chora menino. Papai tem dinheiro bastante. Compra menina, compra menino’” (KIDDLER APUD WATZOLD, 2012: 150).

Tais vendedores, também chamados de quitadeiras e quitandeiros, e seus tabuleiros instalados nas diversas vias públicas aparecem retratados pelo artista francês Jean-Baptiste Debret (1768-1848), que também registrou a existência de ambulantes de doces, café e refrescos, e de angu⁵⁶, alimento popular e fundamental para garantir a subsistência das populações mais pobres que perambulavam pela cidade. Não se pode deixar de mencionar as “baianas”, mulheres negras donas de tabuleiros de doces e acarajés, exibindo suas limpíssimas indumentárias brancas, rendadas e adornos coloridos. As baianas estavam espalhadas pela cidade desde o século XVIII, como aquela que, no início do século passado, ficava sentada no pé do antigo Morro de Santo Antônio, no Centro, “diante de um tabuleiro de vender puxa-puxa, cocada, pé-de-moleque, pamonha, amendoim e cuscuz”: “(...) bolos de tapioca são por elas feitos à vista do freguês, sobre a grelha de um fogareiro pequeno” (EDMUNDO, 2003: 145).

No tempo dos vice-reis (1763-1808) havia um conjunto de barracas na Praça XV, no Centro antigo, que consistia em uma “espécie de feira ou mercadinho”, conhecido como “quitanda dos negros”, onde estes “vendiam produtos da terra e da arte culinária das pretas que ali exerciam seu comércio”; as quitadeiras se viram de tal forma perseguidas pelo poder público que terminaram por ser expulsas do local (COARACY, 2015: 18).

Viajantes e cronistas relataram a existência de vendedores de feijão com carne seca, acarajé, mingaus, pamonha, cocada, cuscuz, sardinha frita, frutas diversas, como caju, maracujá, laranja, entre outras comidas prontas (COARACY, 2015; EDMUNDO, 2003; SOARES, 1988; CHALHOUB, 2008, EL KAREH e BRUIT, 2004; LODY, 2008). “Para o filho da terra há a casa que vende o angu (“tá quentinho!”), o vatapá, a moqueca, o caruru. A negra baiana que serve é asseadíssima” (EDMUNDO, 2003: 61). Além destes, havia ainda os negros de ganho que vendiam alimentos in natura, mas neste trabalho nos interessa apenas olhar para os espaços de venda de alimentos preparados.

⁵⁶ Este prato à base de farinha de milho é considerado um dos mais emblemáticos do sistema culinário brasileiro, servido como acompanhamento carnes (em geral, miúdos de boi): “(...) se usada a farinha de milho, o pirão se chamará angu — elemento presente na dieta dos escravos nas minas e que serve de base de alimentação popular na Bahia —, alimento que, submetido a uma cocção mais profunda, os imigrantes italianos transformaram em *polenta*” (DORIA, 2014: 131).

No início do século XX, na sua cruzada pela modernização da cidade, o prefeito Pereira Passos levou à cabo a tentativa de acabar com este tipo de comércio (CHALHOUB, 2008). No entanto, apesar dos esforços empreendidos, o poder público não logrou seu intento: “On the contrary, the street-food vendors became a highly visible part of the life of the city. The planning of Rio de Janeiro into a modern metropolis was forced to adapt to the Quitandeiras, who refused to relinquish their space in the city. Furthermore, since Rio de Janeiro was a globally connected port city, the reputation of the Quitandeiras, as a highly visible part of the city, reached distant parts of the world” (TEUBNER, 2019: 232).

3.4 A alimentação cotidiana fora de casa: o que se comia e se bebia nos espaços populares de restauração cariocas nos séculos XIX e XX

3.4.1 De comer: a fundamental influência portuguesa

Antes de discorrer sobre o que a população pobre do Rio de Janeiro comia nos botequins e casas de pasto, é preciso apontar que o sistema culinário brasileiro tem como uma de suas principais características o fato de ter sido forjado na confluência dos sistemas indígena, africano⁵⁷ e europeu, tendo este último colaborado com mais importância para as técnicas e hábitos gastronômicos presentes nos centros urbanos, sobre os quais tratamos neste trabalho.

Dentre as influências europeias na alimentação dos mais humildes encontra-se a destacada preponderância dos portugueses, que formavam a maioria dos estrangeiros residentes na capital, correspondendo, por exemplo, a dois terços deste estrato populacional em 1890 e 24% da totalidade da população (ENDERS, 2015; FILHO, 2002). Naquele ano, entre os 522 mil habitantes, 106.461 eram portugueses de origem, sendo 77.954 homens e 28.507 mulheres (LESSA, 2005). O aumento do número de imigrantes portugueses é “flagrante na passagem do século XIX para o XX” e “a imensa maioria era proveniente da região Norte de Portugal” (FLORENTINO e MACHADO, 2002: 94). As oportunidades encaminharam boa parte deste contingente para o comércio: “Muitos vão trabalhar algum tempo na loja de um tio estabelecido

⁵⁷ Sobre a influência africana, a recente historiografia da alimentação não mais superestima esta contribuição, baseada no fato de que os negros escravizados não tinham soberania sobre a sua ementa diária, menos ainda lhes era permitido cozinhar a própria comida. “(...) e se ele participava das cozinhas da casa-grande era para satisfazer aos desejos de seus senhores e das sinhás, que orientavam as cozinhas domésticas. Quando a literatura frisa, por exemplo, a participação ativa de negras na elaboração da doçaria, esquece de acrescentar que o açúcar não é um componente das dietas africanas, de modo que mais do que influência negra, o que temos, em tal circunstância, é a mão de obra escrava operando maquinalmente numa matriz culinário-cultural de origem europeia” (DORIA, 2014: 69-70).

na capital do Brasil, antes de retornarem ao seu país. (...) Em 1884, são donos de quase metade das padarias da capital” (ENDERS, 2015: 201).

Ao longo do século XIX, a numerosa colônia ditava os hábitos e determinava quais produtos seriam consumidos, mesmo porque dominava também o comércio de importados, além de dirigir a maioria das casas de restauração e de venda de produtos alimentícios, como botequins, armazéns, casas de pasto e restaurantes (ENDERS, 2015; EL KAREH e BRUIT, 2004; KARLS, 2019).

Nas casas de pasto e restaurantes modestos⁵⁸, muitos dos quais localizados no mercado de peixes e arredores, na Praça XV, no Centro, “um homem simples” com quatro tostões podia “fartar-se” com uma ementa típica portuguesa, principalmente iscas de fígado com ou sem elas⁵⁹, mas também de caldo verde, sardinha frita, caldo de untos, caldo de tutanos, frango à cabidela, caldeiradas de raia, bacalhau assado na brasa, paios de Lamego, coelho à Porcalhota, feijões, bifés de frigideira e tripas à moda do Porto (EDMUNDO, 2003). A casa de pasto Cruz de Malta, a título de exemplo, anunciava na imprensa que sua refeição era composta de “uma sopa, um cozido, três pratos de diferentes qualidades, de pastéis ou doce, sobremesa e meia garrafa de vinho” (SILVA, 1977: 16).

Os jornais revelam que as casas de pasto e botequins divulgavam, entre outros pratos de origem lusitana: sarrabulho à portuguesa, buchas do Alto Minho, granadas do Alentejo, carapuças de Braga, papas à portuguesa, pastéis de Santa Clara, empada de vitela de porco e de outros recheios, caldo de galinha, pudins (EL KAREH e BRUIT, 2004; KARLS, 2019). Os botequins tinham “petiscos variadíssimos” e “exibiam em suas vitrines acepipes variados: sardinhas fritas ou de escabeche, ovos cozidos coloridos, empadas de camarão, frango ou palmito, lulas empanadas ao molho, pernil de porco com um suculento molho de tomate e outros tira-gostos” (BELLUZZO, 2010: 171).

⁵⁸ Nestes ambientes, segundo o cronista Edmundo, os petiscos eram servidos “sobre toalhas enodoadas de vinho, com manchas de gordura, a estalos de língua, a uma freguesia que exalta, com entusiasmo, o pitéu, atirando, às goelas alegreadas, goles do bom verdasco” (EDMUNDO, 2003: 96).

⁵⁹ Sobre este prato introduzido em Lisboa pela influência galega e servido nas casas de pasto cariocas no final do século XIX, conforme abordamos no capítulo anterior, consta que estava bastante difundido no Rio de Janeiro em fins do século XIX. Ao narrar o cotidiano de uma casa de pasto modesta, Edmundo relata: “O grande prato da casa, porém, a essa hora da noite, é a isca, o fígado de boi grelhado ou frito em banha de porco. Para atrair a freguesia, vem para a porta da rua um fogareiro de carvão, onde se frita ou onde se grelha a víscera do boi. Um ajudante da cozinha, armado de uma colher de cabo ou de um tridente de enormes dimensões, assa o alimento anunciando: -- Iscas com elas e sem elas, especiais, estão cheirando... (...) O odor do fígado frito sai do frege e desembesta pela rua afora, indo agarrar, pelo nariz, o freguês longe (...). Uma folhinha do ano e uns reclames de vinhos portugueses completam a decoração do achamboado frege” (EDMUNDO, 2003: 96).

As empadas e os pequenos quitutes fritos por imersão e conhecidos como “salgadinhos”, como bolinhos de bacalhau (algunha que os “pasteis de bacalhau” receberam no Brasil), petiscos hoje de presença obrigatória no cardápio de todo e qualquer botequim carioca, são heranças dos portugueses — que, por sua vez, aprimoraram-nas com os galegos, como já dissemos no capítulo anterior. Estas iguarias se popularizaram no final do século XIX: “o elevado número (...) de anúncios de vendas de salgadinhos, petiscos os mais variados, nos leva a crer que o hábito de seu consumo estava profundamente ancorado no quotidiano carioca” daquela época (EL KAREH e BRUIT, 2004: 86).

Mas nem só de ementa portuguesa vivia o morador pobre da capital. Havia pratos regionais brasileiros, como o vatapá, da Bahia, e a feijoada, de tradição carioca, que se faziam presentes nas ementas das casas de pasto, além de alguns serem vendidos por ambulantes, como o vatapá; outra iguaria nacional servida em restaurantes modestos era a sopa de tartaruga, de origem indígena, “apreciada por várias classes sociais” e cuja alta disseminação fez um jornal de 1878 destacar o Rio de Janeiro como “a cidade da feijoada e da sopa de tartaruga” (KARLS, 2019: 21). Entre tascas do Centro, próximas ao velho mercado, Edmundo registra: “Uma havia que se tinha na conta ser sem rival na sopa de tartarugas. Ainda me recordo da primeira vez que passei por ali e vi um desses pobres animais, de barriga para o ar, tendo sobre ele um cartaz que dizia assim: Amanhã sopa de...” (EDMUNDO, 2003: 61).

3.4.2 De beber: vinho, cachaça e cerveja

Até o início do século XX, o vinho português era bebida alcóolica de largo consumo no Rio de Janeiro, sem distinção de classes sociais e comumente criticado pela população por ser, em grande parte dos estabelecimentos, “batizado”, “falsificado”: a Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal “transborda o mercado do Rio com seus produtos, onde a uva portuguesa, há quem garanta, só às vezes entra. (...) a inscrição nos barris é R.C.V.N.P. e o carioca chama de Roubalheira Completa Vinho Nem Pinga” (EDMUNDO, 2003: 260). O vinho português era também de preço mais acessível, segundo um viajante prussiano no século XIX: “O vinho mais barato custa meia pataca. Chamam-no vinho de Lisboa e é bem razoável: uma espécie de vinho verde que vem de Portugal. Bebia-o todos os dias misturado com água. Os demais são demasiado quentes e além disso caros” (LEITHOLD, 1966: 21-22).

Outro artigo bastante apreciado nos botequins era a aguardente lusa, no entanto, esta não superava a cachaça brasileira na preferência dos habitantes da capital; de preço ainda mais baixo que o vinho, a cachaça produzida nos engenhos de cana-de-açúcar brasileiros tinha

presença diária na dieta popular, sendo a bebida alcoólica mais ingerida pelo povo no século XIX (ALGRANTI, 2016; CAVALCANTE, 2011). Por vezes, podia ser acrescida de um Bitter ou Fernet, “as famosas abrideiras, vermute do pobre, aperitivo nacional particularmente querido e apreciado. (...) Pede-se isto no balcão dizendo ‘Uma patrícia com botões dourados’” (EDMUNDO, 2003: 260).

A cerveja importada também estava presente nos botequins e tabernas, ainda que timidamente até o final do XIX, porém, não parecia agradar aos paladares estrangeiros, como a deste viajante prussiano: “A chamada cerveja porter que se consegue aqui, vem da Suécia, custando a garrafinha uma pataca. Seria ótima, se a longa viagem não lhe desse um gosto azedo. O preço dessa cerveja é bastante alto” (LEITHOLD, 1966: 21).

Embora Leithold se refira à cerveja sueca, as inglesas eram mais frequentes no mercado brasileiro ao longo do século XIX; ademais, “a competir pela preferência dos consumidores, além da cerveja importada, havia o produto local. Já em 1856, foram registrados 16 fabricantes de cerveja no município da corte e em outras províncias do Império, em 1859, havia 23 produtores da bebida. Eram estabelecimentos industriais modestos, é verdade” (MARQUES, 2014: 47). É importante aqui abordar a popularidade crescente da cerveja e do chope como bebidas uma vez que, no século XX, a partir das primeiras décadas, estes se tornariam a bebida de preferência dos cariocas e dos brasileiros. “Vê-se que a cerveja se incorporou aos hábitos cotidiano dos brasileiros desde inícios do século XX, apresentando-se como uma bebida industrial, leve, propícia ao convívio social ameno, sem os impulsos violentos provocados pela aguardente e ainda dotada de propriedades nutritivas” (MARQUES, 2004: 244).

O consumo desta bebida aumentou concomitantemente à urbanização e ao barateamento dos custos de produção, em finais do século passado. Antes, os botequins do subúrbio, que atendiam majoritariamente às populações mais pobres, já vendiam cervejas de qualidade duvidosa, produzidas artesanalmente em pequenas cervejarias, batizadas de “barbantes”⁶⁰. No alvorecer do século passado, a Brahma, maior cervejaria industrial da cidade, passou a investir pesadamente no mercado popular, levando a marca a locais frequentados pelo povo, como as festas católicas e por meio do financiamento de botequins em troca da venda exclusiva de sua marca (MARQUES, 2014).

⁶⁰ O apelido tinha origem nos métodos de fechamentos das garrafas de vidro, que utilizava rolhas de cortiça. “E para evitar que a fermentação retardada da beberagem expelisse as rolhas, eram estas presas ao gargalo por meio de um amarrilho de cordel, a ser cortado no momento de abrir a garrafa” (COARACY: 2015, 81).

3.5 Características, personagens, dinâmicas sociais e perseguição ao botequim

3.5.1 Aspectos gerais do botequim

Ao longo do século XIX, pelo que se depreende da leitura dos jornais cariocas da época, a ideia comum de “botequim” parecia abarcar diversos estabelecimentos de comidas, bebidas e jogos, responsáveis por atender a uma ampla camada da população, em termos sócio-econômicos, levando-se em consideração, entre outros motivos, o longo horário de funcionamento da maioria das casas — que serviam café da manhã a trabalhadores em geral — e a grande e diversa oferta gastronômica e de produtos dos mais variados preços, inclusive importados, anunciados na imprensa por estabelecimentos que se autodenominavam “botequins”.

Portanto, antes de iniciar a tentativa de descrever os botequins e suas dinâmicas de funcionamento, é preciso atentar para o fato de que não havia um modelo único de estabelecimento. Ao contrário, como já dissemos no início deste capítulo, a palavra “botequim” dizia respeito, como ainda hoje diz, a um largo espectro de casas de restauração, podendo variar das mais simples e providas de infra-estrutura apenas básica, aproximando-se neste caso das tabernas e tascas portuguesas, até às mais equipadas, capazes de servir refeições e de atender a uma clientela de classe média. Isto posto, e diante dos desafios apresentados, tentaremos descrever como seriam os botequins deste amplo espectro da época na então capital.

Às informações coletadas nos trabalhos de pesquisa já disponíveis sobre o tema, unimos relatos de cronistas e viajantes e dados encontrados por nós em periódicos da época, utilizando estes últimos como fonte primária, a exemplo do que vêm fazendo os historiadores da alimentação que se debruçam sobre a questão.

Começemos pelos botequins mais modestos, aqueles que têm “papel de centro aglutinador e difusor de informações entre os populares” (CHALHOUB, 2003: 312). Estes serviam como lugar de socialização para uma clientela formada por homens pobres, que ali, pela manhã, faziam o seu “mata-bicho” e o seu desjejum de café com leite e pão, e, à tarde e à noite, se divertiam com apostas em jogos ilegais, música e dança (ALGRANTI, 2016; CHALHOUB, 2004; SOUZA, 2010); sobretudo à noite, a embriaguez levava à provocação de tumultos e brigas, desordens urbanas sobre as quais falaremos a seguir.

A julgar por uma longa descrição do cronista Edmundo a respeito destes ambientes no início do século XIX (sem perder de vista que a narrativa deste cronista reflete os preconceitos de sua época), os humildes botequins eram “chiqueiros infectos”, aos quais ele costuma se

referir como “tascas”⁶¹, lugar sujo e frequentado por uma clientela popular que inclui principalmente negros escravizados:

“‘Vom e Varato’, diz a tabuleta no alto da porta da taberna, em riste. A casa é imunda, acaliçada e baixa. A parede esboroa. O telhado avoluma. Entra-se por uma porta que é uma fenda exígua numa esquadria torta e carcomida a esfarelar-se toda. Descendo do alto da mesma há um pano em frangalhos que quer lembrar uma cortina. Quem vê o trapo sórdido pensa que a fazenda ali está para impedir a passagem do sol, como um todo qualquer. Pois sim! Pôs-se o bioco, apenas para esconder o negro malandro, a escrava revel, que aí vão bebericar, jogar, cantar, tanger o berimbau, o motungo e a marimba e que não podem, não devem ser vistos pelo curioso que passa (...). Rompamos, porém a massa, lentamente, entre grupos que expectoram ásperos dialetos africanos, cuspinhando o chão de terra batida e úmida, gesticulando, dançando, rindo, cantando, blasfemando. Passemos pelo filho do taverneiro plantado ao balcão imundo, servindo em vasilhas de estanho de uma canada o álcool de cana, a cachacinha, a boa que passa por mil bocas. O ar cheira a fumo, a suor, a bodum. (...) Há uma porta de viés que dá para uma área úmida, salão de honra da gentilha, sítio de maior conforto e segurança da taberna. Atravessamos a porta. Entremos na área suja. É um chão inóspito, abjeto, cercado de paredes brancas de cal, exposto à chuva e exposto ao vento. Aí, sentados e de cócoras, estão negros vozeirudos e fortes, falando alto, rindo com estridor, gargalhando em desafogo; negras bêbedas que altercam, descompostas, moças, roliças e bem-feitas. Soam instrumentos africanos, aos quais às vezes se junta o guincho irritante de uma rabeça, ou repenicados de violão ou de viola... Joga-se o dado, o jogo da mão, a guingueta, o quatro-reis, o revezinho. (...) A cachacinha escorre... Canta-se a modinha brasileira e a tirana. Dança-se a chocaina, a chula, o sarambeque e o lundu. (...) Todos riem. Todos se divertem. (...) Quantos dali resvalarão dentro de poucas horas para o tronco, para o vira-mundo, ou para o açoite? Qual deles, porém, pensa em outra coisa que não seja na hora fugaz que os enleva, no minuto ditoso e célere que passa?” (EDMUNDO, 2000: 73).

⁶¹ No Brasil, a palavra “tasca” continua a designar lugares muito simples. Nos anos 1960, ainda era uma “casa de pasto muito ordinária, taberna, bodega” (AULETE, 1968). Atualmente, é sinônimo de “bauca, bodega, locanda, taberna, taverna, tenda” ou ainda “espelunca” e “frege” (Dicionário de Sinônimos Online, disponível em <https://www.sinonimos.com.br/tasca/>, acessado em 19 de abril de 2021).

Os estabelecimentos simples coexistiam com aqueles que se autodenominavam “botequim e casa de pasto”, já mencionados aqui anteriormente, e que, em geral, possuíam no seu interior ambientes separados para fregueses dispostos a pagar mais caro pela privacidade de um jantar. Depreende-se que a área física destes espaços era de tamanho suficiente para abrigar distintos cômodos, posto que a maioria anunciava mesas de bilhar que, em geral, ficavam nos fundos do estabelecimento (BELLUZZO, 2010). Estes botequins estavam localizados, em sua maioria, na zona central da cidade⁶² — e no bairro adjacente de São Cristóvão, onde, a partir de meados do século XIX, surgem diversas fábricas (ENDERS, 2015) —, enquanto os modestos podiam estar presentes também nos subúrbio e morros, ou seja, onde quer que houvesse um ajuntamento de casas.

Entre os que podiam pagar por propagandas nos jornais estavam aqueles que divulgavam a venda de produtos importados, como chás, vinhos e licores, além de massas e sorvetes e outros itens de preços menos acessíveis, o que leva a crer que buscavam atrair uma clientela de classe média. As seções de publicidade e de classificados do *Jornal do Commercio* e da *Gazeta do Rio de Janeiro*, entre os anos de 1809 e 1859, revelam a existência de lugares que se esforçavam para serem apropriadamente equipados e merecedores da confiança dos fregueses mais exigentes. Em 1820, no central Largo do Rocio, por exemplo, um botequim e casa de pasto se anunciava como lugar “com todo o asseio e decencia, onde só entrarão pessoas qualificadas”⁶³. Mais de três décadas depois, em 1852, um botequim da também central Rua do Hospício, além de “café com leite a toda hora”⁶⁴, das quatro e meia da madrugada até as dez da noite, havia “chá, chocolate, refrescos de todas as qualidades, licores, cerveja e tudo o mais pertencente ao mesmo negócio, com muito asseio e prontidão”⁶⁵; a mesma casa possuía “uma saleta com uma mesa para as pessoas que queiram estar à vontade com asseio”⁶⁶. A insistência, aliás, com que garantiam “asseio” leva a crer que tentavam marcar sua distinção em relação às

⁶² Por zona central da cidade, entende-se hoje pela região hoje compreendida pelos bairros da Saúde, Gamboa, Santo Cristo, Cidade Nova, Estácio e Lapa.

⁶³ *Gazeta do Rio de Janeiro*, de 26 de julho de 1826, disponível em <http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=749664&pasta=ano%20182&pesq=botequim&pagfis=5997>, acessado em 16 de julho de 2021.

⁶⁴ *Jornal do Commercio*, 16 de junho de 1852, disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=364568_04&Pesq=botequim&pagfis=3856, acessado em 19 de abril de 2021.

⁶⁵ *Idem*.

⁶⁶ *Jornal do Commercio*, 18 de junho de 1852, disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=364568_04&Pesq=botequim&pagfis=3866, acessado em 19 de abril de 2021.

tabernas e botequins pobres e sem higiene. Alguns faziam questão de dizer que estavam instalados dentro de hotéis⁶⁷, teatros⁶⁸ e salões de baile⁶⁹.

Uma característica peculiar aos botequins é a de ser multifuncional, como o que se situava, à mesma época, no centro antigo da cidade, próximo à atual Praça XV: “Na linha do rés-do-chão, vê-se a porta que dá entrada à bodega do francês Philippe, uma das mais populares figuras da cidade e que a profissão de bodegueiro liga à de intérprete, agente de câmbio e mais negócios. A sua tasca é uma das mais populares, sítio onde vão parar os viajantes vindos de Minas e de S.Paulo e onde, por vezes, dormem” (EDMUNDO, 2000: 73). A descrição, como se vê, indica que existiam botequins com quartos disponíveis para hospedagem.

“É provável que houvesse uma hierarquia entre os diversos estabelecimentos, a exemplo do que ocorria na sociedade como um todo. Isto é, logradouros mais frequentados por caixeiros, comerciantes e ambulantes, em sua maior parte portugueses solteiros, os quais faziam as refeições nas casas de pasto. Eles podiam ainda valer-se de uma casa de café, que servia pão com manteiga e uma bebida quente desde bem cedo. Cafés, vendas e botequins eram os espaços públicos de sociabilidade frequentados pelas camadas baixas e médias no Rio de Janeiro de D. João (...)” (ALGRANTI, 2011: 37-38).

O botequim frequentado por uma comunidade local específica serve quase sempre como uma espécie de “segunda casa” para os seus frequentadores fiéis. Os jornais do período mencionado revelam a existência de bares que anunciam ter guardado determinados pertences de clientes, outros guardam chaves de imóveis anunciados, emprestam telefones para os fregueses fazerem e receberem chamadas, são usados como referência a endereços fornecidos (“procurar casa ao lado do botequim”) e fornecem comida e bebida fiado a clientes assíduos, sistema também conhecido como “pendura”.

⁶⁷ Jornal do Commercio, de 19 de fevereiro de 1851, disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=364568_04&Pesq=botequim&pagfis=1793, acessado em 16 de julho de 2021.

⁶⁸ Jornal do Commercio, 14 de setembro de 1850, disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=364568_04&pasta=ano%20185&pesq=botequim&pagfis=1166, acessado em 16 de junho de 2021.

⁶⁹ Jornal do Commercio, 6 de outubro de 1850, disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=364568_04&pasta=ano%20185&pesq=botequim&pagfis=1254, acessado em 16 de junho de 2021.

O fiado apreço na letra de “Conversa de Botequim”, samba de sucesso do célebre compositor Noel Rosa e de seu parceiro Vadico, de 1935, “prodigiosa crônica dos cafés cariocas e seus folgados frequentadores” (MÁXIMO e DIDIER, 1990: 398) em que o compositor pede ao garçom que “pendure esta despesa no cabide ali em frente”. A canção descreve um tipo de botequim carioca que, com o avançar do século XX, vai-se tornando cada vez mais comum na paisagem urbana, indistintamente presente nas zonas Norte, Central e Sul da cidade. Eis a letra tão talentosamente criada por Noel e Vadico, que tenta traduzir o espírito “de se tirar do botequim tudo que ele tem para dar (o cigarro filado, o cartão, a revista, o cinzeiro, o tinteiro, o dinheiro emprestado, o telefone, o recado, a despesa pendurada)” (MÁXIMO e DIDIER, 1990: 398):

“Seu garçom, faça o favor de me trazer depressa / Uma boa média⁷⁰ que não seja requentada / Um pão bem quente com manteiga à beça / Um guardanapo e um copo d’água bem gelada / Feche a porta da direita com muito cuidado / Que não estou disposto a ficar exposto ao sol / Vá perguntar ao seu freguês do lado / Qual foi o resultado do futebol / Se você ficar limpando a mesa / Não me levanto nem pago a despesa / Vá pedir ao seu patrão / Uma caneta, um tinteiro / Um envelope e um cartão / Não se esqueça de me dar palitos / E um cigarro pra espantar mosquitos / Vá dizer ao charuteiro / Que me empreste umas revistas / Um isqueiro e um cinzeiro. / (...) Telefone ao menos uma vez / Para 34-4333 / E ordene ao seu Osório / Que me mande um guarda-chuva / Aqui pro nosso escritório / Seu garçom me empresta algum dinheiro / Que eu deixei o meu com o bicheiro / Vá dizer ao seu gerente / Que pendure esta despesa / No cabide ali em frente” (ROSA, 1935 APUD MÁXIMO e DIDIER, 1990: 398).

Na primeira metade do século passado, o botequim foi se firmando como espaço fundamental, vivo e pulsante no cotidiano da cidade, conquistando seu lugar na cultura urbana do Rio de forma definitiva. Com já se viu aqui, os estabelecimentos no século XX não escolhiam classe social — como não escolhem nos dias de hoje: há os de preços acessíveis aos mais pobres, à classe média e aos abastados. Está presente em toda a cidade e adjacências e, assim sendo, consolida-se cada vez mais como um setor importante para a economia da cidade.

⁷⁰ No Rio de Janeiro, “média” é a expressão que designa “uma meia de leite” em Portugal, ou seja, café com café em proporções iguais servido em uma xícara (chávena) ou copo.

3.5.2 Personagens do botequim: o trabalhador pobre, o capoeira e o português do balcão

Espaços eminentemente masculinos⁷¹, os botequins mantiveram esta característica até, pelo menos, meados do século XX⁷². Aquela maioria maior que conversava “ao redor de uma mesa ou encostados no balcão, sempre sorvendo goles de café, cachaça, cerveja ou algum vinho bem barato” (CHALHOUB, 2001: 257), era composta por alguns personagens frequentes e importantes de serem relacionados aqui.

Como vimos, havia uma grande presença de negros escravizados que praticavam suas danças, tocavam instrumentos, jogavam e se divertiam embalados pela “cachacinha” nestes ambientes, mas também se encontravam ali outros tipos populares: trabalhadores fixos, como caixeiros, condutores de bondes, cocheiros, soldados, marinheiros, mascates que perambulavam pela cidade em busca de pequenos trabalhos, imigrantes pobres, malandros, mendigos a esmolar um prato de comida.

Um dos tipos que fazia das tascas e baiúcas seu ponto fixo era o “capoeira”, considerado um “flagelo do Rio de Janeiro no século XIX”: “Hoje em dia, trata-se de uma arte marcial pacífica, um esporte nacional que faz adeptos além das fronteiras do Brasil. Entre o fim do século XVIII e o do século seguinte, contudo, a simples menção da palavra capoeira suscita o medo de grande parte dos cariocas” (ENDERS, 2015: 203). Muitas vezes em bando, praticavam a capoeira como forma de resistência às autoridades policiais e para se enfrentarem mutuamente, provocando brigas e crimes, usando “técnicas de combate extremamente perigosas, baseadas em ágeis movimentos de pernas e terríveis pontapés, aos quais muitas vezes vinham acrescentar-se a faca e o punhal” (ENDERS, 2015: 203).

No entanto, este tipo que “cheira a aguardente e discute” (EDMUNDO, 2000: 49) andava pelos botequins mais miseráveis da cidade, a beber, jogar e se divertir, nem sempre a travar brigas e confusões: “Na hora da paz ama a música, a doçura sensual do brejeiro lundu, dança a fofa, a chocaina, e o sarambeque pelos lugares onde haja vinho, jogo, fumo e mulatas. Frequenta os pátios das tabernas, os antros da maruja para os lados do Arsenal” (...) “No fundo, ele é mau porque vive onde há o comércio do vício e do crime” (EDMUNDO, 2000: 49). Em

⁷¹ As mulheres, quando aparecem relacionadas a botequins, nas reportagens consultadas para este trabalho, do final do século XIX e ao longo da primeira metade do século XX, surgem, na imensa maioria das vezes, em duas categorias de menções: como prostitutas capturadas pela polícia e/ou como empregadas dos estabelecimentos que, tendo se envolvido em desordens, foram para a delegacia e tiveram seus nomes divulgados à imprensa pela polícia.

⁷² Nisto também se diferenciavam dos cafés e confeitarias, ambientes da burguesia que recebiam senhoras da sociedade antes do cair da noite (GOMES, 1989; BIANCHI, 2008).

1890, a capoeira é oficialmente proibida no país, o que faz com que os capoeiras sejam perseguidos pelo poder público até a sua completa extinção.

Do outro lado do balcão está o botequineiro, ou taberneiro, quase sempre um português de origem, figura que se esforça por mediar os conflitos e dinâmicas próprios do seu estabelecimento. Como nas tabernas e tascas de Lisboa, no Rio de Janeiro a posição deste personagem também é ambígua: “(...) por um lado, sua condição de proprietário fundamenta um antagonismo básico entre ele e seus fregueses, mas, por outro lado, ele fazia parte do mundo dos populares, compartilhando sua visão das coisas e assimilando seu código de conduta” (CHALHOUB, 2001: 265).

Do mesmo modo, o dono também responde pelas confusões e desordens que tomam lugar na sua loja e, muitas vezes, termina ele próprio por prestar contas à polícia. Costuma agir como “protetor” da sua clientela desordeira, de quem é merecedor de respeito, pois o seu botequim é “quase sempre o ponto de abrigo preferido de populares que procuram escapar à ação dos meganhas ou de outros quaisquer agressores” (CHALHOUB, 2001: 265).

“Na hora do desentendimento, da disputa e da faca, ele é que é o regulador da justiça, a lei do antro, e que se faz respeitar a cargas de pau ou a tabefe. A essas fúrias naturais, a esses desafogos de temperamento e de poder, o negro submisso cala-se, submete-se, respeita-o. Só o mulato recalcitra: põe a mão na navalha, atira o feltro ao cogote. E, se calha ser o tipo um capoeira, então, o caso assume proporções funestas. À afronta: – Pé de chumbo! Marinheiro! O reinol, que é bravo, não se acobarda, antes, para castigar o mestiço, arremete violento e terrível. É quando o conflito aumenta e se generaliza” (EDMUNDO, 2003: 73).

3.5.3 Lugar de jogos e desordem: perseguições ao botequim

“(...) em uma cidade na qual a criminalidade escrava crescia na proporção em que aumentava a população negra, os espaços de sociabilidade desses indivíduos entravam constantemente na pauta do dia dos registros policiais, devido ao temor que a população branca tinha dos ajuntamentos de escravos e libertos, especialmente se pudessem consumir bebidas alcoólicas” (ALGRANTI, 2011: 34).

O principal lugar de lazer da população negra do Rio de Janeiro no século XIX era o botequim, o que o tornava alvo constante de perseguição por parte do Estado. “O território do

liberto foi percebido como domínio oculto do ilícito, do ilegal e eventualmente dominado pela violência: o capoeira” (LESSA, 2005: 179). Ademais, o poder público se esforçava para controlar não apenas o cotidiano da vida pública dos negros escravizados e libertos, sob a justificativa de combater a violência, mas estendia sua vigilância à generalidade da classe trabalhadora, na tentativa de enquadrá-la “em padrões de conduta familiar e social compatíveis com sua situação de indivíduo integrado à sociedade, à nação” (CHALHOUB, 2008: 50). Uma das formas de controle social deste estrato da população se dava justamente por meio da atuação direta da polícia no seu espaço de sociabilidade popular por excelência; frequentado nos intervalos do trabalho, eventualmente, a presença no botequim acabava por afetar a rotina de produção destes empregados (ALGRANTI, 2011; CHALHOUB, 2008).

Imediatamente após a criação da Intendência da Polícia, em maio de 1808, esta organização emitiu uma ordem em que determinava o fechamento de botequins, tabernas e casas de jogo às 22 horas, “para se evitarem ajuntamentos de ociosos, mesmo de escravos que faltando ao serviço de seus senhores se corrompem uns e outros, dão ocasião a delitos que se devem sempre prevenir” (ALGRANTI, 2011: 31). Nos anos seguintes, o desenvolvimento urbano proporcionado pela instalação da Corte portuguesa e o crescimento do número de negros libertos nas ruas incrementaram ainda mais a perseguição aos botequins, considerados ameaças à ordem pública.

“Com efeito, a venda ou botequim é cenário para o surgimento e desenrolar de rixas e conflitos pelos mais variados motivos, desde os problemas ligados ao trabalho e habitação, passando pelas questões de amor e de relações entre vizinhos, até as contendas por motivos mais especificamente ligados ao lazer, como os jogos, o carnaval ou a bebida” (CHALHOUB, 2008: 312).

Em 1821, o intendente João Ignácio da Cunha recomendou, em ofício, que a sua instituição agisse contra estes estabelecimentos, sob a alegação de que reuniam “grande porção de pretos por consentimento dos taberneiros pelo lucro que percebem na venda de aguardentes e mais gêneros e dali se retiram a fazerem desordens pela cidade e mesmo à porta das tabernas com ofensas à segurança pública, a que a polícia deve acudir para evitar males e não serem molestados os povos” (ALGRANTI, 2011: 32). A “beberagem”, considerada a principal razão para as desordens públicas, é motivo de grande preocupação para determinados setores da sociedade, como registra um viajante alemão nos anos 1820, o pintor João Maurício Rugendas: “os divertimentos dos negros provocam desordem (...), não somente porque bebem demasiado

mas ainda porque suportam mal a bebida, bastando uma pequena dose de cachaça (...) para embriagá-los” (RUGENDAS APUD CAVALCANTE, 2011: 152).

Além do álcool, vício então associado “quase exclusivamente” a “gente de classe, de raça e de região ‘inferiores’”, os quais eram “escravos, negros, tabaréus” (FREYRE, 1951 APUD CAVALCANTE, 2011: 154), a Polícia investia contra a tavolagem dos botequins populares. Nos registros policiais, o jogo ilegal⁷³ surgia na maioria das vezes associado “a casos de embriaguez e ao cometimento de outros crimes e contravenções, como roubos, discussões injuriosas, agressões, ajuntamentos e tumultos” (SOUZA, 2010: 155).

Embora os jogos de cartas e dados não fossem atividade de lazer exclusivas das classes pobres, o Estado não se esforçava para combater a contravenção nos ambientes frequentados pela burguesia. A perseguição tinha com alvo uma população específica, conforme já dissemos, e não se estendia à classe média, enquanto “o simples fato de um escravo parar para descansar à porta de uma taberna já o transformava em suspeito e, conseqüentemente, em infrator das leis da cidade” (ALGRANTI, 2011: 33). Cabe observar que, assim como o bilhar, o jogo ilegal segue, nos dias atuais, vulgarizado pelos botequins do Rio de Janeiro — seja na sua versão centenária, como a presença de bancas de jogo do bicho⁷⁴ na porta das lojas, seja na versão modernizada, como prova a existência ilegal de máquinas caça-níqueis⁷⁵.

Em 1870, um edital da municipalidade ordenou a retirada das cortinas que algumas casas mantinham e protegiam o ambiente interno dos olhares da rua sem que fosse preciso fechar as portas. O objetivo era fazer com que entrasse, “com o sol, o olho fiscalizador da polícia d’el-Rei” (EDMUNDO, 2000: 73). Ao mesmo tempo, o fato de manter suas atividades de bebida, comida, confraternização e tavolagem entre quatro paredes também ajudou o botequim carioca a resistir, o que não foi possível com os quiosques, que exibiam publicamente e sem tréguas o “mau comportamento” do povo ao ar livre. Outro fator decisivo para a sua existência prolongada talvez tenha sido a importância que desempenhavam para a distribuição de alimentos e de artigos de primeira necessidade junto às comunidades de baixa renda, uma

⁷³ Segundo o Código Criminal de 1830, o único jogo permitido em lugares públicos no Rio de Janeiro era o de bilhar, no entanto, ao obterem a licença municipal, os proprietários dos estabelecimentos eram obrigados a “assinar um termo no qual se comprometessem a ‘não permitir em sua casa outra qualquer qualidade de jogo’”, sob pena de multa e prisão (SOUZA, 2010: 154).

⁷⁴ Gênero de jogo de apostas em que os números representam animais, criado em 1892 no Rio de Janeiro e considerado contravenção penal pela lei brasileira. Ver mais em https://pt.wikipedia.org/wiki/Jogo_do_bicho acessado em 15 de abril de 2021.

⁷⁵ A título de exemplo, em 2020, foram apreendidas máquinas de caça-níquel no bairro de Campo Grande, no Rio de Janeiro, nos fundos de um botequim, onde funcionava uma casa de jogo ilegal. Ver mais em <https://recordtv.r7.com/balanco-geral-rj/videos/policia-apreende-granadas-e-caca-niqueis-em-bar-de-campo-grande-rj-17022020> acessado em 15 de abril de 2021.

vez que funcionavam também como armazéns e vendas (CHALHOUB, 2008) Além disso, eram responsáveis por uma arrecadação volumosa de tributos junto aos cofres públicos (ALGRANTI, 2011).

É possível especular através da leitura de jornais cariocas do período que, das primeiras décadas do século XX até pelo menos os anos 1950, o imaginário da opinião pública da cidade a respeito dos botequins, enquanto espaços propícios à fomentar desordem e crimes, pouco havia se modificado. A busca pela palavra “botequim” nos arquivos do jornal O Globo entre os anos 1925 e 1960, por exemplo, revela uma profusão de menções nas páginas policiais. São relatados, em geral, crimes e tumultos resultando em assassinatos e prisões de homens⁷⁶, quase sempre considerados criminosos, fazendo uso de revólveres⁷⁷, facas⁷⁸ e navalhas⁷⁹, garrafas quebradas⁸⁰, e supostamente cometendo assassinatos, roubos e outros crimes em botequins de diversas áreas da cidade, além de surgirem também relatos sobre crimes em estabelecimentos

⁷⁶ “As lágrimas da pastora e do anjo São Gabriel”, de 26 de dezembro de 1929, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1920>. Uma discussão entre um cliente e o caixeiro de um botequim resulta na morte deste último. Em “Morto a socos?”, de 10 de maio de 1926, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=pagina&pagina=5&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1920> e acessado em 16 de julho de 2021, a cena descrita é bastante parecida: um tumulto no Botequim dos Operários termina no assassinato, socos, de um dos envolvidos.

⁷⁷ “Scena de sangue da Rua Amapá”, de 20 de janeiro de 1928, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1920&anoSelecionado=1928&mesSelecionado=1>, acessado em 16 de julho de 2021. Segundo a notícia, um homem de apelido “Hespanhol” matou a tiros o dono de um botequim porque este se recusou a lhe servir cachaça, pois já passava da hora de fechar o bar. O delegado assim descreve o lugar: “Este estabelecimento, de aspecto miserável, é ao mesmo tempo casa de pasto, funcionando esta separada do botequim, por uma divisão de madeira”.

⁷⁸ “Esfaqueado pelos colegas”, de 3 de outubro de 1945, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&pagina=3&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1940&anoSelecionado=1945>, acessado em 16 de julho de 2021.

⁷⁹ “Salvou-se dos pés das moças e caiu nas mãos dos ladrões”, de 19 de fevereiro de 1934, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=pagina&pagina=2&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1930>, acessado em 16 de julho de 2021. Em um botequim, um homem é roubado e esfaqueado durante uma confusão.

⁸⁰ “Atirou a garrafa à cabeça do companheiro”, de 7 de fevereiro de 1933, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=pagina&pagina=28&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1930>, acessado em 16 de julho de 2021.

de municípios vizinhos, como Niterói⁸¹ e Duque de Caxias⁸². Há ainda relatos de jogatinas ilegais⁸³, anúncios de medidas de repressão aos botequins por parte da polícia⁸⁴ e de comércio de drogas⁸⁵.

Nas primeiras décadas do século passado, as perseguições policiais continuavam, aparentemente de forma sistemática. Em 1934, por exemplo, uma operação conjunta de agentes policiais e da Prefeitura no Morro de São Carlos, localidade de extrema pobreza na região central, teve a finalidade de encerrar as atividades de cerca de trinta botequins clandestinos⁸⁶. Na década seguinte, continuavam as diligências que tinham botequins como alvo, como a investida da polícia em 1949 em busca de estabelecimentos que permitiam jogo do bicho. Na ocasião, prendeu-se um botequineiro, Constantino Pinto Coelho, “conhecido banqueiro do jogo do bicho”. No seu bar eram feitas apurações de uma das bancas ilegais⁸⁷.

Quase uma década depois, em 1958, um delegado da zona central da cidade declara querer “acabar com a malandragem na sua jurisdição, principalmente na Lapa, Passeio Público e Cinelândia, onde são numerosas as queixas de roubos e assaltos”, e, para cumprir tal intento,

⁸¹ “Expurgando Nitcheroy dos máos elementos”, de 27 de janeiro de 1928, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=pagina&pagina=2&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1920>, acessado em 16 de junho de 2021. A notícia relata que “A policia fluminense resolveu intensificar a campanha ao mulherio que durante a noite infesta os botequins do Nitcheroy, promovendo escandalos”.

⁸² “Assaltada e atacada a tiros os casa commercial”, de 21 de outubro de 1934, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=pagina&pagina=3&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1930>, acessada em 16 de julho de 2021.

⁸³ “Guerra ao jogo!”, de 25 de março de 1949, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&pagina=9&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1940>, acessado em 16 de julho de 2021. Neste relato, a polícia prende o dono de um botequim que mantinha, no seu estabelecimento, uma banca de jogo do bicho.

⁸⁴ “Continuará a caça aos redutos do crime”, de 28 de outubro de 1947, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1940&anoSelecionado=1947&mesSelecionado=10>, acessado em 16 de julho de 2021.

⁸⁵ “Maconha no balcão”, de 22 de fevereiro de 1958, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&pagina=8&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1950&anoSelecionado=1958>, acessado em 16 de julho de 2021.

⁸⁶ “Os botequins clandestinos no Morro de S. Carlos”, in O Globo, 12 de março de 1934, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=pagina&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1930&anoSelecionado=1934&mesSelecionado=3> acessada em 16 de abril de 2021.

⁸⁷ “Guerra ao jogo!”, in O Globo, 25 de março de 1949, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1940&anoSelecionado=1949&mesSelecionado=3&diaSelecionado=25> acessado em 16 de abril de 2021.

“reuniu em seu gabinete numerosos comerciantes, em sua maioria donos de bares botequins da Lapa”, aos quais advertiu “para que não vendam bebidas alcólicas depois da hora regulamentar (19 horas), pois que agirá com rigor punindo os infratores”⁸⁸. Tais notícias se assemelham, em muito, às do século XIX que relatavam prisões de botequineiros por não cumprirem as ordens da polícia de fecharem seus estabelecimentos à hora determinada por lei⁸⁹.

Com se pode observar, a vigilância do Estado sobre estes espaços de lazer e convivialidade dos mais pobres não se interrompe. Nossa pesquisa também permite observar que a tentativa de estigmatização daqueles ambientes empreendida pela imprensa carioca desde o século XIX (CHALHOUB, 2008), ao abordar a existência dos botequins populares na cidade pelo viés policial, não cessa até o início dos anos 1960, quando começam a surgir reportagens a respeito destes bares sob outros pontos de vista, como os da cultura, da economia e do turismo, e muitas vezes a partir de uma perspectiva nostálgica, sobre as quais dissertaremos no próximo capítulo.

É imperativo afirmar que, a despeito das tentativas de aniquilação sofridas pelos botequins, estes espaços de lazer do povo não sucumbiram. Ao contrário, viram surgir, sobretudo a partir dos anos 1970, um movimento de valorização e de preservação cultural dos seus espaços e atividades tradicionais. É possível afirmar, portanto, que a história dos botequins no Rio de Janeiro é uma história, sobretudo, de resistência.

⁸⁸ “Expurgo da malandragem na Lapa e na Cinelândia”, in O Globo, 17 de novembro de 1958, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1950&anoSelecionado=1958&meSSelecionado=11>, acessado em 16 de abril de 2021.

⁸⁹ Na zona portuária da cidade, por exemplo, em 1850, um botequim não cumpria as regras da municipalidade e ultrapassava o horário de funcionamento permitido: “(...) à meia noite achava-se aberto o botequim de Lourenço Justinianno Jardim, da rua da Prainha, e que fora preso à ordem do subdelegado de Santa Rita, o caixeiro do dito botequim, João José Milhare, por desatender o comandante da patrulha (...)”, “Repartição da polícia”, in Jornal do Commercio, de 25 de outubro de 1850, disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=364568_04&Pesq=botequim&pagfis=1340, acessado em 19 de abril de 2021.

Capítulo 4

A valorização e elitização das tabernas, tascas e botequins

4.1) Nostalgia, memória e identidade

“The twentieth century began with a futuristic utopia and ended with nostalgia. Optimistic belief in the future was discarded like an outmoded spaceship sometime in the 1960s. Nostalgia itself has a utopian dimension, only it is no longer directed toward the future” (BOYM, 2001: 20).

A palavra nostalgia é a junção de dois vocábulos gregos: nostos, lar, e algia, dor ou condição dolorosa; ou seja, uma saudade dolorosa de casa (DAVIS, 1979). Seu significado original dizia respeito à “irreversibilidade do tempo: algo do passado que deixou de ser acessível” (HUYSSSEN, 2014: 91). A expressão foi resgatada pelo médico suíço Johannes Hofer, no início do século XVII, para designar a patologia observada, primeiramente, em soldados mercenários suíços que adoeciam de saudades de casa⁹⁰. Entre os sintomas da patologia descritos por ele e outros cientistas à época estavam a melancolia, a anorexia, náuseas, febre alta, alterações cardíacas, inflamações no cérebro e tentativas de suicídio (DAVIS, 1979; BOYM, 2001). “Desde o século XVII europeu, com a emergência de um novo sentido de temporalidade, cada vez mais caracterizado pelas assimetrias radicais de passado, presente e futuro, a nostalgia como saudade de um passado perdido evoluiu para a moderna doença em si” (HUYSSSEN, 2014: 91). A doença da mente adoecia o corpo, porém, tratava-se de uma moléstia então considerada curável, capaz de ser tratada com ópio, sanguessuga, uma viagem para as montanhas e, sobretudo, o retorno à terra natal, conforme recomendavam os médicos suíços (BAUMAN, 2017; BOYM, 2001).

A palavra ganhou outro significado na medida em que extrapolou a barreira científica e foi apropriada pela cultura popular; hoje, ninguém mais pensa em “nostalgia” como doença — o que, provavelmente, não aconteceu antes da virada do século XIX para o XX (DAVIS, 1979).

⁹⁰ Na obra “The Future of Nostalgia”, Svetlana Boym observa: “Contrary to our intuition, nostalgia came from medicine, not from poetry or politics. Among the first victims of the newly diagnosed disease were various displaced people of the seventeenth century, freedom-loving students from the Republic of Berne studying in Basel, domestic help and servants working in France and Germany and Swiss soldiers fighting abroad” (BOYM, 2001: 39).

Atualmente, a nostalgia, enquanto sentimento de perda e de deslocamento no tempo e no espaço, é tida por estudiosos como uma verdadeira “epidemia global” (BOYM, 2001; HUYSEN, 2014; CROSS, 2015; BAUMAN, 2017). No entender destes acadêmicos que se debruçam sobre o campo de estudos da memória, trata-se de um fenômeno que só pode ser compreendido no contexto da modernidade tardia, em que a busca por um passado idílico encontra razão de existir. No entanto, o passado não é causador ou explica a nostalgia, ao contrário: o que ocasiona a sensação nostálgica reside no presente (DAVIS, 1979). Tal fenômeno “pegou o bastão da epidemia frenética de progresso” (BAUMAN, 2017: 9) e serve como mecanismo de defesa e espécie de antídoto contra o esfacelamento da ideia de futuro, numa época em que o ritmo de vida os processos históricos estão acelerados (BOYM, 2001). A nostalgia seduz pela ideia utópica de retorno a um tempo de “vida melhor”, onde as perturbações do presente se desvanecem.

Pode-se dizer que a nostalgia é um tipo específico de memória (DAVIS, 1979). Partindo-se do princípio de que esta última, embora pareça ser um fenômeno individual, deve ser entendida, sobretudo, como resultado de uma construção coletiva (POLLAK, 1992; HALBWACHS, 1990), a nostalgia assim também o é. Ademais, a memória nostálgica é gerada por sentimentos do grupo ou indivíduo direcionados ao presente, ou seja, a nostalgia diz menos sobre o realidades passadas do que sobre o momento atual (DAVIS, 1979). Uma flagrante obsessão contemporânea pela memória alicerça a atual epidemia global de nostalgia, que pode ser verificada em manifestações como as modas “retrô” e “vintage”⁹¹, o culto das ruínas⁹², as políticas de preservação de patrimônios históricos e nos produtos da cultura de massas, “where technological advances and special effects are frequently used to recreate visions of the past, from the sinking Titanic to dying gladiators and extinct dinosaurs” (BOYM, 2001: 21).

Entre os tipos de manifestações nostálgicas recentes⁹³ observados pelo campo científico está a “consumed nostalgia”, conceituada por Cross (2015), em que se verifica o desejo de

⁹¹ “Nostalgia for our own pasts is about more than possession (or being possessed). It is also summoned by the senses. An obvious example is the fixation on the music of youth in the thousands of ‘oldies’ radio stations, the recent renewed interest in vinyl records (those LPs that disappeared from stores in 1991 for CDs), and the frequent stories of has-been rock bands renewing their depleted fortunes with ‘comeback’ concert tours. Added to nostalgic sounds is the appeal of half-forgotten tastes (revivals of long-defunct candy bars, for example). Sights, sounds, smells, and tastes all evoke memory and the desire to renew the sensuousness and emotions that went with it” (CROSS, 2015: 18).

⁹² “Essa obsessão contemporânea pelas ruínas esconde a saudade de uma era anterior, que ainda não havia perdido o poder de imaginar outros futuros” (HUYSEN, 2014: 91).

⁹³ “Fifty years ago, few behaved this way. Emotional feelings for the past were tied to communities, lost (and won) causes, and families. Nostalgia just isn’t what it used to be. Taking a longer perspective, nostalgia in any form was practically absent from our ancestors of two centuries ago” (CROSS, 2015: 20).

possuir objetos antigos ou que emulam antiguidade⁹⁴ e de viver “experiências” como forma de mitigar o anseio nostálgico:

“Enterprises, both public and private, have sprung up to meet the demand for nostalgia. Amazing arrays of sites restore, collect, preserve, and romanticize lost crafts and lifeways. These include not only local and specialized heritage and history museums but restored railroads and annual festivals of small towns. (...) Nostalgia for the sounds, sights, and objects of the past has created a whole range of longings. (...) And these have been excited and extended by all kinds of consumer industries — magazines, movies, comic-book stores, ‘retro’ novelty shops, and old-time TV channels, not to mention numerous themed amusement parks, restaurants, and bars. The magic of consumer satisfaction makes nostalgia a major business. And like all entrepreneurial efforts to meet a demand, these impresarios of memory also create and channel that need, pricking the bud of desire, giving vent to its extravagant blooming, and shaping it in ways that increase sales” (CROSS, 2015: 19- 20).

Outra perspectiva possível de análise da nostalgia em articulação com a memória está no eixo que relaciona estas duas à identidade, fundamental neste trabalho. Aqui, entende-se por identidade o que Pollak definiu como sendo a imagem que se constrói de si para si e para os outros indivíduos e grupos (POLLAK, 1992). No entanto, “um grupo, uma sociedade, um país também constroem uma imagem sobre si mesmos, e, portanto, uma identidade” (GONDAR, 2016: 32) — no caso específico desta pesquisa, abordaremos adiante as identidades coletivas dos moradores de Lisboa e Rio de Janeiro comunicadas pela cultura de práticas gastronômicas presente nas tascas, tabernas e botequins. “Exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo” (MONTANARI, 2009: 11).

É consensual entre pesquisadores do tema a constatação de que há uma estreita ligação entre a memória e o sentimento de identidade (POLLAK, 1992; NORA, 1993; CANDAU,

⁹⁴ Igualmente, para Bonnet (2016), a expressão mais clara da ligação entre capitalismo e nostalgia é a maneira como o passado, junto com as aspirações de autenticidade, herança e tradição, se transformou em um conjunto de coisas a serem compradas e comercializadas.

2011), uma vez que a última é forjada a partir da dialética entre lembranças e esquecimentos⁹⁵. Através da construção da memória, permanentemente atualizada e sujeita à mudanças constantes⁹⁶, um indivíduo ou grupo formam suas identidades. À medida em que estas são cada vez mais postas à prova — como, por exemplo, no caso das transformações urbanas recentes de Lisboa, ocasionadas pelo turismo e pela especulação imobiliária, que ameaçam dissolver a própria noção do que é viver na cidade —, as sociedades contemporâneas investem na memória como ferramenta para a sua preservação (CANDAU, 2011): “A busca memorial é então considerada como uma resposta às identidades sofredoras e frágeis, que permitiria apoiar um futuro incerto em um passado reconhecível” (CANDAU, 2011: 10).

A “epidemia global de nostalgia” está inserida neste contexto de identidades ameaçadas, naquilo que Candau conceituou como a “crise do presentismo”⁹⁷, e funciona como uma espécie de motivador das políticas de preservação daquilo que os grupos entendem como elementos fundamentais para a constituição das suas identidades coletivas, como, por exemplo, as tascas de Lisboa e os botequins cariocas. Estes estabelecimentos, que, como vimos, outrora foram execrados pela opinião pública, passam a ser considerados verdadeiros pilares de uma cultura urbana específica, tidos como salvaguardas de tradições culinárias e de sociabilidades importantes para definir a própria identidade de quem vive nestas cidades e atualmente testemunha processos como desertificação de bairros históricos, o turismo de massas e as crises econômicas. Veremos, adiante neste capítulo, como periódicos nas duas metrópoles retratam esta mudança de paradigma ao longo do século XX e início do XXI.

4.2) Tascas e botequins em extinção: motivos

Antes de ingressarmos no debate acerca da mudança do discurso sobre botequins e tabernas, que passaram a ser valorizados como verdadeiras “instituições” onde se exercem práticas populares e tradicionais ao longo da segunda metade do século XX, é importante tratar do desaparecimento desses estabelecimentos. Ameaçados de, literalmente, sumirem dos mapas, os fechamentos de casas antigas e históricas têm se verificado a olhos nus com cada vez mais

⁹⁵ “A memória, ao mesmo tempo em que nos modela, é por nós modelada. Isso resume perfeitamente a dialética da memória e da identidade que se conjugam, se nutrem mutuamente, se apoiam uma na outra para produzir uma trajetória de vida, uma história, um mito, uma narrativa” (CANDAU, 2011: 16).

⁹⁶ Para Candau (2011), a memória é a reconstrução continuamente atualizada do passado, mais do que a sua reconstituição fiel.

⁹⁷ Candau define a “crise do presentismo” como sendo o “o desaparecimento de referências e a diluição das identidades” (CANDAU, 2011: 10).

intensidade, no decorrer, pelo menos, das quatro últimas décadas, nos dois centros urbanos aqui referidos. Por motivos vários, alguns em comum e outros não, Lisboa e Rio de Janeiro têm vivenciado um processo de extinção deste tipo de empreendimento de restauração e sociabilidade.

Levantamentos simples feitos a partir de dois roteiros turísticos produzidos e editados em formato de livro, que propõem, ambos, visitas a tascas e botequins históricos, dá mostras concretas deste processo. O livro “Rio Botequim 2000 — 50 bares com a alma carioca” (PREFEITURA DO RIO DE JANEIRO, 2000) relaciona e conta a história de bares tradicionais que, segundo seus editores, “guardam o espírito boêmio dessa cidade singular”. Passados vinte e um anos, daqueles cinquenta estabelecimentos listados na obra, 38% tiveram suas atividades definitivamente encerradas. Em Lisboa, outro livro a trazer um roteiro de tascas típicas, definidas pelo autor como “estabelecimentos modestos que servem refeições de cozinha tradicional portuguesa a preços honestos”, é a obra “As 50 Melhores Tascas de Lisboa” (PAIS, 2016). Das casas mencionadas na obra, uma pesquisa virtual revela que 43 continuam abertas, ou seja, 14% fecharam as portas em cinco anos⁹⁸.

Partimos da hipótese de que há, entre as inúmeras razões a contribuir para este processo, algumas de maior impacto, intensificadas em finais do século XX e início do XXI, quais sejam: o fenômeno contemporâneo de homogeneização das culturas e práticas alimentares ao redor do mundo, batizado de *mcdonaldização*, a especulação imobiliária, a desertificação de bairros históricos, as crises econômicas e o turismo de massas. Tais impulsores do desaparecimento das tascas e botequins tradicionais atuam concomitantemente, enquanto não se aplicam políticas públicas eficientes capazes de impedir, ou pelo menos mitigar, os seus efeitos sobre a perda de parte importante da cultura urbana das duas cidades.

4.2.1) A *mcdonaldização* dos costumes alimentares

“São exatamente a progressiva homogeneização e a globalização alimentares ou, pelo menos, a ‘consciência’ disso, que provocam certa ‘nostalgia’ relativa aos modos de comer e aos pratos que foram desaparecendo, suscitando um interesse por regressar às fontes dos velhos ‘patrimônios culinários’” (CONTRERAS E GARCIA, 2015: 413).

⁹⁸ A pesquisa para descobrir quais entre as tascas de Lisboa mencionadas no livro se mantinham abertas foi realizada virtualmente devido às restrições impostas pela pandemia, que inviabilizaram a checagem in loco.

Ao longo do século XX, a uniformização das práticas e consumos alimentares tornou-se “cada vez mais forte e visível” graças, em grande parte, à “afirmação da indústria alimentar e das multinacionais que controlam os mercados mundiais” (MONTANARI, 2006: 65). Na Europa, a onda mais recente de preocupação com este fenómeno remonta ao fim dos anos 1960⁹⁹, época em que emerge uma mentalidade “pré-arcaica”, que produz, “por meio de um duplo retorno aos valores da ‘natureza’ (...), uma inversão parcial das hierarquias gastronômicas a favor dos pratos rústicos e naturais” (MORIN, 1975 APUD POULAIN, 2004: 33). O movimento surge como reação a uma intensificação do processo de homogeneização da alimentação comum e das suas práticas vistas a partir da década de 1950, que “passou, em pouco tempo, de ecossistemas muito diversificados a outros hiperespecializados e integrados em vastos sistemas de produção agroalimentar em escala industrial” (CONTRERAS E GARCIA, 2015: 413).

Até então, a homogeneização imposta pela indústria alimentícia atingia com mais eficiência as refeições dentro de casa, padronizando as escolhas alimentares. No entanto, nas décadas subsequentes, o surgimento e crescimento exponencial das empresas mundiais de fast-food, dentre as quais a rede McDonald’s é a protagonista, deflagra uma progressiva e global homogeneização dos costumes alimentares, assim como das sociabilidades a eles relacionados estabelecidas fora do ambiente familiar. Nos anos 1990, a tese de George Ritzer sobre o que chamou de *mcdonaldização*, na qual descreve o que seria o espalhamento, em nível global, de um padrão americano de produção, estandardizado, passa a ser aplicada ao consumo e práticas aparentemente homogêneas em outros aspectos do mundo contemporâneo, sobretudo nas questões alimentares:

“Os argumentos que apoiam o declínio da refeição receberam ímpeto na tese de George Ritzer de que a franquia global de fast-food McDonald’s está na vanguarda da racionalização tanto da culinária quanto da vida social de forma ampla. Para Ritzer, a interação entre tecnologia e produção de alimentos levou à fragmentação do consumo alimentar privado e público” (KATZ, 2003: 464).

⁹⁹ Importante ressaltar que movimentos nostálgicos e de valorização das cozinhas regionais europeias já haviam surgido e, depois, desaparecido, em épocas anteriores. Montanari observa que, “enquanto a população rural estava reduzida a nada, os séculos XIX e XX valorizaram curiosamente os modelos camponeses de alimentação. Do mesmo modo, enquanto, em toda a Europa, se formavam e unificavam culturalmente Estados-nações, manifestou-se um vivo interesse pelas cozinhas locais” (FLANDRIN e MONTANARI, 1998: 705). Fischler pontua: “Industrialização, racionalização, funcionalização crescentes: desde o final do século XIX essa tripla dimensão aparece, sem qualquer dúvida, de maneira ofuscante nas modificações que perturbaram nossa alimentação” (FISCHLER, 1996: 845).

Na prática, nas últimas décadas do século XX, observa-se, na maioria dos países ocidentais, a abertura de um número cada vez maior de lojas que ostentam na própria nomenclatura a sua origem estrangeira, como snacks-bar, pubs e de fast-food e self-service. Em concorrência com os estabelecimentos tradicionais, têm saído vencedoras, entre outros motivos, porque também são capazes de rivalizar em termos de preços, oferecendo refeições acessíveis aos bolsos das classes média e baixa. Nestes ambientes, as cozinhas tradicionais portuguesa e brasileira estão pouco ou quase nada presentes, diferentemente do que ocorre nas tascas e botequins.

“Foi sobretudo a partir dos anos 1980 que a crise nas tascas começou a intensificar. Os hábitos das pessoas foram-se alterando à medida que surgiram novos focos de interesse. Os centros comerciais, os McDonald’s, os hambúrgueres e o fast-food retiraram muito às tasquinhas; foram ficando os velhos, algum pessoal de meia-idade e jovens curiosos que lá vão aparecendo. (...) Muitos jovens fogem das tascas... Pelos vistos não gostam dos petiscos caseiros e preferem a comida de plástico, as coca-colas, os sumos e as batatas fritas” (PINTO, 2008: 32-33).

Os hábitos alimentares e de sociabilidade vão se modificando, a ponto de não sustentarem a sobrevivência de casas antigas.

“O tempo longo da história das tabernas passou à história. Não porque os bebedores, ou os pobres, ou as mulheres (e os homens) de má vida tenham acabado, mas porque mudaram as bebidas, as ocasiões e os lugares onde antes se comiam petiscos e se bebia vinho e aguardente. A tradição já não é o que era (a modernidade também não) e as sociabilidades em torno da comida e da bebida acompanham os tempos e as circunstâncias” (DOMINGUES, 2019: 148).

No Rio de Janeiro, a imprensa registrava, de forma bem humorada, a preocupação dos frequentadores de botequins tradicionais com o seu desaparecimento, já no ano de 1978, em coluna publicada no jornal O Globo:

“Os botecólogos se mostram seriamente preocupados com o desaparecimento da velha e tradicional instituição do botequim. (...) Segundo os botecólogos, a lanchonete, a

fórmica, o plástico, as luvas imobiliárias, e, principalmente, o stress da megalópole são alguns dos males que explicam a morte dos botequins”¹⁰⁰.

Da mesma forma, em Lisboa, um jornalista buscou encontrar as casas remanescentes da cidade e relatou, no ano 2000, no jornal O Público, que “as últimas tabernas de Lisboa, genuínas e inalteradas, balcão de mármore, vinho da pipa de madeira, azulejos brancos com os típicos cachos de uva nas bordas, contam-se pelos dedos”; nos seus cálculos, “de Alfama a São Bento, do Desterro ao Príncipe Real, poderão não ser mais de quinze. Descobri-las não foi tarefa fácil. A maioria foi transformada em snacks, bares, cafés”¹⁰¹. Em Coimbra, em 2009, uma notícia afirmava que, das 132 tascas existentes na cidade quarenta anos antes, à época da publicação restavam apenas 27¹⁰². Já no Porto, “a vida moderna, o consumismo, a televisão, os vídeos, uma certa comodidade existencial, para lá dos cybercafés, pubs e afins, fizeram que as velhas tascas e tabernas fechassem e dessem lugar a novas cervejarias, snacks, restaurantes etc.” (PINTO, 2007: 17).

4.2.2) Turismo de massas e especulação imobiliária

Nos dois países, os estabelecimentos de restauração popular sofrem a intensa pressão da especulação imobiliária, responsável por fechar definitivamente muitas casas. Em Portugal, a questão se viu agravada em 2012, ano da implementação do Novo Regime de Arrendamento Urbano (NRAU) no bojo do Memorando de Políticas Económicas e Financeiras, que marcou o acordo entre Governo português, o Fundo Monetário Internacional, a Comissão Europeia e o Banco Central Europeu no ano anterior (MENDES, 2017). Alvo de protestos¹⁰³, o NRAU foi

¹⁰⁰ SWANN, Carlos, “Espécie em extinção”, em 15 de outubro de 1978, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&pagina=15&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1970> e acessada em 9 de julho de 2021.

¹⁰¹ FERREIRA, Nuno. “As últimas tabernas”, de 16 de outubro de 2000 de Nuno Ferreira, in Público, disponível em <https://www.publico.pt/2000/10/16/jornal/as-ultimas-tabernas-150081> e acessada em 9 de julho de 2021.

¹⁰² CARMO, Paula. “27 tascas elevadas a destino cultural”, de 27 de fevereiro de 2009, disponível em <https://www.dn.pt/portugal/centro/27-tascas-elevadas-a-destino-cultural-1155428.html> e acessada em 9 de julho de 2021.

¹⁰³ Os temas relacionados à questões imobiliária e habitacional em Lisboa continuam a mobilizar a sociedade civil portuguesa, sobretudo através da organização de protestos contra a especulação, que tem feito desaparecer os moradores do centro da cidade, principalmente dos bairros históricos. Ver mais em CORDEIRO, Ana Dias, “Em Lisboa, turistas ouviram residentes dizer: ‘A cidade é nossa!’”, em 22 de setembro de 2018, in Público, disponível em <https://www.publico.pt/2018/09/22/sociedade/noticia/em-lisboa-turistas-ouviram-residentes-dizer-a-cidade-e-nossa-1844966> e acessado em 9 de julho de 2021.

acusado de “ter imposto um mecanismo de atualização de rendas que tem originado valores in comportáveis para muitos inquilinos sem que estejam estabelecidos os apoios sociais adequados e necessários” (MENDES, 2017: 479-512). Uma das consequências é a progressiva desertificação¹⁰⁴ de bairros históricos de interesse turístico, uma vez que os aluguéis nestes sítios aumentam exponencialmente, “multiplicando expulsões de moradores vulneráveis e fechamentos de lojas históricas, isto é, desalojamentos (deslocamentos) residenciais e comerciais” (MENDES, 2017: 479-512). “Atraídos pelos impostos mais baixos e pela explosão do turismo, muitos proprietários optaram por alugar imóveis apenas por temporada, especialmente nos bairros mais próximos do centro histórico de Lisboa e do Porto”¹⁰⁵.

Em fevereiro de 2020, por exemplo, a Casa Cid, tasca tradicional fundada em 1913 por um imigrante galego no Cais do Sodré, freguesia da Zona Histórica de Lisboa, encerrou as atividades após seu imóvel ter sido comprado por um fundo de investimento¹⁰⁶. Igual destino teve o Palmeira, fundado em 1954, na Rua do Crucifixo, entre a Baixa e o Chiado, e frequentado por clientes famosos como o apresentador Herman José, cujo encerramento foi lamentado na imprensa. O edifício que a abrigava foi vendido a um investidor e a tasca terminou despejada: “As lágrimas caem com facilidade no rosto de alguns (funcionários). ‘É o fim de mais uma das casas típicas de Lisboa. Estão a acabar com todas’, lamentam”¹⁰⁷. A imprensa também relata,

¹⁰⁴ “O desalojamento tem sido uma marca da nova lei do arrendamento, que nada mais é que o bastião de uma virada neoliberal muito maior na política urbana em Portugal, responsável por ter criado as condições para um urbanismo autoritário e legitimando a ideologia da necessidade ‘natural’ e ‘inevitável’ da turistificação nos bairros históricos de Lisboa, no período do pós-crise capitalista de 2008-2009” (MENDES, 2017: 481).

¹⁰⁵ in MIRANDA, Giuliana, “Destino da moda, Portugal vive alta de preços e começa a nutrir turismofobia”, in Folha de S. Paulo, em 22 de abril de 2018, disponível em <https://www1.folha.uol.com.br/mundo/2018/04/destino-da-moda-portugal-vive-alta-de-precos-e-comeca-a-nutrir-turismofobia.shtml> e acessado em 14 de junho de 2021.

¹⁰⁶ O fato foi lamentado na imprensa portuguesa, que também noticiou a tentativa frustrada de um grupo de frequentadores de impedir o fechamento da Casa Cid, por meio de uma petição pública. Ver mais em RIBEIRO, Susana Sousa, “Casa Cid: a ‘derradeira casa de pasto galega’ diz adeus à Baixa lisboeta após 107 anos”, de 28 de fevereiro de 2020, in Sapo Viagens, disponível em In <https://viagens.sapo.pt/saborear/noticias-saborear/artigos/casa-cid-a-derradeira-casa-de-pasto-galega-diz-adeus-a-baixa-lisboeta-apos-107-anos> e MOREIRA, Cristiana Faria, “Casa Cid, taberna centenária do Cais do Sodré, corre o risco de fechar”, de 15 de agosto de 2019, in Público, disponível em <https://www.publico.pt/2019/08/15/local/noticia/casa-cid-taberna-centenaria-cais-sodre-corre-risco-fechar-1883446>, ambos acessados em 9 de julho de 2021.

¹⁰⁷ FERREIRA, Ana Bela, “Lisboa diz adeus a mais um histórico. Palmeira fecha hoje”, em 23 de dezembro de 2015, in Diário de Notícias, disponível em <https://www.dn.pt/sociedade/lisboa-diz-adeus-a-mais-um-historico-palmeira-fecha-hoje-4949593.html>. Ver mais em BRITO, Paula, “Palmeira fecha ao fim de 60 anos. Mais uma tasca típica lisboeta que desaparece”, de 22 de dezembro de 2015, in Dinheiro Vivo, disponível em <https://www.dinheirovivo.pt/marketing-pub/tascas-palmeira-fecha-ao-fim-de-60-anos->

em 2016, “a proliferação do turismo, a especulação imobiliária e o consequente desaparecimento de muitos dos restaurantes tradicionais das zonas filet mignon da capital”, e afirma que, para encontrar lugares onde se podia fazer “uma refeição completa (prato + bebida + sobremesa ou entrada) e satisfatória por menos de 10€” nas zonas mais turísticas de Lisboa era preciso “saber procurar”¹⁰⁸.

Responsável em grande parte pela especulação imobiliária em Lisboa e em outras cidades portuguesas, como o Porto¹⁰⁹, o aumento vertiginoso do turismo de massas¹¹⁰ tem feito vítimas como “a saudosa Adega dos Lombinhos, uma pequena tasca na rua dos Douradores, encerrada o final de 2013, devido à putativa — e nunca concretizada — transformação do prédio que a abrigava em hotel” (PAIS, 2016: 6). A alteração da paisagem pela ação do turismo resulta na criação de novos lugares (LOUSADA, 2010), com o surgimento de empreendimentos de comércio e serviços voltados ao público de fora. O turismo promove a “reabilitação de prédios desocupados, mas as rendas aumentam exponencialmente, multiplicando expulsões de moradores vulneráveis e fechamentos de lojas históricas, isto é, desalojamentos (deslocamentos) residenciais e comerciais” (MENDES, 2017: 481).

Em Campo de Ourique, freguesia da zona Centro Histórico de Lisboa, por exemplo, a tasca Venezuela, aberta em 1966 e tida como “uma instituição do bairro” a servir comida tradicional portuguesa (PAIS, 2016: 102), fechou as portas aos 51 anos de existência e, em seu antigo espaço, foi inaugurada uma pastelaria de inspiração parisiense, especializada em croissants, de ares contemporâneos¹¹¹. No Porto, igualmente sob pressão do turismo e da

[12863483.html#:~:text=Mais%20uma%20tasca%20t%C3%ADpica%20lisboeta%20que%20desaparece.&text=A%20Palmeira%20fecha%20portas%20na,a%20ter%20fundado%20em%201954,](#) ambos acessados em 9 de julho de 2021.

¹⁰⁸ PAIS, Tiago, “Comer bem e barato nas zonas mais caras de Lisboa. Volume I: Chiado”, em 12 de outubro de 2016, in Observador, disponível em <https://observador.pt/2016/10/12/comer-bem-e-baroto-nas-zonas-mais-caras-de-lisboa-volume-i-chiado/>, acessado em 9 de julho de 2021.

¹⁰⁹ Das cerca de uma centena de tabernas e tascas do Porto recenseadas por Raul Pinto em 2007, restaram, em 2015, cerca de 50, in “Lançamento do livro ‘Roteiro dos Tascos do Porto’ de Raul Simões Pinto”, palestra proferida pelo autor, disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=1OC9iD15ICk> e acessado em 9 de julho de 2021.

¹¹⁰ Sobre o crescimento do turismo em Portugal, são dados oficiais os seguintes: “Nos últimos 9 anos o país registou uma taxa de crescimento médio anual de 7,2% nas dormidas o que se traduz num aumento de 37 milhões de dormidas em 2010 para 70 milhões de dormidas, em 2019, o maior valor de que há registo. Observou-se igualmente nas receitas turísticas uma taxa média de variação anual de 10,3%, nos últimos 9 anos, o que permitiu que de 7,6 mil milhões de receitas em 2010 o aumento fosse para 18,4 mil milhões em 2019”, in Turismo de Portugal, disponível em http://www.turismodeportugal.pt/pt/Turismo_Portugal/visao_geral/Paginas/default.aspx, acessado em 4 de junho de 2021.

¹¹¹ “Paradas obrigatórias em Campo de Ourique, de 20 de fevereiro de 2018, in Time Out Lisboa, disponível em <https://www.timeout.pt/lisboa/pt/coisas-para-fazer/paragens-obrigatorias-em-campo-de-ourique> e acessado em 9 de julho de 2021.

especulação imobiliária, a taberna O Buraquinho, inaugurada em 1927, na zona histórica da cidade, encerrou as atividades em 2019 devido a uma ação de despejo: “(...) um agente de execução, acompanhado pela PSP, ditou o fim do negócio. ‘Fiquei em choque. Não estava a contar. Há pessoas que são clientes da casa há mais de 50 anos. Ficamos completamente desnorteados. É o desalento total’, desabafa Marta Quitério”¹¹². Relatos semelhantes se sucedem na imprensa portuguesa.

O Rio de Janeiro, por sua vez, viveu no mesmo período uma intensa fase de especulação imobiliária e turismo de massas, e a conseqüente transformação de uma parte importante da sua paisagem urbana, sobretudo após ter sido eleita como uma das cidades-sedes da Copa do Mundo de 2014 e, logo a seguir, dos Jogos Olímpicos de 2016. A renovação urbana provocou a remoção de moradores em diversas áreas, principalmente na zona central da cidade, com os bairros da Saúde, Lapa, Santo Cristo e Gamboa, região portuária revitalizada a partir do ano de 2009¹¹³, no projeto batizado de Porto Maravilha (GONÇALVES, 2013; NASCIMENTO, 2019).

A conseqüente especulação imobiliária nesta região levou à compra, em 2012, por um fundo de investimento imobiliário, de diversos imóveis antigos, entre eles, o que abrigava o Bar Luiz, botequim mais antigo da cidade em funcionamento, fundado em 1887¹¹⁴. A renda teve seu valor quase triplicado e o Bar Luiz foi ameaçado de despejo por não conseguir pagá-la, no entanto, o apelo da opinião pública contra o fechamento levou a Prefeitura a desapropriar o sobrado e, em seguida, fazer o seu tombamento como Patrimônio Histórico, impedindo assim, provisoriamente, o desalojamento o botequim: “Os clientes daqui não deixariam a gente ir

¹¹² AMORIM, Miguel, “Histórica taberna portuense ‘O Buraquinho’ fechou”, de 15 de dezembro de 2019, disponível em <https://www.jn.pt/local/noticias/porto/porto/historia-taberna-portuense-o-buraquinho-fechou--11621054.html> e acessado em 9 de julho de 2021.

¹¹³ A mesma região central da cidade já havia sido alvo de sucessivas remodelações, e conseqüentes ondas de especulação imobiliária, desde o início do século XX, e, ao final dele, passa a sofrer com a desertificação. A população da zona portuária decresceu de 38.000 em 1990, para 22.000 no ano 2000 (MELLO, 2003: 99). Apenas na década de 1990, a Prefeitura promove iniciativas de conservação da zona portuária, por meio de um decreto tornando-a Área Especial de Interesse Urbanístico, mas, apesar do esforço de se valorizar o patrimônio local, os sinais de esvaziamento econômico eram evidentes (GONÇALVES, 2013).

¹¹⁴ Casos similares provocados pela especulação imobiliária no Centro do Rio já aconteciam na década de 1970, como indica o registro do Jornal do Brasil, de 11 de abril de 1973, sob o título de “Progresso mata Previdente, pacato botequim que só fez bem aos fiéis fregueses”: “O progresso vai acabar com mais um botequim tradicional do Rio: agora será a vez do Café Previdente, na esquina das Ruas 1º de Março e Buenos Aires, que dará lugar a um edifício de 44 andares. Com 80 anos de existência, o botequim ainda tem suas mesas com tampo de mármore (...). O prédio pertence à firma Otho Bezerra de Melo, dono de uma cadeia de hotéis, fábricas de tecidos e uma usina de cana de açúcar” disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=030015_09&Pesq=botequim&pagfis=81913 acessado em 14 de junho de 2021.

embora. Somos a memória da cidade’, comemora um dos garçons mais antigos do Bar Luiz, João Natal”¹¹⁵. Ao longo da crise econômica provocada pela pandemia de 2020, novamente a casa se viu impelida a fechar as portas, no entanto, mais uma vez o poder público interveio e modificou o desfecho¹¹⁶.

Outros estabelecimentos tradicionais não tiveram a mesma sorte ao longo desta crise¹¹⁷. É o caso dos tradicionais Hipódromo¹¹⁸, botequim no bairro da Gávea com 75 anos de história, Sentaí¹¹⁹, inaugurado há sete décadas, no Centro, e do Cervantes, aberto em 1955 em Copacabana¹²⁰. O Cosmopolita, na Lapa, fundado por um espanhol em 1926, não fechou, no entanto, se viu obrigado a se descaracterizar e a se desfazer de seu patrimônio para sobreviver. A casa foi reduto de políticos e artistas e criou um dos pratos mais consagrados da culinária típica de botequim carioca, o filé à Oswaldo Aranha, que leva o nome do célebre diplomata brasileiro, frequentador do lugar e, supostamente, criador da receita: filé alto, acompanhado de arroz, farofa, batatas e alho fritos (PREFEITURA DO RIO DE JANEIRO, 2000). O Cosmopolita encerrou as atividades da sua cozinha, sepultando com ela parte importante da história da gastronomia popular da cidade. Atualmente, o botequim transformou suas instalações dos anos 1920, até então preservadas, em uma casa de bilhar¹²¹.

¹¹⁵ GOMES, Paulo, “Tradicional Bar Luiz escapa de ser despejado da Rua da Carioca”, de 29 de março de 2014, in O Dia, disponível em <https://odia.ig.com.br/noticia/rio-de-janeiro/2014-03-29/tradicional-bar-luiz-escapa-de-ser-despejado-da-rua-da-carioca.html> e acessado em 14 de junho de 2021.

¹¹⁶ “Bar Luiz e loja Vesúvio voltam para o Estado”, de 8 de junho de 2021, in Diário do Porto, disponível em <https://diariodoporto.com.br/bar-luiz-e-loja-vesuvio-voltam-para-as-maos-do-estado/> e acessado em 9 de julho de 2021.

¹¹⁷ Segundo o Sindicato de Bares e Restaurantes do Rio de Janeiro, a estimativa é de que 40% dos bares do Centro suspenderam as atividades em 2020. Em toda a cidade, foram 20%, ou mais de 2.000 entre os 11 mil existentes antes da pandemia. Ver mais em ALVES, Raoni, “Movimento cai até 95% em restaurantes do Centro do Rio; esvaziamento aprofunda a crise”, de 9 de agosto de 2020, in G1, disponível em <https://g1.globo.com/rj/rio-de-janeiro/noticia/2020/08/09/restaurantes-do-centro-do-rio-tem-queda-de-ate-95percent-no-movimento-esvaziamento-da-regiao-aumentou-a-crise.ghtml> e “Pandemia aniquilou milhares de bares tradicionais pelo Brasil em 2020”, de 25 de dezembro de 2020, in Folha de S. Paulo, disponível em <https://outline.com/F8xBY5> ambas acessadas em 9 de julho de 2021.

¹¹⁸ LIMA, Ludmila, “50 lugares que fecharam no Rio durante a pandemia”, de 14 de março de 2021, in O Globo, disponível em <https://infograficos.oglobo.globo.com/rio/50-lugares-que-fecharam-no-rio-durante-a-pandemia.html>, acessado em 9 de julho de 2021.

¹¹⁹ Idem.

¹²⁰ “Restaurante Cervantes anuncia fechamento da unidade de Copacabana, Zona Sul do Rio”, de 30 de março de 2021, in G1, disponível em <https://g1.globo.com/rj/rio-de-janeiro/noticia/2021/03/30/restaurante-cervantes-comunica-fechamento-da-unidade-de-copacabana.ghtml> e acessado em 9 de julho de 2021.

¹²¹ NETO, Nelson Lima, “Restaurante Cosmopolita, na Lapa, perde essência para sobreviver à pandemia”, de 4 de março de 2021, in O Globo, disponível em <https://blogs.oglobo.globo.com/ancelmo/post/restaurante-cosmopolita-na-lapa-perde-essencia-para-sobreviver-pandemia.html>, acessado em 9 de julho de 2021.

Outra perda significativa para a cidade durante o período pandêmico foi o botequim Casa Villarino, no centro histórico da cidade. Fundada também por espanhóis, em 1953, era tida como “berço da Bossa Nova”, por ter sido um ponto de encontro importante para músicos daquela geração musical ao longo dos anos 1950 e 1960. Naquele salão, preservado em suas características físicas originais até o seus últimos dias, Tom Jobim e Vinícius de Moraes foram apresentados um ao outro, no verão de 1956, encontro que possibilitou a formação da festejada parceria musical e que resultaria em canções internacionalmente conhecidas, sendo “Garota de Ipanema” a mais famosa delas (PREFEITURA DO RIO DE JANEIRO, 2000). O Villarino encerrou suas atividades no mês de novembro de 2020, não sem que os jornais locais lamentassem o fato¹²².

4.3) A nostalgia das tascas e tabernas de Lisboa

Em 3 de junho de 1886, o jornal Pontos nos II, de Lisboa, noticiava, sob o título “O Baile”, que “o baile do Paço esteve, segundo a opinião d’alguns comilões encartados, uma patusca de alto lá com ella!”; dizia ainda o periódico: “bons croquetes, picados dos sobejos da real mesa e fornecidos de graça, com palitos e tudo, em vez de serem amassados das sobras da taberna e vendidos a trinta réis cada um”¹²³. O texto exprime, como se vê, uma ideia negativa a respeito da qualidade das comidas de tabernas, típica do discurso comum da época, conforme já demonstramos anteriormente neste trabalho. Se fosse publicado nos dias de hoje, o mesmo texto seria considerado elitista, carregado de preconceitos e quiçá, uma verdadeira afronta aos defensores da comida portuguesa popular, típica da restauração modesta da cidade.

É possível fazer tal afirmação a partir da constatação de que, passado mais de um século, uma pesquisa virtual nos principais periódicos de Lisboa entre os anos de 2000 e 2021 não aponta um resultado sequer similar ao do jornal Ponto nos II em termos de conteúdo opinativo de forma negativa. Ao contrário, as notícias e artigos sobre o tema o tratam de maneira a exaltar a importância destas casas e de sua gastronomia como elementos fundamentais para a constituição da identidade urbana de Lisboa e do “ser” e “viver” como um lisboeta. Infelizmente, não foi possível precisar exatamente quando se dá, pelas páginas dos jornais da

¹²² GUIMARÃES, Cleo, “Berço da Bossa Nova, Casa Villarino fecha as portas no Centro do Rio”, de 17 de novembro de 2020, in *Veja Rio*, disponível em <https://vejario.abril.com.br/cidade/berco-bossa-nova-casa-villarino-fecha-portas-centro-rio/> e acessado em 9 de julho de 2021.

¹²³ “O Baile”, in *Pontos nos II*, de 3 de junho de 1886, p. 451, disponível em <http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=273520&pesq=taberna&pagfis=400> e acessado em 9 de julho de 2021.

cidade, a mudança de discurso em relação a estes estabelecimentos, uma vez que, para tanto, seria necessária a realização de uma pesquisa presencial, de grande volume e abrangência em arquivos, para a qual não dispusemos de tempo nem de recursos materiais. Com isto, justificamos a escolha do período de publicações a ser analisado, abrangendo as duas últimas décadas.

A primeira reportagem encontrada data de 16 de outubro de 2000 e traz o título, auspicioso para os objetivos desta pesquisa, “As últimas tabernas”, assinada por Nuno Ferreira e à qual já fizemos rápida referência — mas agora analisaremos mais detalhadamente:

“Fomos à procura das últimas, genuínas e inalteradas tabernas de Lisboa. Descobrimos-las, poucas, decadentes e melancólicas como em São Bento ou Alcântara, ainda animadas como as de Alfama, agitadas como a ‘Flor do Minho’ na Mouraria, onde ainda se joga dominó e os copos saem aos três e quatro das mãos de um sócia de Vasco Santana. ‘O dono da tasca não se responsabiliza por qualquer queda sofrida pelos bebedores’, lê-se nas paredes de uma tasca de Alfama. ‘Isto aqui é o símbolo de Portugal’, diz um dos clientes de Manuel, mais conhecido por ‘Pepe’, naquele princípio da noite na taberna junto do Príncipe Real, em Lisboa”¹²⁴.

Como se pode observar, o primeiro parágrafo enuncia a intenção do autor de enaltecer a relevância cultural das tabernas, o que ele faz ao longo de todo o texto, destacando as características principais destes estabelecimentos, como “copo de vinho saído ali mesmo da pipa de madeira”, “as velhas portas de madeira”, “um velhinho que nada dizia, sentado num banco de madeira, os braços sobre o mármore da mesa”, “colados nos azulejos, vários autocolantes remetiam para outros tempos”, “garrafas empoeiradas de vinho de mesa branco” e presença de uma idosa que “pediu um café e iniciou aquilo a que poderíamos chamar uma espécie de ronda em jeito de monólogo sobre as desventuras de alguns elementos da vizinhança”¹²⁵. O lamento pelo processo de extinção das tabernas também surge na fala de um taberneiro de Alcântara: “‘Quando eu era puto, em Alcântara era tudo tabernas, não havia discotecas. Agora...’ Quando perguntamos por tabernas, a resposta é quase sempre a mesma: ‘Oh, isso já não existe’ ou ‘está tudo a desaparecer’”¹²⁶. O jornalista, em sua ronda pelos bairros históricos importantes da cidade, conclui:

¹²⁴ FERREIRA, Nuno, op. cit.

¹²⁵ Idem.

¹²⁶ Idem.

“Em Alfama, na Mouraria e até no transformado Bairro Alto há orgulho nas tabernas. Beber e cantar o fado fazem parte da cultura enraizada de bairro. ‘Querem acabar com as tabernas’, lamenta um habitante de Alfama, ‘querem acabar com as nossas tradições. Agora até colocar um fogareiro à porta para assar umas sardinhas eles querem proibir!’”¹²⁷

Ainda sobre o sentimento nostálgico nutrido pelas tabernas no período delimitado por este estudo, um fato interessante noticiado pela imprensa merece ter aqui o seu registro: em 2007, a fadista Mariza estreou um show cujo cenário replicava uma taberna típica portuguesa, inclusive com pessoas sentadas às mesas no palco¹²⁸.

Pode-se especular que toda esta manifestação nostálgica se dá porque o período coincide com a fase em que se observa o início de uma escalada maior no turismo de massas e a consequente transformação das paisagens urbanas em Portugal, além de o fenômeno também estar inserido no amplo contexto de “ascensão de uma cultura pública da memória” (HUYSSSEN, 2014: 134). Porém, sobre o caso específico da emergência do sentimento nostálgico em relação às tascas e tabernas — e suas tentativas de preservação —, à luz de Poulain, podemos interpretar como forma de “resistência” ao risco de perda das identidades locais (POULAIN, 2004: 38), neste caso, da ideia de um modo de viver e de uma gastronomia popular típicos de Lisboa. Para o autor, que identifica o surgimento de um fenômeno similar em relação à gastronomia regional francesa como resposta à “homogeneização dos gostos alimentares” nos anos 1980, as maneiras à mesa são “objetos culturais portadores de uma parte da história e da identidade de um grupo social. Num mundo em mutação, convém então preservá-las como testemunhos de uma identidade cultural” (POULAIN, 2004: 37).

Em 2006, o jornal Diário de Notícias registra o lançamento do livro “Guia de Tascas de Portugal”, de autoria da crítica gastronómica Mafalda César Machado, que trazia 239 indicações em locais próximos das estradas do país — Lisboa e Porto não entraram no roteiro. Como “tasca” a autora define “locais em Portugal onde se come bem e barato, muitas vezes com especialidades regionais”, tendo estabelecido como critério o teto de gastos, para uma refeição, em 15 euros. À reportagem, Mafalda demonstra preocupação com o processo de

¹²⁷ Idem.

¹²⁸ LOBO, Paula, “Frank O. Gehry desenha taberna para concerto de Mariza nos EUA”, em 17 de julho de 2007, in Diário de Notícias, disponível em <https://www.dn.pt/arquivo/2007/frank-o-gehry-desenha-taberna-para-concerto-de-mariza-nos-eua-661319.html> e acessado em 10 de julho de 2021.

desaparecimento destes estabelecimentos: “De facto, a tasca tradicional está em extinção, embora ainda haja bons exemplos, sobretudo em zonas mais afastadas dos grandes centros urbanos e do litoral, como Trás-os-Montes, Alentejo e alguma coisa do Minho”¹²⁹.

Ainda fora de Lisboa, no ano seguinte, Raul Simões Pinto publicou a primeira edição do guia “As Tascas do Porto - Estórias e memórias servidas à mesa da cidade” (Edições Afrontamento, 2007), como tentativa de cristalizar no presente um passado com o qual se identificava socialmente e que já não pode mais ser alcançado:

“Vendo bem, o fim dos tascos (e dos seus ‘ambientes’, ‘comidas’, ‘vícios’, ‘paleios’ e, especialmente, ‘fregueses’) significa a morte de uma certa cidade. Essa, sim, irremediável e irreversível. Uma cidade com que muitos de nós se identificam, porque nascemos, crescemos e vivemos nela” (PINTO, 2007: 14).

Coimbra ganhou uma publicação similar em 2009, patrocinada pelo Departamento de Cultura da Câmara Municipal da cidade. “Rota das Tabernas de Coimbra” conta as histórias, com as respectivas fotografias de muitos dos seus edifícios, de 121 estabelecimentos já encerrados à época e de outros 26 que ainda funcionavam. Os textos são de autoria de Rui de Vasconcelos e haviam sido publicados primeiramente no Jornal de Coimbra entre os anos de 1993 e 1995, fato que convenientemente nos revela que tais tentativas de resgate destas memórias já existiam naquele final do século XX. No prefácio do livro, o texto dos anos 1990 lamentava que “as tabernas foram perdendo clientes e prestígio, a maior parte delas foi desaparecendo. Hoje são poucas as que subsistem, resistindo às déspotas conquistas do progresso. Das outras mais não resta que a memória” (CÂMARA MUNICIPAL DE COIMBRA, 2009: 8). Em 2009, a própria autarquia anunciou um apoio a 27 tascas tradicionais da cidade, segundo a imprensa, com o objetivo de “recuperar a autenticidade e revitalizar os minúsculos espaços de moynice genuína”¹³⁰.

Sobre tascas e tabernas e sua gastronomia típica, especificamente de Lisboa ou de roteiros nacionais, encontramos, entre 2002 e 2019, nove publicações similares, algumas das quais já mencionamos anteriormente. Todas pretendem indicar a viajantes e moradores estabelecimentos que seus autores julgam dignos de serem credenciados como “legítimos”, à

¹²⁹ “Onde fica a tasca mais próxima?”, de 15 de fevereiro de 2016, in Diário de Notícias, disponível em <https://www.dn.pt/arquivo/2006/onde-fica-a-tasca-mais-proxima-635881.html>, acessado em 10 de julho de 2021.

¹³⁰ CARMO, Paula, op. cit.

exceção de um destes livros, que trata apenas das origens de pratos típicos sem indicar locais a serem visitados. Além do já referido “Guia de Tascas de Portugal”, de Mafalda César Machado (2006), há o “Tabernas de Lisboa”, de fotografias de Luís Pavão e textos de Mário Pereira (2002), esgotado, e os livros “Guia das Tascas e Tabernas de Portugal — O guia castiço dos locais mais autênticos de Portugal”, de Orlando Leite (2012), “Tratado do Petisco — E das grandes maravilhas da cozinha nacional”, de Virgílio Nogueira Gomes (2013), “Guia Aliança Velha das Tascas de Lisboa”, de Marco Dias e Tiago Cruz (2015), “As 50 Melhores Tascas de Lisboa”, de Tiago Pais (2016) e o guia “Tascas e Petiscos — by Boa Cama Boa Mesa”, vendido juntamente com o jornal Expresso em 2017.

Em 2019, é lançado o livro de fotografias e textos “Tascas: Pelas tascas de Lisboa”, que não sugere propriamente um roteiro, mas traz imagens de tascas da cidade realizadas por diferentes fotógrafos, além de ensaios teóricos sobre a importância destes estabelecimentos. Em um deles, a própria nostalgia das antigas casas é abordada:

“A nostalgia (o retro, o revival) é uma das doenças da época. A urbanização estendida por todo o lado, derramada sobre territórios imensos e diversos, passou também a alimentar o mau luto pela cidade perdida com todas as suas glórias civilizacionais, as ruas, praças e avenidas, os bairros populares, os ambientes distintos e, agora também, o lado mais esfumaçado: a *dérive* pelas ruas escuras, os becos, o operário ou o empregado remediado, o clandestino, o povo pobre numa das suas facetas completamente distinta do bom povo das aldeias (que também bebia nas tabernas e nos arraiais). A tasca faz parte dessa nostalgia da cidade tradicional, uma espécie de utopia romântica e retrospectiva que mistura fragmentos de vivências e lugares urbanos remostrados num mundo ideal onde haveria lugar para todos: feiras, pregões, procissões, crianças a brincar nas ruas, burgueses nos seus salões, povo nos bairros, artistas boémios ou marinheiros em casas de fados” (DOMINGUES, 2019: 149).

O sentimento nostálgico advindo com a percepção do aniquilamento gradual das tascas e tabernas também pode ser entendido, ainda no bojo das ideias de crise do presentismo (CANDAUI, 2011) e de esfacelamento das tradições (DAVIS, 1978), como uma tentativa de resgate de uma “comensalidade segura”, de manutenção dos laços sociais fora de casa, uma vez que estes estabelecimentos são espaços “repetidamente procurados” por seus fregueses e trazem à tona a memória “de um tempo em que alguém do espaço doméstico tomava conta da refeição, nutria os corpos da casa” (SILVA, 2019: 162). Um artigo no Diário de Notícias sobre a

tradicional Taberna Quarta-Feira, de Évora, por exemplo, resume a ideia de que uma tasca ou taberna é um local capaz de provocar sentimentos de nostalgia em relação ao antigo lar e à “comensalidade segura”: “À mesa do Quarta-Feira voltamos a sentir-nos crianças. Como quando perguntávamos ‘O que é o almoço?’ e nos respondiam apenas, ‘O que te puserem à frente’. Fazem falta sítios destes, que nos tiram as manias, que nos limitam ao que há, tendo certeza de que o que há é bom”¹³¹. Para Poulain (2004), o atual interesse pelas cozinhas regionais — e podemos enquadrar como tal a gastronomia portuguesa típica exercida nas tabernas e tascas — se situa na nostalgia do que o autor considera um “espaço social” capaz de acolher o comedor, em que este vivia sem angústia e consumia uma culinária “identificante”.

Em “Tratado do Petisco”, no capítulo sobre pastéis de bacalhau, o autor evoca as lembranças de como e quando estes eram preparados em sua casa, por sua mãe: “(...) e lembro-me bem de assistir à sua confecção, (...) fazia-se uma bola, que era pressionada com as mãos e com os pulsos até o bacalhau ficar desfiado e leve. A minha mãe dizia que esta operação era fundamental para os pastéis ficarem bem fofos” (GOMES, 2013: 30). Corrobora a ideia da sensação de “família” que as tascas e tabernas evocam em seus fregueses a matéria do jornal Diário de Notícias que lamenta o fechamento de uma taberna centenária de Viana do Castelo, em 2009, após a morte de sua proprietária, a quem os fregueses assíduos chamavam por “avó”: “A ‘avó’ D. Otília, como carinhosamente era por todos conhecida”, era a responsável pelo cardápio no qual constavam pratos como “chouriço assado, pataniscas ou o bacalhau assado”¹³².

À medida em que o repertório gastronômico das casas de restauração popular de Lisboa é visto como ameaçado, pelas razões já elencadas, com o avançar das primeiras décadas do século XXI, algumas reportagens destacam a necessidade de se desbravar os sítios históricos que ainda resistem. É o caso, por exemplo, da matéria publicada no site do jornal El País, intitulada “Seis tascas autênticas para comer com gosto e barato em Lisboa”, que menciona o fato de que “descobrir o verdadeiro modo de vida lisboeta pode ser uma tarefa complicada quando se visita a capital lusa, cada vez mais tomada por estabelecimentos que carecem de autenticidade e dirigidos exclusivamente ao turista”¹³³. Entre outros pratos e estabelecimentos,

¹³¹ GUILHERME, Tiago, “Opinião: À mesa, voltamos a ser crianças”, de 7 de janeiro de 2019, in Diário de Notícias, disponível em <https://www.evasoes.pt/invasoes/opiniao-a-mesa-voltamos-a-ser-criancas/>, acessado em 10 de julho de 2021.

¹³² JULIÃO, Paulo, “Taberna mais antiga fecha portas com morte da dona”, de 10 de dezembro de 2009, in Diário de Notícias, disponível em <https://www.dn.pt/portugal/norte/taberna-mais-antiga-fecha-portas-com-morte-da-dona-1443363.html>, acessado em 10 de julho de 2021.

¹³³ PONCINI, Helena, “Seis tascas autênticas para comer com gosto e barato em Lisboa”, de 20 de janeiro de 2018, in El País, disponível em

indica o pão com chouriço d'A Merendeira, o peixe na brasa e o cozido d'A Provinciana e as bifanas da Casa das Bifanas. Outra matéria, no jornal Público, retrata em imagens o cotidiano da histórica Tasca da Badalhoça, no Porto, uma “instituição” onde “é tudo simples” e “mistura-se política com bacalhau, números de contribuinte com tripa e morcela” e “há quase tantos presuntos pendurados como símbolos do Boavista”¹³⁴.

Nota-se, como se vê, um esforço da imprensa em encontrar as “verdadeiras”, “legítimas”, “autênticas” tascas de Lisboa. Neste sentido, Poulain (2004) aponta para a dimensão de “resistência identitária” assumida pelas culturas alimentares locais e observa que:

“(…) nos discursos espontâneos dos consumidores, mas também com frequência no dos atores da produção de refeições ou do turismo, a terra e as cozinhas locais são colocadas como um ‘universo tradicional’, no sentido original do termo. Ou seja: ‘estável’, fundado numa tradição imutável em oposição às transformações e aos ciclos dos modos da economia de mercado, e ‘autêntica’ em oposição ao ‘artificial’ dos meios urbanizados onde o ‘construído’ avança sobre o natural (Warnier, 1994; Cuisenier, 1995). Neste ‘espaço autêntico’, os produtos e as práticas recusariam em valores deus e não em lógicas de distinção” (POULAIN, 2004: 36).

Neste sentido, duas matérias em páginas virtuais especializadas em turismo e cultura dedicaram matérias a ajudar o leitor a identificar uma “autêntica” tasca de Lisboa, relacionando, em uma delas, dez casas consideradas por seus editores “as melhores”, e onde se pode provar pratos como peixe frito, bacalhau à minhota, cozido, polvo à lagareira, cabrito, lampreia, pastéis de bacalhau com arroz de feijão, entre outros¹³⁵. Um dos textos, intitulado “Como identificar a autêntica tasca portuguesa”, alerta para o fato de que “recentemente, o fascínio da tasca trouxe muitos oportunistas à cena, interessados em capitalizar o charme singular desta instituição histórica”¹³⁶. Diz ainda que uma “verdadeira tasca” oferece “porções generosas”, possui

https://brasil.elpais.com/brasil/2018/01/04/elviajero/1515072432_714377.html, acessado em 10 de julho de 2021.

¹³⁴ GARRIDO, Nelson, “Tasca da Badalhoça: presunto, política e Boavista”, de 1 de março de 2013, in Público, disponível em <https://www.publico.pt/2013/03/01/p3/fotogaleria/tasca-da-badalhoça-presunto-política-e-boavista-383257>, acessado em 10 de julho de 2021.

¹³⁵ “As melhores tascas de Lisboa”, de 8 de agosto de 2019, in Time Out Lisboa, disponível em <https://www.timeout.pt/lisboa/pt/restaurantes/tascas-a-nao-perder-em-lisboa>, acessado em 9 de julho de 2021.

¹³⁶ “Como identificar a autêntica tasca portuguesa”, de 5 de setembro de 2019, in Taste of Lisboa, disponível em <https://www.tasteoflisboa.com/pt/blog/how-to-identify-an-authentic-portuguese-tasca/>, acessado em 9 de julho de 2021.

“empregados carismáticos”, “cozido à portuguesa sempre uma vez por semana” e “molho de piri-piri caseiro”¹³⁷. O outro elenca uma série de requisitos a serem cumpridos pelos estabelecimentos a fim de que sejam considerados “típicos”. Entre eles, “Um empregado que resmungue se não limpamos o prato. ‘O quê? Não gostou? Não estava bom?’”, “Vitrine com uma travessa com ovos cozidos repousando em cima de um monte de sal”, “Folhas de louro penduradas”, “Fotografia aérea do próprio restaurante emoldurada”, “Azulejo a explicar as condições de fiado do estabelecimento”, “Picantes e aguardentes descritas como ‘caseiras’”, “Azulejo enquanto elemento decorativo dominante”, “Vinho da casa descrito pelo empregado como ‘muito bom’”, “‘Petiscos’ e nunca ‘Tapas’” e “‘Uma dose chega para dois’ e se for preciso mais arroz a gente traz”¹³⁸.

Nas páginas do jornal Público, no artigo intitulado “O inigualável café Estádio e outras velhas tascas de Lisboa”, Pedro Machado lamenta o fechamento de “estabelecimentos tradicionais, alguns até centenários e muito estimados pelos habitantes locais” que “desapareceram sobretudo pela ação do implacável compressor especulativo”¹³⁹ e lembra o Café Estádio, no Bairro Alto: “O lugar tinha um charme decadente que já não se encontra mais nem tem substituto que se possa comparar, numa Lisboa que vai morrendo aos poucos”¹⁴⁰. Por fim, conclui:

“Veze sem conta, ouvi estrangeiros a dizerem frases como: ‘We want to go where the locals go!’ ou ‘We want to see the real life!’. E é precisamente essa ‘real life’ que nós estamos a deixar que se extinga de forma dramática no coração da nossa capital. Se expulsarem todos os pobres do centro, e acabarem com a mistura de estratos sociais que fazem a cidade, a Lisboa que Wim Wenders descobriu um dia morrerá tristemente”.¹⁴¹

O artigo encerra com um lamento pelo que o autor considera ser o fim de uma era para a cidade, como se, com o fechamento das tabernas e tascas tradicionais, morresse também uma parte de sua memória coletiva e, com ela, a própria identidade lisboeta. Para Davis (1978), a

¹³⁷ Idem.

¹³⁸ “As melhores tascas de Lisboa”, de 8 de agosto de 2019, in Time Out Lisboa, disponível em <https://www.timeout.pt/lisboa/pt/restaurantes/tascas-a-nao-perder-em-lisboa>, acessado em 9 de julho de 2021.

¹³⁹ MACHADO, Pedro, “O inigualável café Estádio e outras velhas tascas de Lisboa”, de 28 de março de 2018, in Público, disponível em <https://www.publico.pt/2018/03/28/local/opiniao/o-inigualavel-cafe-estadio-e-outras-velhas-tascas-de-lisboa-1808224>, acessado em 12 de junho de 2021.

¹⁴⁰ Idem.

¹⁴¹ Idem.

evocação nostálgica sempre ocorre no contexto de medos, descontentamentos, ansiedades e incertezas atuais, em que a continuidade de uma identidade, individual ou coletiva, está posta em risco. Entretanto, não há fim sem resistência, e esta se manifesta em reações como as tentativas de patrimonialização dos lugares e sistemas culinários ameaçados e até em atitudes de afirmação identitária aleatórias, como quando o presidente Marcelo Rebelo de Souza faz questão de preservar “a tradição de beber uma ginjinha no Barreiro, no distrito de Setúbal, antes da Consoada, apesar da pandemia de covid-19”, onde também comeu queijo e pão, afinal, declarou aos jornalistas, “presidente ou não presidente estou cá para o ano. Eu venho pela ginjinha, não venho por ser presidente”¹⁴².

4.4) A nostalgia dos botequins cariocas

“O frequentador da Lapa dos anos 1940 e 1950 renuncia à Lapa dos anos 1970 e volta para casa feliz por ter sido assaltado pela nostalgia, e não por um bando de rapazolas armados”¹⁴³, diz a frase final de um artigo publicado em O Globo, no ano de 1975, em que o autor narra uma incursão ao bairro boêmio da região central do Rio de Janeiro que, na altura, sofria com os constantes assaltos por parte do que ele chama de “pivetes”, ou seja, menores de idade em situação de vulnerabilidade social. No artigo intitulado “A nova Lapa, razões para se ter saudades da antiga”, o autor evoca as lembranças dos “frangos assados que degustou na ‘boca da madrugada’ no (botequim) Capela”, “das partidas de sinuca no (botequim) Salão Azul”, “das saideiras no túnel da Lapa ou no (botequim) Juca Pato, o mais famoso botequim do velho Rio”, “do restaurante Parreira do Lamego, na Avenida Mem de Sá — na verdade, um modesto botequim” e diz sentir saudades até da “malandragem valente”, de um tempo em que “as famílias eram respeitadas”¹⁴⁴. À época, a nostalgia em relação à época boêmia do bairro da Lapa já não era novidade. Em 1969, uma matéria no mesmo jornal lamentava o fato de que o Capela, botequim inaugurado em 1903, estava sendo obrigado pela polícia a encerrar suas atividades à meia-noite, o que o texto assinala como “o fim demais uma tradição”:

¹⁴² “Marcelo mantém tradição e bebe ginjinha no Barreiro. Promete voltar em 2021 seja ‘Presidente ou não’”, de 23 de dezembro de 2020, in Diário de Notícias, disponível em <https://www.dn.pt/pais/marcelo-mantem-tradicao-e-foi-beber-a-ginjinha-no-barreiro-13167924.html>, acessado em 12 de junho de 2021.

¹⁴³ “Na nova Lapa, razões para se ter saudades da antiga”, de 4 de agosto de 1975, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&pagina=7&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1970>, acessado em 12 de junho de 2021.

¹⁴⁴ Idem.

“Se cada prédio que cai, em função do progresso, é um baque no coração da Lapa, a proibição para o Capela funcionar até de madrugada foi uma notícia melancólica, do ponto de vista da tradição do bairro boêmio. (...) Até a canja saborosa e a salada geral, características do Capela, desaparecerão dentro do horário nobre da boemia (24 horas às 3). Madame Satã, hoje regenerado, deve contemplar a Lapa com profunda nostalgia. Para o velho malandro, que foi rei no bairro, isso é o cúmulo, no seu tempo a Lapa fervilhava e havia jogo. A Lapa é sempre apontada como mau exemplo, e as medidas policiais recaem sobre ela com estardalhaço. A moralização do Capela surpreende o último reduto da boemia de colarinho duro e histórias fantásticas”¹⁴⁵.

O texto citado acima é interessante por expressar um discurso diametralmente oposto ao praticado nas páginas do mesmo veículo que, nos anos 1920, se engajou na campanha da então Liga Brasileira de Higiene Mental contra o alcoolismo, classificado pelo jornal como uma das campanhas “mais nobres que já tenham verificado nesta capital”¹⁴⁶. Em 1927, por ocasião da inauguração da Semana Anti-Alcoólica, os leitores puderam conhecer o discurso do professor Henrique Roxo, “um dos luminares da medicina nacional”¹⁴⁷, em defesa da adoção de uma lei seca no país. O texto da matéria faz questão de marcar a distinção entre classes sociais: “Actualmente não são os casos de embriaguez pelos vinhos e licores os que mais conduzem ao Hospital, e, sim, pela cerveja e paraty”¹⁴⁸. Este é o principal causador e nas tavernas é elle misturado com fumo, alcatrão, cascas verdes de nozes, raspas de carvalho, pyrethro e pimentão, no afan de se beber um gosto mais picante e maior lucro na venda a varejo”¹⁴⁹. O

¹⁴⁵ “Capela fechado à meia-noite é fim de mais uma tradição”, de 13 de janeiro de 1969, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1960&anoSelecionado=1969>, acessado em 12 de junho de 2021.

¹⁴⁶ “Combatendo os flagellos da humanidade”, de 18 de outubro de 1927, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=pagina&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1920>, acessado em 12 de junho de 2021.

¹⁴⁷ Idem.

¹⁴⁸ “Paraty” é um dos apelidos comuns pelos quais os brasileiros chamam a cachaça (CAVALCANTE, 2011)

¹⁴⁹ “Combatendo os flagellos da humanidade”, de 18 de outubro de 1927, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=pagina&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1920>, acessado em 12 de junho de 2021.

alvo da campanha eram os botequins populares¹⁵⁰: “Organizei a estatística do número de botequins que mensalmente se incorporam ao nobre comercio do Rio de Janeiro, e o resultado excedeu o que esperava”¹⁵¹, discursou o então presidente da Liga. “(...) Assim, em janeiro ao anno passado, abriram-se 18 botequins (...) Em janeiro deste ano, já os botequins novos pularam de 18 para 28 (...) Em fevereiro do ano passado abriram 17 (...) e em fevereiro deste ano foram 22. (...) Em junho do anno passado abriram-se 20 botequins (...); em junho deste ano, 36 botequins (mais de um por dia)”¹⁵².

Entre o texto de exaltação à boemia da Lapa, de 1969, e este último, destinado à combater os abusos do álcool, outro passaram-se 42 anos. É justamente na década de 1970 que o fenômeno de valorização dos botequins parecia ganhar força, o que indica outro texto daquele mesmo período: “O novo status do velho botequim” anuncia, como o próprio título revela, uma nova moda entre os cariocas de classe média — a de frequentar ambientes que, “nascidos com toda a simplicidade sem maitre poliglota, desconhecendo cartões de crédito e formalidades na decoração, possuem uma comida caseira e honesta”¹⁵³. Segundo a reportagem, os velhos botequins estavam sendo “disputados por personalidades sociais”, como o cantor e compositor carioca Chico Buarque, entre outros:

“Estas casas sofreram um pouco com o advento das lanchonetes, mas os verdadeiros gourmets não poderiam passar a vida em torno de padronizados sanduíches e sundaes coloridos. Com isso foram aos poucos voltando à refeição preguiçosa, quando a lata de azeite, devidamente embrulhada por um guardanapo engomado, não sai da mesa, e o vinho e a cerveja são grandes pedidas”¹⁵⁴.

¹⁵⁰ Nos dias de hoje, pode-se considerar impensável a publicação de um texto em O Globo que critique a abertura de novos botequins na cidade; pelo contrário, o que se lê com mais frequência são reportagens que lamentam o fechamento de bares tradicionais, como algumas já citadas aqui anteriormente. No mesmo jornal, surgiu a primeira e única coluna semanal da cidade dedicada a narrar histórias e exaltar os botequins cariocas enquanto instituições culturais representativas da identidade carioca. “Pé-sujo”, nascida em 2000 e publicada até os dias de hoje, é assinada por um jornalista sob o pseudônimo de Juarez Becoza.

¹⁵¹ Idem.

¹⁵² Idem.

¹⁵³ MONTEIRO, Angela de Rego, “O novo status do antigo botequim”, de 18 de junho de 1977, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&pagina=3&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1970>, acessado em 12 de junho de 2021.

¹⁵⁴ Idem.

No mesmo ano, apenas dois meses depois, O Globo publica uma reportagem de página inteira dedicada à enaltecer um botequim simples e familiar em Santa Teresa, bairro central de classe média e então já conhecido por ser um reduto de intelectuais, artistas e ateliês. Sob o título “Bar do Arnaldo: batidas da casa, arte, poesia e um pé de abacate”¹⁵⁵, a matéria descreve uma noite neste botequim frequentado sobretudo por moradores locais. Para exaltar o lugar, a autora inicia o texto marcando a diferença entre o Bar do Arnaldo e outros espaços de ambientes “altamente sofisticados” e afirma que, se o leitor prefere estes últimos, “permita-me dizer-lhe que você está por fora, meu amigo”¹⁵⁶, corroborando a ideia de que os botequins modestos estavam, de fato, mudando de status perante os olhos da classe média naqueles anos 1970.

Outro indício de que esta afirmação é verdadeira trata-se da mudança de nome de um “piano-bar”, também chamado de “a uisqueria mais elegante da paróquia”¹⁵⁷, na rua Maria Quitéria, uma das mais nobres no bairro sofisticado de Ipanema: de “Number One” passou a se chamar “Botequim 19”, onde, segundo a imprensa, havia “piano suave e recepção especial para gente famosa”¹⁵⁸. Na mesma zona abastada, no bairro do Leblon, noticiava-se, também em 1975, a existência de um restaurante chamado “O Botequim” que, segundo o mesmo jornal, “virou ponto de encontro de almoços de algumas locomotivas do Rio, que ali vão degustar tutu à mineira ou carne seca com abóbora. Ontem lá estavam Vilma Nascimento Silva, neta de Castelo Branco, e outras”¹⁵⁹.

Poucos anos depois, em 1980, é inaugurado um restaurante batizado com o nome “Botequim”, em Botafogo, bairro de classe média. À reportagem “Botequim 184, a novidade

¹⁵⁵ ANGÉLICA, Joana, “Bar do Arnaldo: batidas da casa, arte, poesia e um pé de abacate”, de 28 de agosto de 1977, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&pagina=5&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1970>, acessado em 12 de junho de 2021.

¹⁵⁶ Idem.

¹⁵⁷ SUGAR, Roy, “Vida Noturna”, de 29 de dezembro de 1970, in Jornal do Brasil, disponível em - http://memoria.bn.br/DocReader/Hotpage/HotpageBN.aspx?bib=089842_08&pagfis=15627&url=http://memoria.bn.br/docreader#, acessado em 12 de junho de 2021.

¹⁵⁸ NAHAZ, Tetê, “Botequim e personalidade”, de 15 de junho de 1975, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&pagina=11&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1970>, acessado em 12 de junho de 2021.

¹⁵⁹ SUED, Ibrahim, “Jornal de Ibrahim Sued”, in O Globo, de 11 de setembro de 1975, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&pagina=17&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1970> e acessado em 12 de julho de 2021.

gastronômica do verão carioca”¹⁶⁰, o dono afirma que deve o sucesso “à comida honesta e aos bons serviços. O espírito é de botequim, num ambiente alegre e agradável, com comida caseira e sem requinte”¹⁶¹. Em 1983, outra casa é inaugurada de proposta similar — comida caseira em ambiente informal, trazendo à tona a memória dos botequins tradicionais. O “Brasileirinho” oferecia, em uma das zonas mais valorizadas da cidade, em Ipanema, tira-gostos típicos dos botequins simples, porém, assinados por uma chef de cozinha: pasteis, bolinhos, batatas fritas, linguça, batatinhas à calabresa, além de filé acebolado com arroz, ovos, farofa e batatas fritas¹⁶². Este tipo de casa, disposta a emular os velhos botequins, o Rio veria proliferar com o passar dos anos, conforme veremos adiante, ainda neste capítulo.

Na década de 1980, os discursos nostálgicos são recorrentes em reportagens como “A vitória do paladar, a preços de antigamente”¹⁶³, expressando a preocupação com a possível extinção dos botecos: “Atraindo gente famosa ou simples trabalhadores das redondezas, eles são mais que uma alternativa agradável para o bolso e para o estômago: representam uma pequena parcela de um jeito de viver que a cidade vai perdendo sem ao menos reparar”¹⁶⁴. Ou ainda o texto “Nos velhos botequins, a memória viva da região”¹⁶⁵, considerando-os depositários de uma memória da cidade¹⁶⁶.

¹⁶⁰ SCHWOB, Liane, ““Botequim 184, a novidade gastronômica do verão carioca”, de 25 de janeiro de 1980, in *Jornal do Brasil*, disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=030015_10&pesq=taberna&pagfis=492 e acessado em 12 de julho de 2021.

¹⁶¹ Idem.

¹⁶² “Em Ipanema, um novo botequim, ‘Brasileirinho’. Com ritmistas da Império”, de 29 de janeiro de 1983, in *O Globo*, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&pagina=4&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1980> e acessado em 12 de julho de 2021.

¹⁶³ MARKUN, Paulo Sérgio, “A vitória do paladar, a preços de antigamente”, de 27 de abril de 1990, in *O Globo*, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&pagina=4&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1980> acessado em 12 de julho de 2021.

¹⁶⁴ Idem.

¹⁶⁵ “Nos velhos botequins, a memória viva da região”, de 29 de março de 1988, in *O Globo*, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1980> e acessado em 12 de julho de 2021.

¹⁶⁶ Outras reportagens de conteúdo parecido foram encontradas por esta pesquisa: “Botequins, populares e de luxo, nas ruas de Botafogo”, com um roteiro de botequins, de 9 de maio de 1980, in *Jornal do Brasil*, disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=030015_10&Pesq=botequim&pagfis=6445; “O leão é manso”, que afirma que um casal da “alta sociedade” comprou um botequim, de 6 de outubro de

“A sardinha frita, o torresminho e a moela de frango ainda têm muitos fãs. Para encontrar estes tira-gostos é só ir até o botequim da esquina, onde é possível saboreá-los acompanhados de uma cerveja gelada e de uma boa conversa”¹⁶⁷. A frase registrada em uma matéria do jornal O Globo de 1988 parece “revelar” às classes altas e média, às quais pertencem os leitores do veículo¹⁶⁸, a existência de um antigo e tradicional universo gastronômico popular, com uma profusão de alimentos que estes estratos considera “de pobre”, como sardinhas, miúdos de frango e banha de porco, presentes nos botequins, facilmente acessíveis e baratos. Além disso, a palavra “saboreá-los” evoca a ideia de saboroso e agradável ao paladar.

O interesse das classes abastadas pelo repertório culinário popular — e aqui podemos incluir suas técnicas, instrumental, ingredientes e formas de comensalidade — também pode ser entendido com “um dos modos com que a sociedade contemporânea ‘recupera’ o passado alterando-lhe os significados” (MONTANARI, 2006: 57). A este respeito, nos serve de exemplo, retroativamente a 1973, a matéria publicada no Jornal do Brasil que destaca: “Bebida popular, servida em qualquer botequim de esquina, a cachaça começa a entrar nas salas da

1980, in Jornal do Brasil, disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=030015_10&Pesq=botequim&pagfis=14130; “Cabral, novo mundo: bolinho de bacalhau”, com sugestões de botequins tradicionais para se provar a iguaria, de 15 de agosto de 1986, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&pagina=6&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1980>; “Botecos, onde a amizade é sempre o prato do dia”, de 18 de janeiro de 1988, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&pagina=3&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1980>; “Botequins: sinônimo de descontração”, de 22 de junho de 1988, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&pagina=2&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1980>; “Comer e beber bem. Em botequim”, de 20 de maio de 1988, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1980>; e “A noite do sardinhaço”, sobre doze botequins no centro que servem sardinha, de 24 de julho de 1987, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&pagina=4&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1980>.

¹⁶⁷ “Nos velhos botequins, a memória viva da região”, de 29 de março de 1988, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1980> e acessado em 12 de julho de 2021.

¹⁶⁸ Segundo o próprio jornal, 65% dos leitores pertencem às classes A e B, enquanto 28%, à classe C. Dados oficiais divulgados pelo veículo em sua página, disponíveis em <https://www.infoglobo.com.br/Anuncie/ProdutosDetalhe.aspx?IdProduto=91>, acessado em 12 de julho de 2021.

classe média e ganha um novo e inesperado ‘status’¹⁶⁹. O texto sinaliza regras para que o novo consumidor faça uma diferenciação social clara em relação ao povo na hora de beber:

“Enquanto o ritual do povo permanece — as crendices, as tradições, o vocabulário afetuoso e divertida — um novo ritual se estabelece para a classe média, em relação à cachaça. Servi-la em copos especiais, por exemplo, é um deles: em pequenos cálices de licor ou então em cálices de conhaque — conforme a quantidade servida, a gosto de cada um. Saboreá-la com requinte: Há quem descubra arrières gouts em certas pingas de superqualidade, devidamente envelhecidas, com rótulos já amarelados, descobertas em alguma venda perdida no interior”¹⁷⁰.

De volta à década de 1980, Ana Judith de Carvalho lança, em 1981, o que consideramos o primeiro livro de receitas dedicado à gastronomia típica dos botequins brasileiros. “Comida de Botequim”, uma obra de capa dura, com 215 páginas e 175 receitas, teve seu lançamento registrado em O Globo, cujo texto apontava, ainda que implicitamente, a importância da obra para a memória de uma cultura popular: “Embora algumas pessoas achem que não, a boa, honesta comida de botequim é, hoje, um gênero em extinção”¹⁷¹.

Entre as 175 receitas estão os seguintes clássicos dos botecos: aipim frito, batatinhas à calabresa, bolinhos de bacalhau, empadinhas de galinha, linguiça frita, pasteis de recheios variados, frango à passarinho, mocotó, feijoada, frango assado com farofa, rabada com agrião, picadinho à brasileira, filé acebolado, filé à cavalo e frango com quiabo. No prefácio, a autora afirma que o tipo de botequim ao qual pertencem tais receitas não inclui as “novas casas, mais ou menos sofisticadas, que procuram imitar o gênero” e ressalta que o tradicional botequim apresenta “além da sua atraente cozinha, um clima de tranquilidade e solidariedade únicas, pois a sua clientela é fiel” (CARVALHO, 1981: p 13). Sobre a dita moda dos botequins, Carvalho ressalta o seu componente nostálgico:

¹⁶⁹ “O gole quente da cachaça”, de 29 de maio de 1973, in *Jornal do Brasil*, disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=030015_09&Pesq=botequim&pagfis=84878, acessado em 12 de julho de 2021.

¹⁷⁰ *Idem*.

¹⁷¹ RÓNAI, Cora, “Trivial variado”, de 14 de março de 1981, in *Jornal do Brasil*, disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=030015_10&Pesq=botequim&pagfis=21821 e acessado em 12 de julho de 2021.

“Por que tantas pessoas (...) demandam cada vez mais os verdadeiros restaurantes tipo botequim? Apenas pelo ambiente simpático e aconchegante, as porções fartas e os preços razoáveis? Por certo que não. A razão dessa procura reside nas opções que tais restaurantes apresentam, e também numa inegável nostalgia quanto ao paladar bem simples e caseiro, tirado à cozinha familiar em geral” (CARVALHO, 1981: 14).

Ainda no início da mesma década, chega ao mercado o livro do fotógrafo Luiz Alphonsus, “Boteco Carioca”, com 63 imagens realizadas em diversos botequins da cidade, capturando a atmosfera típica destes estabelecimentos, que inclui jogos em geral, petiscos, rodas de conversa e de samba, sinuca, bebedores solitários nos balcões, registros de detalhes decorativos, como altares e pinturas artísticas. A obra, reeditada em 2015, se apresenta como uma “cartografia visual etílica” (ALPHONSUS, 2015) e os bares escolhidos não estão limitados a uma área geográfica restrita, abrangendo diversos bairros nobres e populares da cidade.

Adiante no tempo, na década de 1990, a “moda” de frequentar os velhos (e novos) botequins adotada pela classe média carioca não deu sinais de arrefecimento. O mercado editorial lançou, em 1997, a primeira edição do guia “Rio Botequim — 50 bares e botequins com a alma carioca”, livro destinado ao público local e de fora. Até a sua última edição, em 2012, o guia foi publicado quase anualmente indicando diferentes estabelecimentos tradicionais da cidade e narrando suas histórias. Na sua segunda edição, em 1998, o então prefeito Luiz Paulo Conde escreve: “Se algum dia alguém escrever um manual sobre a arte de ser carioca, os botequins do Rio certamente merecerão um capítulo especial”, e o compara a casas de restauração típicas que igualmente identificam outras cidades — “Todo povo tem em tascas, tabernas, bares, bistrôs, cafés, pubs ou cervejarias um ponto de encontro. Os cariocas curtem o botequim, que transformaram em verdadeira instituição, em qualquer ponto da cidade em que estejam” (PREFEITURA DO RIO DE JANEIRO, 1998: 7). O botequim popular, antigamente visto como antro da imoralidade, dos maus costumes, da malandragem e do submundo, estava definitivamente na moda para aquele estrato social que, anos antes, dificilmente entraria em uma “bodega”. Em 2006, a festa de lançamento do guia “Rio Botequim” daquele ano reuniu 1 mil pessoas na Lapa, zona central da cidade¹⁷². O velho botequim havia chegado ao auge de sua popularidade.

¹⁷² SANTOS, Joaquim Ferreira dos, “Viva os botequins do Rio!”, de 24 de novembro de 2006, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=2000&cultura=on> e acessado em 12 de julho de 2021.

Outras publicações sobre o assunto surgiram no período subsequente, para além dos anuais guias “Rio Botequim”, que a cada edição incorporava novas indicações à sua lista. Boêmios cariocas notáveis, o cantor e compositor Moacyr Luz e o chargista e caricaturista Jaguar lançaram na mesma época livros de crônicas sobre bares tradicionais da cidade, “Manual de sobrevivência nos butiquins” (LUZ, 2005) e “Confesso que bebi — Memórias de um amnésico alcoólico” (JAGUAR, 2001), em que narram histórias vividas por eles em alguns dos mais antigos e conhecidos lugares do gênero. Em comum, refletem sobre os critérios que definem um “autêntico” botequim, suas características típicas e sobre as “regras” não-escritas a serem cumpridas por quem os frequenta. Dissertam, com humor, sobre as condições de higiene desses estabelecimentos, sobre os seus clientes mais assíduos, os modos das práticas mais comuns por eles exercidas naquele espaço, sobretudo os de beber, conversar e comer.

Em 2008, o concurso “Comida di Buteco”, nascido dez anos antes e até então restrito à cidade de Belo Horizonte, capital de Minas Gerais, fez sua primeira edição no Rio de Janeiro, promovendo e premiando os “melhores” petiscos de botequim da cidade por meio de um júri e de uma eleição direta realizada entre seus frequentadores, que julgam os quesitos tira-gosto, temperatura da bebida, atendimento e higiene¹⁷³. Logo a seguir ao seu anúncio, uma matéria de capa do suplemento semanal de programação cultural “Rio Show”, em O Globo, trazia indicações de botequins tradicionais concorrentes, introduzindo-os ao leitor de classe média e alta do jornal. O título, “Prazer em conhecer”, não deixa dúvidas quanto à ideia de apresentação. Diz o texto: “Para quem ainda duvida que o pé-sujo¹⁷⁴ seja um patrimônio nacional, o festival Comida di Buteco vem fazer jus a pastéis, empadas e outras iguarias menos óbvias mas igualmente legítimas”¹⁷⁵.

A décima oitava edição do guia “Rio Botequim”, em 2010, trouxe versões dos textos em inglês, para o público estrangeiros, e 182 páginas a mais que a segunda edição, de 1998, com resenhas de 193 botequins, 143 a mais que os 50 iniciais. Reafirmando a importância

¹⁷³ O concurso cresceu de tal forma que, em 2019, em sua vigésima edição, afirma ter levado um público de 8 milhões de pessoas a 600 botequins de 21 cidades brasileiras. Os números são da própria organização do evento e estão disponíveis em <http://www.comidadibuteco.com.br/>, acessado em 12 de julho de 2021.

¹⁷⁴ A expressão “pé-sujo” é uma gíria usada para designar o botequim modesto, que supostamente não preza pela limpeza, daí a alcunha que o diferencia do chamado “pé-limpo”, ou seja, estabelecimento sem tradição na cidade, que emula e se apresenta como botequim, mas oferece condições de limpeza e atendimento supostamente mais adequadas que os tradicionais e, portanto, carece de “autenticidade”.

¹⁷⁵ AMORIM, Claudia e BECOZA, Juarez, “Prazer em conhecer”, de 1 de agosto de 2008, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=2000&cultura=on> e acessado em 12 de julho de 2021.

dessas casas para a identidade cultural carioca, o autor inclui pela primeira vez, em 2010, bares então recém-inaugurados, ou seja, sem antiguidade e história suficientes para serem considerados “tradicionalistas” para a cultura local: “E, se de um lado, há a beleza dos tradicionais endereços da cidade, de outro há a modernidade batendo à porta, conjugando excelência de serviço, com conforto e design arrojado” (STUDART, 2010: 15).

O processo de evolução das narrativas de valorização dos botequins tradicionais ao longo das últimas décadas do século passado e o início do atual, identificado neste trabalho, culminou em um decreto municipal, publicado em dezembro de 2012, que converteu 14 destes estabelecimentos em Patrimônio Cultural Carioca. Segundo o texto do documento, a justificativa para o tombamento imaterial pela municipalidade está no fato de que os botequins escolhidos são “locais de convivência democrática que traduzem o ‘espírito’ carioca de comemorar, de reunir, de festejar”.¹⁷⁶

4.5) Os “novos velhos” botequins e tascas

4.5.1) O caso dos neo-botecos

Em 2013, o chef carioca e apresentador de televisão Felipe Bonze, atualmente detentor de duas estrelas Michelin¹⁷⁷, inaugurou o bar Pipo, no bairro nobre do Leblon, cuja proposta era ser, nas suas próprias palavras, “um boteco com comida de vanguarda”¹⁷⁸. Segundo a reportagem do jornal Folha de S. Paulo, “sem deixar de lado os macetes da cozinha molecular, que o consagraram como o ‘Mago da Cozinha’, nome de um quadro de receitas que teve no ‘Fantástico’, da Rede Globo, Bronze investe em um cardápio descomplicado, com receitas

¹⁷⁶ O Decreto Nº 36605, de 11 de dezembro de 2002, declara Patrimônio Cultural Carioca 14 bares e botequins tradicionais considerando, entre outras justificativas, “a necessidade de buscar mecanismos de incentivos para a permanência desses bens culturais da cidade que passam por processo de transformação ou de desaparecimento” e a “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”, disponível em <http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/4368015/4108339/26DECRETO36605BareseBotequinsTradicionais.pdf> e acessado em 12 de julho de 2021.

¹⁷⁷ GARÇONI, Ines, “Quando parei de pensar em prêmio, minha vida andou”, de 28 e janeiro de 2019, in O Globo, disponível em <https://blogs.oglobo.globo.com/marina-caruso/post/felipe-bronze-sobre-carreira-quando-parei-de-pensar-em-premio-minha-vida-andou.html> e acessado em 12 de julho de 2021.

¹⁷⁸ NAGASE, Danielle, “Chef Felipe Bronze, do Oro, inaugura restaurante no Leblon”, de 4 de julho de 2013, in Folha de S. Paulo, disponível em <https://m.folha.uol.com.br/comida/2013/07/1306420-chef-felipe-bronze-do-oro-inaugura-restaurant-no-leblon.shtml> e acessado em 12 de julho de 2021.

típicas cariocas” e que “mexem com a memória afetiva do comensal”¹⁷⁹. Entre as receitas que classificou como “de vanguarda”, Bronze criou um mini-sanduiche batizado de “Cervantes”, em homenagem ao prato típico de um botequim tradicional da cidade, de mesmo nome, inaugurado em Copacabana em 1955¹⁸⁰ — e definitivamente fechado durante a pandemia, como já mencionamos. “Há poucos hábitos cariocas tão característicos como o de comer um sanduiche e tomar um chope, alta madrugada, no Cervantes” (STUDART, 2004: 115). Bronze, portanto, reverencia um ícone da gastronomia popular carioca. Enquanto o clássico “sanduiche de pernil com abacaxi” do Cervantes era feito com pão de leite, fatias de pernil de porco e de abacaxi, a versão mini de Bronze leva “pão de vapor”, pickles de abacaxi, barriga de porco marinada em shoyu e outros ingredientes orientais e maionese caseira¹⁸¹.

O exemplo citado acima ilustra, de modo eficiente, como a culinária consumida pelas classes abastadas do Rio de Janeiro incorporou, deglutiou e transformou as receitas clássicas servidas nos botequins cariocas tradicionais, de maneira a torná-las palatáveis ao gosto deste novo estrato consumidor e, sobretudo, a fazer uma distinção social clara entre o tradicional/popular e o novo/requintado. O fenômeno da proliferação de botequins inaugurados nos anos 2000, e não apenas na cidade, dispostos a emular as características decorativas e gastronômicas dos tradicionais é expressivo, embora não se consiga, aqui, falar em números exatos. Em 2004, um dos autores do guia Rio Botequim já atentava para o fato e o registrava com otimismo:

“Nos últimos anos, o que nos acostumamos chamar de cultura de boteco tem vivido um vigoroso renascimento (...). Como muitas das coisas que dão certo nesta terra, a mais recente febre do botequim (...) é fenômeno nascido da necessidade, antes de qualquer coisa. Necessidade de encontrar amigos e desconhecidos para beber, jogar conversa fora e, se for o caso, comer bem. (...) Feito o ajuste, seja isso de abrir novas portas ou não deixar que antigas baixem para sempre, pode até vir o lucro material. Mas isso é depois. Dinheiro não pode ser o objetivo inicial e principal do lugar. À sanha mercantilista podemos contrapor a renovação da nessa melhor tradição. À uniformização estética do plástico e dos anglicismos rasteiros respondemos com azulejos bicolores, cobogós e

¹⁷⁹ Idem.

¹⁸⁰ MOTTA, Bruna, “Chef Felipe Bronze ensina a fazer o seu sanduiche ‘Cervantes’”, de 4 de dezembro de 2020, in *Veja Rio*, disponível em <https://vejario.abril.com.br/comer-e-beber/felipe-bronze-receita-sanduiche-cervantes/>, acessado em 12 de julho de 2021.

¹⁸¹ Idem.

nomes em português singelo: Timão, Adega, Capitania, Informal, Academia... E se não podemos fugir da invasão globalizante, podemos — devemos sim, ao menos resgatar símbolos visuais, utensílios, receitas tradicionais. Para cada batata frita de pacote, uma porção de tremoços sai do pote” (LINS, 2004: 63).

Ironicamente, em São Paulo, maior e mais rica cidade brasileira, separada por cerca de 430 quilômetros do Rio de Janeiro, bares novos ao estilo botequim carioca antigo começaram a surgir no final dos anos 1990. O bar Pirajá, inaugurado em 1998 em Pinheiros, bairro de classes média e alta, se autointitula desde então como “Esquina carioca”, expressão impressa nos toldos verdes da casa. O botequim deu início a “uma linhagem de botecos paulistanos que logo se tornou febre na cidade: os inspirados nos botecos clássicos do Rio. Logo depois vieram o Posto 6 e o São Cristóvão, além de uma porção de endereços estéreis, sem vida, totalmente dispensáveis, criados na carona do sucesso desta ideia”¹⁸².

Compõem o ambiente do Pirajá elementos decorativos típicos dos botequins tradicionais, como as mesas e cadeiras vintage à moda dos anos 1950, azulejos bicolores e o balcão de serviço de chope em tampo de mármore. Além disso, espalhados pelas paredes, há quadros com imagens do Rio de Janeiro, de suas personalidades artísticas e de seus clássicos botequins. No cardápio, a inspiração é a mesma: bolinhos, empadas, pasteis, torresmos, picadinho de carne, entre outros petiscos típicos. O empreendimento é bem sucedido, visto que hoje compõe uma rede de bares que inclui, além do primeiro, em Pinheiros, outras quatro filiais na mesma região.

No Rio, bares de proposta semelhante começaram a ser abertos depois do sucesso obtido pelo Pirajá, como o próprio Pipo, já mencionado aqui, surgido cinco anos depois — aguardadas as devidas diferenças, já que bar de Felipe Bronze tem menu rebuscado, assinado pelo chef de renome internacional. Há, entretanto, um caso mais emblemático deste fenômeno, no Rio de Janeiro: o Belmonte, um botequim simples inaugurado em 1952, no Flamengo, bairro nobre da zona sul, adotou fórmula parecida e tornou-se uma rede, hoje, formada por nove estabelecimentos em seis bairros. A partir dos anos 2000, os sócios do empreendimento inauguraram outras casas emulando as características da original, adotando, inclusive, o mesmo nome para todas. Ou seja, a decoração, mobiliário e traços arquitetônicos dos anos 1950, vistas no primeiro Belmonte, foi copiada em todas as outras casas da rede. Assim sendo, estes bares

¹⁸² AGOSTINI, Bruno, “Pirajá é pioneiro entre os bares de São Paulo inspirados no Rio”, de 28 de abril de 2010, in O Globo, disponível em <https://oglobo.globo.com/boa-viagem/piraja-pioneiro-entre-os-bares-de-sao-paulo-inspirados-no-rio-3017204> e acessado em 12 de julho de 2021.

“gêmeos” possuem características estéticas idênticas, porém, vintages, além de oferecerem o mesmo cardápio de pratos, petiscos e bebidas. Pode-se considerar, portanto, a rede Belmonte como o McDonald’s dos botequins cariocas, na medida em que cumpre o papel de homogeneizar a sua culinária típica, tornando pouco ou nada diferente as experiências vividas neste ou naquele estabelecimento da rede. Fica evidente que o bar aposta no oferecimento de uma experiência nostálgica, ao imitar o pioneiro Belmonte, como estratégia de mercado. Nas sociedades contemporâneas, a nostalgia está fortemente presente na economia e desempenha papel importante na vida cotidiana dos indivíduos e grupos: “‘Rétro’, ‘vintage’, ‘terroir’ — todos os termos conotando ‘antiquado’ — dão aos produtos um prestígio atraente. ‘A l’ancienne’ significa ‘bom’” (Bonnett, 2016: 22). Para este autor, “muitos dos exemplos mais bem desenvolvidos e claros vêm de alimentos, viagens e lazer. (...) E o apetite por ‘comida de verdade’ foi estendido muito além dos bens com proveniência” (Bonnett, 2016: 22).

Oferecer um meio de “reviver os velhos tempos”, fazendo com o que o consumidor acione o seu sentimento nostálgico numa espécie de “ambiente temático” onde é possível provar uma culinária “caseira” e constituinte de uma identidade local é a estratégia encontrada por outros bares ao longo do final do século XX e início do atual. Como exemplo, citamos o Adelos, aberto em 2011 no Centro do Rio de Janeiro e assim descrito no guia Rio Botequim daquele ano: “Quer voltar no tempo? O restaurante Adelos é capaz de proporcionar essa viagem” (STUDART, 2011: 15). Entre outros elementos que remetem aos antigos botequins, a casa ostentava um piso de ladrilho hidráulico, mesas de madeira com tampo de mármore e petiscos como bolinhos de carne, carne-seca com aipim e linguiça com jiló (STUDART, 2012).

A moda do botequim “revival” já estava bastante estabelecida em 2012, no entanto, era evidente que, embora tivessem como objetivo reproduzir a atmosfera antiga, não é possível voltar no tempo. Naquele ano, a edição do guia Rio Botequim tentava aplacar a “sede” dos frequentadores que ansiavam por novidades, e apresentava “50 Novíssimos” — entre bares então recém-inaugurados e outros mais antigos, nenhum havia figurado em nenhuma das edições anteriores. No entanto, suas páginas ainda lamentam a perda de bares tradicionais e não deixam de criticar as casas inauguradas nos moldes “neo-botecos”:

“Na mesma Dias Ferreira, por exemplo, há inúmeras casas que se apresentam como botecos bem arrumados, oferecendo banheiros limpos e serviço impecável. Porém, nesses estabelecimentos, em geral, não há mais espaço para o pendura ou a tradicional rodada de cortesia de saideira. Com eles, inaugura-se uma nova etiqueta de botequim e a informalidade se desfaz à medida que a ida ao bar se torna um programa, em vez de

um encontro de esquina, ao qual se vai de bermuda e chinelo de dedo apenas para comprar cigarros e, quando se percebe, passou-se horas encostado no balcão”. (MELLO, 2012: 115).

Quase uma década depois, nos dias atuais, tal fenômeno segue em expansão. No próprio bairro nobre do Leblon, exatamente na mesma rua Dias Ferreira, uma das mais caras da cidade, o chef carioca Pedro Artagão, conhecido por sua culinária contemporânea de alta gastronomia e bases francesas, inaugurou, em 2020, o Boteco Rainha. No cardápio, petiscos como empadas, bolinhos de bacalhau e croquetes, e pratos tradicionais portugueses, como arroz de pato e o sanduíche prego no pão. Artagão, além de adotar a estratégia de emular a atmosfera nos antigos botequins, incorporou ao seu novo empreendimento uma nova tendência, esta mais recente e que, em 2021, se vê crescente não só em Portugal, mas também no Brasil: casas modernas que oferecem culinária popular típica das tascas e tabernas de Portugal, tema sobre o qual falaremos no próximo e último bloco desta dissertação.

4.5.2) As tascas modernas

Próximo ao Largo Luís de Camões, no Chiado, a Taberna da Rua das Flores é descrita por um jornalista como sendo uma “taberna à antiga”, ou ainda “o novo espaço da velha guarda que faz questão de fazer tudo como noutros tempos”, onde não há reservas e se pode “ir ao balcão para beber um copo sem esquecer as compotas e o azeite que falta lá em casa ou ainda a refeição que é pegar e largar”¹⁸³. Nesta casa, que ostenta a palavra “Taberna” em seu nome e já completa quase uma década de vida, a comida é anunciada como de estilo caseiro, capaz de despertar no comensal uma nostalgia das refeições em família ou das antigas casas de restauração popular, quase tão familiares quanto àquelas.

“Quando as pessoas dizem ‘iscas só como as que a minha avó faz’, então pode comê-las aqui’, garante Bárbara Matos. (...) Há pratos para aconchegar bem o estômago ao almoço, vinho e cerveja exclusivos para acompanhar e queijinhos e enchidos para

¹⁸³ “Petiscos, iscas e tragédia na taberna”, de 31 de março de 2012, in Sapo Online, disponível em https://ionline.sapo.pt/artigo/463294/petiscos-iscas-e-tragedia-na-taberna?seccao=Mais_i e acessado em 12 de julho de 2021.

petiscar durante a tarde até à noite. As iscas e a meia desfeita são as estrelas do quadro de ardósia, encostado à porta de entrada”¹⁸⁴.

Os ingredientes usados para preparar as refeições e petiscos na Taberna da Rua das Flores são provenientes de agricultura biológica e os itens de mercearia vendidos na casa são produzidos de forma artesanal, destacando que se tratam de “produtos com história”¹⁸⁵, o que remete à ideia de ruralidade, numa tentativa de resgate das antigas tradições culinárias do país. A estratégia corresponde às expectativas e desejos do comensal nos dias atuais. Para Menasche, “en lo que se refiere a la alimentación en las sociedades contemporáneas, que si bien la globalización se caracteriza por una creciente industrialización y homogenización — de productos, prácticas de consumo y gustos —, también es verdad que, en el lado opuesto de ese proceso, se da la valorización del tradicional, artesanal, local” (MENASCHE, 2013: 9).

Em Lisboa, o movimento de valorização das antigas tascas e tabernas, do qual o restaurante citado acima faz parte tentando imitar a atmosfera e o repertório culinário daqueles antigos ambientes, não começou em 2012. A Taberna Ideal — atualmente rebatizada como Taberna Esperança —, no bairro histórico da Madragoa, foi inaugurada em 2008 com o explícito objetivo de emular uma antiga taberna. Esta casa, já chamada de “taberna cool”¹⁸⁶, é apontada como “a primeira tasca moderna na capital a reinventar o conceito de petiscos de tasca”¹⁸⁷: “Vai sentir-se em casa! Os objectos recordam a casa dos nossos avós, a loiça é antiga e os móveis familiares. A comida é tradicional portuguesa, confeccionada na hora com produtos frescos do dia. A ementa e os petiscos são rotativos e estão assinalados diariamente em ardósia”¹⁸⁸.

No ano seguinte, em 2009, o chef Vítor Sobral, que se anuncia como “principal responsável pela reinvenção da gastronomia portuguesa”¹⁸⁹, inaugurou a Tasca da Esquina, no bairro nobre de Campo de Ourique. O menu deste estabelecimento traz receitas inspiradas em

¹⁸⁴ Idem.

¹⁸⁵ Idem.

¹⁸⁶ SILVA, Clara, “Sítios para comer na Madragoa”, de 1 de abril de 2019, in Time Out Lisboa, disponível em <https://www.timeout.pt/lisboa/pt/restaurantes/sitios-para-comer-na-madragoa> e acessado em 12 de julho de 2021.

¹⁸⁷ MENDONÇA, Bernardo, “Madragoa não perdoa (quem não a conhece bem!)”, de 13 de agosto de 2016, in Expresso, disponível em <https://expresso.pt/sociedade/2016-08-13-Madragoa-nao-perdoa--quem-nao-a-conhece-bem-> e acessado em 12 de julho de 2021.

¹⁸⁸ “Taberna Ideal”, s/d, in Rotas Gastronômicas, disponível em https://pt.rotasgastronomicas.com/restaurante_8428_taberna_ideal_lisboa.html e acessado em 12 de julho de 2021.

¹⁸⁹ <https://tascadaesquina.com/pt-pt/a-tasca/>

clássicos da culinária de tascas, porém, em versões, ou releituras, requintadas — como faria alguns anos depois o chef carioca Felipe Bronze em seu neo-botequim Pipo, utilizando a comida de boteco como base. Por ocasião de sua abertura, um jornalista relatou que o lugar, “uma tasca moderna”, possuía um “generoso e variadíssimo menu de petiscos” e um “ambiente informal mas elegante”¹⁹⁰. Sobral oferece, hoje, pratos como sopa do dia, moelas fritas com picles de cebolinhas, croquete, lascas de bacalhau com batata e ovo, polvo com tomate assado, batata doce e amêndoa, filletes de peixe frito com arroz de coentros e berbigão, amêijoas à bulhão pato, entre outros¹⁹¹.

Em Alfama, em 2010, surgiu a SuperCaliFragilistic, casa que se autodenominava “tasca atípica”, cuja cozinha foi classificada por uma de suas sócias como “um cruzamento entre ‘experimental e tradicional’”¹⁹²; o conceito do espaço, declarou, é de uma tasca “por causa das mesas e por sermos um bocado caóticos”¹⁹³. O menu trazia receitas como “bombons de morcela, ovos de codorniz com maionese picante de caril e maçã, ou almôndegas de alheira e cogumelos com puré de batata-doce”¹⁹⁴. Em 2012, Lisboa possuía, além das citadas anteriormente, pelo menos outras duas casas então recém-inauguradas com propostas similares, ambas na área central: a Taberna Tosca¹⁹⁵, no Cais do Sodré, e a Taberna Moderna¹⁹⁶, na Rua dos Bacalhoeiros.

Um exemplo bastante ilustrativo do fenômeno a respeito do qual dissertamos aqui é o da tasca “O Velho Eurico”, inaugurada em finais de 2019, no bairro histórico e turístico da Mouraria. A casa está instalada no mesmo edifício onde antes havia uma tasca tradicional chamada Eurico. Uma reportagem revela que o estabelecimento “passou para as mãos de um grupo de malta nova e empreendedora, que resolveu fazer do espaço uma ‘tasca moderna’”¹⁹⁷. A descrição esclarece que há uma “iluminação trendy, mobiliário vintage, pratos escritos num quadro de ardósia” e o público é de “gente nova”¹⁹⁸. O velho Eurico transformou-se em um novo Eurico, cujos donos, por sua vez, acharam atraente manter o nome antigo e adicionar-lhe

¹⁹⁰ “Tasca da Esquina”, de 23 de julho de 2009, in Diário de Notícias, disponível em <https://www.dn.pt/gente/tasca-da-esquina-1315668.html> e acessado em 12 de julho de 2021.

¹⁹¹ <https://tascadaesquina.com/pt-pt/a-tasca/>

¹⁹² PINHEIRO, Davide, “Uma tasca atípica em Alfama”, de 4 e junho de 2010, in Diário de Notícias, disponível em <https://www.dn.pt/cartaz/moda/uma-tasca-atipica-em-alfama-1585223.html> e acessado em 12 de julho de 2021.

¹⁹³ Idem.

¹⁹⁴ Idem.

¹⁹⁵ <https://tabernatosca.com/tosca/home/#7>

¹⁹⁶ <https://tabernamoderna.com/pt-pt/#the-place>

¹⁹⁷ <https://www.ondevamošnjantar.com/o-velho-eurico/>

¹⁹⁸ Idem.

o adjetivo “velho” à frente, certamente como forma de exaltar o fato de que a casa, embora tenha adquirido ares modernos, valoriza o espírito e a culinária da tasca original.

Já o chef português José Avillez, detentor de três estrelas Michelin¹⁹⁹, inaugurou uma nova “modalidade” de tasca e taberna. Primeiro, em 2016, abriu, no Chiado, as portas de um restaurante batizado de “A Taberna”: “A Taberna (Lisboa - Chiado) mais atípica de Lisboa oferece bons sabores portugueses com um toque de criatividade num ambiente muito descontraído”²⁰⁰. No ano seguinte, inaugurou a Tasca Chic, dentro de um sofisticado centro comercial: “Na Tasca Chic, os sabores genuínos das tascas tradicionais encontram-se com o espírito chic e cosmopolita de Lisboa. Aqui celebra-se o gosto de viver, num espaço com serviço atento e repleto de detalhes”²⁰¹. Os pastéis de bacalhau de Avillez, servidos nesta casa, são servidos “com maionese de alho e limão, ovas de truta e cebolinho”²⁰², enquanto no cardápio da Taberna há petiscos como mini empadas de cozido à portuguesa, croquetes de novilho com mostarda e pickles²⁰³. Avillez também é autor de “Petiscar com estilo” (2014), livro que reúne receitas de sua autoria e traz sugestões como peixinhos da horta de espargos verdes, pastéis de camarão e palmito e empadinhas de alheira de caça (AVILLEZ, 2014). No prefácio, o chef celebra a importância dos petiscos de tascas para a cultura do país e manifesta a sua preocupação com a atualidade e preservação desta tradição culinária:

“(…) não devemos esquecer que este gesto tão nosso de petiscar encerra parte da identidade de um povo, da tradição de um país, de uma cultura e, à mesa, envoltos nesses sabores, mergulhamos nas raízes, na história e no percurso que através dos nossos antepassados percorremos até hoje. Portugal é um país de petiscos, e bons. Vamos preservá-los e torná-los sempre actuais, para que possam acompanhar a evolução natural de tudo o que cresce com os tempos, agarrar nessa enorme herança cultural de sabores e torná-los sempre apetecíveis nos nossos dias (...). Vesti-la à altura é o desafio a que nos propomos” (AVILLEZ, 2014: 11).

¹⁹⁹ Avillez, chef português mais renomado no exterior, recebeu uma estrela no restaurante Tavares, onde foi chef executivo, e outras duas no Belcanto, ambos em Lisboa. Este último é “considerado um dos 50 melhores restaurantes do mundo pela prestigiada ‘The World’s 50 Best Restaurants’”. Ver mais em <https://www.joseavillez.pt/pt/jose-avillez>, acessado em 13 de julho de 2021.

²⁰⁰ Idem.

²⁰¹ <https://www.tascachic.pt/pt/>

²⁰² Idem.

²⁰³ <https://www.bairrodoavillez.pt/pt/taberna.html>

Conclusão

Esta investigação partiu da hipótese de que os espaços de comensalidade populares e tradicionais que conhecemos como tascas, tabernas e botequins, das cidades de Rio de Janeiro e Lisboa, sofreram um processo de valorização ao longo do último século. Este fato se revelou concreto, por meio do levantamento de publicações e de notícias de jornais a respeito do tema. Ao longo da pesquisa nos deparamos com informações relevantes que apontaram para a intensificação do fenômeno nas últimas décadas do século XX. São livros e textos de cunho nostálgico em relação às casas tradicionais, outros de lamento e consternação pelo desaparecimento de muitos espaços e livros de receitas e turísticos dispostos a guardar a memória e o saber culinário destes espaços.

Ambientes considerados, ao longo de séculos — as primeiras tabernas ocidentais surgiram ainda na Antiguidade, sob o Império Romano —, pelos segmentos sociais abastados e ditos “civilizados”, como verdadeiros “templos da perdição”, lugares a serem evitados por homens e mulheres “de bem” e “de família”, estão, atualmente, convertidos em espaços exaltados por sua importante contribuição à cultura urbana, e em alguns casos, devidamente patrimonializados.

Evidentemente, não pudemos afirmar com exatidão quando se deu tal virada de discurso no Brasil e em Portugal, o que, é inegável, nos causou certa frustração ao longo da pesquisa. Tal circunstância se deu pela falta de condições para uma investigação aprofundada nos arquivos de periódicos, o que exigiria esforços e tempo indisponíveis para a realização deste mestrado em tempos de pandemia. No entanto, o trabalho que empreendemos até aqui nos permite especular que a mudança de paradigma começa a ocorrer de fato a partir do pós-Segunda Guerra, e por três razões. Em primeiro lugar, é naquele período que se verifica, em contexto global, a valorização da memória coletiva por parte das sociedades modernas²⁰⁴. Valorização esta que, por sua vez, surge, em parte, como resposta à perda de hábitos e tradições, ocasionada pela própria aceleração da história: “A curiosidade pelos lugares onde a memória

²⁰⁴ Para o historiador Jacques Le Goff, “a evolução das sociedades, na segunda metade do século XX, elucida a importância do papel que a memória coletiva desempenha. Exorbitando a história como ciência e como culto público, ao mesmo tempo a montante, enquanto reservatório (móvel) da história, rico em arquivos e em documentos/monumentos, e aval, eco sonoro (e vivo) do trabalho histórico, a memória coletiva faz parte das grandes questões das sociedades desenvolvidas e das sociedades em vias de desenvolvimento, das classes dominantes e das classes dominadas, lutando, todas, pelo poder ou pela vida, pela sobrevivência e pela promoção” (LE GOFF, 2013: 435).

se refugia e se cristaliza está ligada a este momento particular da nossa história” (NORA, 1993: 7).

Em segundo lugar, por ser, ao longo da segunda metade do século XX e, especialmente, nas suas três últimas décadas, que se observam mudanças importantes nos costumes alimentares das populações urbanas das duas cidades, como resultado dos processos globais de homogeneização das práticas alimentares: de um lado, a cozinha popular tradicional vai, gradualmente, perdendo espaço para os alimentos industrializados, e de outro, os hábitos relacionados à comensalidade e à sociabilidade nos espaços de restauração popular vão deixando destonar atraentes, face à concorrência de espaços igualmente homogeneizados: lanchonetes, *convenience stores*, *snack-bars*, *shopping centers*.

A estes dois fenômenos soma-se a progressiva desertificação dos bairros históricos, onde se encontram em grande número tascas, tabernas e botequins, o crescente turismo de massas, — que, no caso português, não dá sinais de esmorecimento, pelo contrário — e a especulação imobiliária, como causa e, ao mesmo tempo, consequência destes dois movimentos, aliados às crises econômicas, como a provocada pela pandemia ao longo de 2020. O resultado desta combinação de fatores, que transformam as paisagens urbanas das duas cidades, é visível a olhos nus: o desaparecimento sucessivo de tasquinhas, tabernas e botecos, principalmente das zonas históricas de Lisboa e dos bairros centrais do Rio de Janeiro, locais de maior alvo da turistificação e dos projetos de renovação urbana, responsáveis pela desertificação destes lugares. Muitas das matérias de jornais e blogs de turismo e gastronomia que encontramos tratam de recomendar a ida rápida aos espaços tradicionais ainda sobreviventes, como se o destino fatal de todos eles fosse a extinção.

Como já demonstramos, o interesse cultural das sociedades burguesas de Rio de Janeiro e Lisboa em torno destes estabelecimentos tradicionais é permeado por um sentimento nostálgico, inserido no que pesquisadores consideram como uma “epidemia global” de nostalgia. Embora o mero interesse não seja capaz de salvaguardar estes patrimônios culinários e de sociabilidades, é possível que ele se configure como mola motriz de algumas políticas públicas destinadas a preservá-los. No Rio de Janeiro, como já dissemos, 14 botequins tradicionais foram tombados como Patrimônio Cultural Imaterial e, em Portugal, encontramos algumas iniciativas no sentido, como, por exemplo, a elevação do bar Moelas, em Coimbra, cidade que também elevou 27 tabernas a “destino cultural”²⁰⁵, a estabelecimento histórico²⁰⁶,

²⁰⁵ <https://www.dn.pt/portugal/centro/27-tascas-elevadas-a-destino-cultural-1155428.html>

²⁰⁶ <https://observador.pt/2020/09/29/bar-da-noite-academica-de-coimbra-o-moelas-passa-a-ser-estabelecimento-historico/>

assim como a criação da Rota das Tabernas de Grândola²⁰⁷. Ações deste gênero estão relacionadas às tendências de patrimonialização dos lugares de memória e da busca pelo autêntico, também características da modernidade tardia (HUYSSSEN, 2014).

Neste sentido, destinado ao público nostálgico do que consideram a “comensalidade segura” de tascas, tabernas e botequins, verificamos o surgimento de diversos estabelecimentos, inaugurados, até onde se pode verificar, a partir nos anos 1980, no Rio de Janeiro, e mais recentemente, nos anos 2000, em Lisboa, que buscam oferecer uma espécie de volta ao passado em ambientes que replicam características daquelas casas populares tradicionais. Os neobotecos cariocas revestem suas salas de azulejos bicolores, instalam pisos de ladrilhos hidráulicos e penduram imagens de São Jorge nas paredes, itens decorativos recorrentes dos botequins tradicionais. Já as novas tascas e tabernas de Lisboa exibem seus menus em quadros de ardósia, decoram seus espaços com mesas e banquinhos de madeira vintage e vendem até produtos de mercearia — em geral, artesanais e biológicos, destinados aos públicos de classes média e alta.

Nos cardápios, muitas destas casas têm em comum o fato de oferecerem pratos inspirados em receitas brasileiras e portuguesas tradicionais, porém, de preparos e apresentações atualizados e sofisticados. Seja em releituras de alta gastronomia assinadas por chefs de cozinha, seja em versões adaptadas aos paladares dos turistas estrangeiros, incorporam os modismos e nomenclaturas culinários da época. Tascas e botequins tradicionais sempre estiveram e estão igualmente em constante transformação, embora pareçam imutáveis aos olhos e paladares daqueles que anseiam nostálgicamente por uma volta ao passado. Uma casa de Lisboa, por exemplo, em 2016, servia salmão e picanha na brasa²⁰⁸; outra, uma versão diferente do clássico arroz de moelas com gambas²⁰⁹. O mesmo se pode dizer em relação aos botequins históricos cariocas, que tentam captar o interesse do público atual com novidades. Um dos exemplos ilustrativos desta tendência é o Bar do Momo, aberto nos anos 1960, que oferece inovações como a guacamole de jiló²¹⁰ e hambúrguer de pirarucu²¹¹, um peixe amazônico. Ou ainda o “Vai fundo”, petisco de pernil de porco, “em que a carne desfiada é coberta por polenta

²⁰⁷ <https://www.dn.pt/portugal/sul/rota-das-tabernas-arranca-no-sabado-2550719.html>

²⁰⁸ Cantinho do Alfredo, em Camxolide (Pais, 2016).

²⁰⁹ Pomar de Alvalade (Pais, 2016)

²¹⁰

<https://almadebar.com.br/jilo-em-guacamole-do-momo-a-receita/#:~:text=Uma%20das%20mais%20conhecidas%20inven%C3%A7%C3%B5es,e%20muito%20of%C3%A1cil%20de%20fazer.>

²¹¹ <https://almadebar.com.br/pirarucu-no-bar-do-momo/>

cremosa gratinada com queijo provolone”²¹², no Bode Cheiroso, botequim simples inaugurado nos anos 1940. Como observa Montanari, autor da História da Alimentação que nos ofereceu subsídios importantes para este trabalho, as tradições alimentares e gastronômicas não são estáticas, ao contrário, “são extremamente sensíveis à mudanças, à imitação e à influências externas” (MONTANARI, 2009: 12).

Por fim, gostaria de deixar registrada uma última constatação feita por mim ao longo desta pesquisa. É sabido que o crescimento e o ritmo de vida acelerados das cidades modernas dificultam a formação de laços mais estreitos entre os fregueses dos botequins, tascas e tabernas tradicionais sobreviventes, mas não se pode negar a existência atual de uma “comunidade sem proximidade” — aquela cujos integrantes partilham identidades sem necessariamente dividirem os mesmos espaços físicos (BELL e VALENTINE, 1997: 94). O conceito, no meu entender, é aplicável à ideia de que existem duas “comunidades”, uma em Lisboa e outra no Rio de Janeiro, das quais fazem parte os admiradores das tascas e dos botequins. Ou seja, indivíduos que se identificam enquanto frequentadores e admiradores destes estabelecimentos de restauração tradicionais e que se reconhecem na partilha deste “estilo de vida” peculiar.

Tais grupos, igualmente acometidos por sentimentos nostálgicos, entabulam e propagam, nos mais diversos meios de comunicação — seja nas redes sociais, em blogs da internet, na imprensa tradicional ou por meio da publicação de livros — um discurso comum com o objetivo de ressaltar a relevância cultural destes estabelecimentos em fins do século XX e início do XXI. Integram tais comunidades: formadores de opinião que assinam reportagens, artigos, obras, fotografias, guias e roteiros turísticos e, inclusive, estudos acadêmicos sobre a história e a cultura desses lugares, além de pessoas comuns que se engajam em campanhas pelo tombamento ou salvamento deste ou daquele botequim e tasca. A meu ver, diante das precárias políticas públicas de preservação, são os esforços destes grupos, ainda que de resultados imensuráveis, em prol da manutenção das práticas populares e tradições culinárias de tasquinhas, tabernas e botequins, que têm dado, nos dias de hoje, sobrevida a estas casas.

²¹² <https://vejario.abril.com.br/estabelecimento/bar-do-bode-cheiroso/>

BIBLIOGRAFIA/FONTES CONSULTADAS

- ALGRANTI, Leila Mezan. “Alimentação e cultura material no Rio de Janeiro dos vice-reis: Diversidade de fontes e possibilidades de abordagens”, in *Varia Historia*, Belo Horizonte, vol. 32, n. 58, p. 21-51, jan/abr 2016.
- _____ “Tabernas e Botequins: Cotidiano e sociabilidades no Rio de Janeiro (1808-1821)”, in *Acervo*, Rio de Janeiro, volume 24, nº 2, jul/dez 2011, pp. 25-42.
- ABEL, Marília e CONSIGLIERI, Carlos. *Oh! Sardinha Linda*. Sintra: Colares Editora, 2000.
- ANDRADE, Pedro, “A taberna mediática: local reticular de negociações sociais e sociológicas”, *Revista Crítica de Ciências Sociais*, Coimbra: C.E.S., nº 33, out/1991, p. 276.
- AULETE, Caudas. *Dicionário contemporâneo da língua portuguesa*. Rio de Janeiro: Editora Delta, 1968.
- AVILLEZ, José. *Petiscar com estilo*. Lisboa: A Esfera dos Livros, 2014.
- BAUMAN, Zygmunt. *Retrotopia*. Rio de Janeiro: Zahar, 2017.
- BARROS, Júlia Leitão de. *Os “night clubs” de Lisboa nos anos 20*. Lisboa: Edições E.I.R.L., 1990.
- BELL, David; VALENTINE, Gill. *Consuming geographies: we are where we eat*. Londres: Routledge, 1997.
- BELLUZZO, Rosa. *Nem garfo nem faca: à mesa com cronistas e viajantes*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.
- BIANCHI, Silvia Soler. *Entre o café e a prosa: memórias da Confeitaria Colombo no início do século XX*. São Paulo: Terceira Margem, 2008.
- BLUTEAU, D. Rafael. *Vocabulario portuguez, e latino, aulico, anatomico, architectonico, bellico, botanico ...: autorizado com exemplos dos melhores escritores portuguezes, e latinos; e offerecido a El Rey de Portugal D. João V*. Coimbra, Collegio das Artes da Companhia de Jesus, Lisboa, Officina de Pascoal da Sylva, 1712-1728.
- BONNETT, Alastair. *The Geography of Nostalgia: Global and Local Perspectives on Modernity and Loss*. Londres: Routledge, 2016.
- BOYM, Svetlana. *The future of nostalgia*. Nova York: Basic Books, 2001.
- BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. *Do primeiro almoço à ceia: estudos de história da alimentação*. Sintra: Colares, 2003.
- _____. *Portugal à mesa: alimentação, etiqueta e*

- sociabilidade (1800-1850)*. Lisboa: Hugin, 2000.
- BRAUDEL, Fernand. *As estruturas do quotidiano. Civilização material, economia e capitalismo nos séculos XV-XVIII*. Lisboa: Editorial Teorema, 1979.
- BRUIT, Héctor H. e EL-KAREH, Almir C. “Cozinhar e comer em casa e na rua: culinária e gastronomia na Corte do império do Brasil”, in *Estudos Históricas*, Rio de Janeiro, v. 33, jan-jun/2004, pp. 76-96.
- CANDAU, Joel. *Memória e identidade*. São Paulo: Contexto, 2011.
- CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- _____. *Bebida, abstinência e temperança na história antiga e moderna*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.
- CARVALHO, Ana Judith de. *Comidas de botequim*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1981.
- CARVALHO, João Pinto de. *Lisboa d’outros tempos: os cafés, vol.II*. Lisboa: Fenda Edições, 1991.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global Editora, 2004.
- CASTILHO, Júlio de. *A Ribeira de Lisboa: descrição histórica da margem do Tejo desde a Madre de Deus até Santos-o-Velho*. Lisboa: Imp. Nacional, 1893.
- CASTRO, Ruy; LUZ, Moacyr. *Pirajá: uma esquina carioca*. São Paulo: DBA, 2010.
- CAVALCANTE, Messias S. *A verdadeira história da cachaça*. São Paulo: Sá Editora, 2011.
- _____. *Todos os nomes de cachaça*. São Paulo: Sá Editora, 2011.
- CAVALCANTI, Nireu. *O Rio de Janeiro setecentista: a vida e a construção da cidade da invasão francesa até a chegada da corte*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora, 2004.
- CHALOUB, Sidney. *Trabalho, lar e botequim: o cotidiano dos trabalhadores no Rio de Janeiro da Belle Époque*. Campinas: Editora da Unicamp, 2008.
- COARACY, Vivaldo. *Memórias da cidade do Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: Documenta Histórica, 2015.
- COELHO, Maria Helena da Cruz. *Festa e sociabilidade na Idade Média*. Coimbra: Delegação do Inatel, 1994.
- CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. *Alimentação, sociedade de cultura*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.
- CROSS, Gary S. *Consumed nostalgia*. Nova York: Columbia University Press, 2015.
- DAVIS, Fred. *Yearning for yesterday: a sociology of nostalgia*. Nova York: The Free Press, 1979.

- DOMINGUES, Álvaro. “Depois dos passarinhos”, in *Pelas tascas de Lisboa: a cultura do prato-do-dia*. Lisboa: Frame Colectivo, 2019, pp. 144-151.
- DORIA, Carlos Alberto. *Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.
- DIDIER, Carlos; MÁXIMO, João. *Noel Rosa: uma biografia*. Brasília: Editora UNB, 1990.
- ENDERS, Armelle. *A história do Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: Gryphus, 2015.
- EDMUNDO, Luís. *O Rio de Janeiro no tempo dos vice-reis: 1763-1808*. Brasília: Senado Federal 2000.
- _____. *O Rio de Janeiro do meu tempo*. Brasília: Senado Federal, 2003.
- _____. *Recordações do Rio Antigo*. Rio de Janeiro: Conquista, 1956.
- FERNÁNDEZ-ARNESTO, Felipe. *Historia de la comida: alimentos, cocina e civilización*. Barcelona: Tusquets Editores, 2009.
- FILHO, Almir Pita Freitas. “A colônia portuguesa na composição empresarial da cidade do Rio de Janeiro no final do século XIX e início do XX”, in LESSA, Carlos (org). *Os lusíadas na aventura do Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: Record, 2002, pp. 165-197.
- FINA, Rosa Maria Canarim Rodrigues. *Portugal nocturno e a ameaça do dia: A ideia de noite na cultura portuguesa (séculos XVIII a XX)*. Tese de doutoramento em História, Universidade de Lisboa, 2016, em <http://hdl.handle.net/10451/25043>.
- FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (org), *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FLORENTINO, Manuel; MACHADO, Cacilda. “Imigração portuguesa e miscigenação no Brasil nos séculos XIX e XX: um ensaio”, in LESSA, Carlos (org). *Os lusíadas na aventura do Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: Record, 2002, pp. 93-116.
- FORSYTH, Mark. *Uma breve história da bebedeira*. São Paulo: Companhia das Letras, 2018.
- FRAME COLECTIVO. *TASCAS. Pelas tascas de Lisboa. A cultura do prato do dia*. Lisboa: Frame Colectivo / STET Livros & Fotografias, 2019.
- FREIRE, Wanda Vilhena. *Dos cafés parisienses aos botequins cariocas*. Rio de Janeiro: Rio Books, 2015.
- FREITAS, Francisco Paula. *Memórias Gastronômicas e não só: guia e andanças pelo Centro do Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: Dama Comunicação, 2015.
- GOMES, Danilo. *Antigos cafés do Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: Livraria Cosmos Editora, 1989.
- GOMES, João Pedro. “Comida de rua na Lisboa Moderna (sécs. XVI e XVII)”, in CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA. *Diz-me o que comes... Alimentação antes e*

depois da cidade. Fragmentos de Arqueologia de Lisboa I. Lisboa: Câmara Municipal de Lisboa, 2017, pp 98-109.

_____. “‘Almoços, lanchs, jantares e ceias’: os serviços de restauração em Lisboa à luz dos anuários comerciais (1871-99). Tipologias, serviços e produtos”, in *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, v. 18. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2018, pp. 129-155.

GOMES, Virgílio Nogueiro. *Tratado do petisco e das grandes maravilhas da cozinha nacional*. Queluz: Marcador, 2013.

GONÇALVES, Rafael Soares. “Porto Maravilha, renovação urbana e o uso da noção de risco: uma confluência perversa no Morro da Providência”, in *Libertas: R. Fac. Serv. Soc.*, Juiz de Fora, v.13, n.2, jul/dez. 2013, pp. 175-207.

GONDAR, Jô. “Cinco proposições sobre memória social”, in *Revista Morpheus: estudos interdisciplinares em Memória Social*, volume 9, nº 15, Rio de Janeiro: Híbrida, 2016, pp. 19-40.

GUIMARAENS, Luiz Alphonsus de. *Bares Cariocas*. Rio de Janeiro: Barléu, 2015.

HALBWACHS, Maurice. *Memória coletiva*. São Paulo: Edições Vértice, 1990.

HOLANDA, Aurélio Buarque Ferreira de. *Novo dicionário da língua portuguesa*. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira, 1975.

HUYSSSEN, Andreas. *Culturas do passado-presente: modernismo, artes visuais, políticas da memória*. Rio de Janeiro: Contraponto/Museu de Arte do Rio, 2014.

_____. *Seduzidos pela memória: arquitetura, monumentos, mídia*. Rio de Janeiro: Aeroplano, 2000.

JAGUAR. *Confesso que bebi: memórias de um amnésico alcoólico*. Rio de Janeiro: Record, 2001.

KARLS, Thaina Schwan. “História e alimentação: as confeitarias no Rio de Janeiro do século XIX (1854-1890)”, in *Revista Ingesta*, São Paulo, nº 1, mar/2019, pp. 172-186.

KATZ, Solomon H. (org.). *Encyclopedia of food and culture. Volume 1: Acceptance to Food Politics*. Nova York: Charles Scribner’s Sons, 2003.

KIPLE, Kenneth F. *Uma história saborosa do mundo*. Lisboa: Casa das Letras, 2008.

KLEIN, Jakob A.; MURCOTT, Anne (org.). *Food consumption in global perspective: essays in the anthropology of food in honour of Jack Goody*. Basingstoke: Palgrave Macmillan, 2014.

LE GOFF, Jacques. *História e memória*. Campinas: Editora da Unicamp, 2013.

- _____. *Para um novo conceito de Idade Média: tempo, trabalho e cultura no Ocidente*. Lisboa: Editorial Estampa, 1993.
- LEITHOLD, Theodor Von; RANGO, Friedrich Von. *O Rio de Janeiro visto por dois prussianos em 1819*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1965.
- LESSA, Carlos. *O Rio de todos os Brasis*. Rio de Janeiro: Record, 2005.
- LODY, Raul. *O Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.
- LOUSADA, Maria Alexandre. “Sobre a alimentação popular urbana no início do século XIX: tabernas e casas de pasto lisboetas”, in SERRÃO, José Vicente; FERREIRA, Magda A. Pinheiro, M^a Fátima S. M. (org.), *Desenvolvimento económico e mudança social. Portugal nos últimos dois séculos*. Lisboa: ICS, 2009, pp. 227-248.
- _____. “A rua, a taberna e o salão”, in VENTURA, M.^a da Graça Mateus (org.), *Os espaços de sociabilidade na Ibero-América (sécs. XVI-XIX)*, Lisboa: Ed. Colibri, 2004, pp. 95-120.
- _____. “Public space and popular sociability in Lisbon in the early 19th Century”, in *Santa Barbara Portuguese Studies*, vol. IV, 1997, pp. 220-232.
- _____. “Vida privada, sociabilidades culturais e emergência do espaço público”, in MONTEIRO, Nuno Gonçalo (org.), *História da Vida Privada em Portugal. A Idade Moderna*. Lisboa: Círculo de Leitores /Temas e Debates, 2011, pp. 424-456.
- _____. “Viajantes e turistas. Portugal, 1850-1926”, in LOUSADA, Maria Alexandre; PIRES, Ana Paula (org.), *Viajar*. Lisboa: CNCCR, 2010, pp. 65-75.
- LUZ, Moacyr. *Manual de sobrevivência os butiquins mais vagabundos*. Rio de Janeiro: Senac Rio, 2005.
- MACHADO, Julio Cesar. *Do Chiado a Veneza*. Lisboa: Livraria de A. M. Pereira, 1867.
- _____. *Lisboa na rua*. Lisboa: Empreza Horas Romanticas, 1874.
- MAGALHÃES, Dulce Maria. “A taberna: usos e espaços do tempo”. in *Revista Sociologia*, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 1996, volume 6, p. 213-229.
- _____. Consumos e sociabilidades na taberna: estudo preliminar de um caso, in *Revista Sociologia*, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, volume 11, 2001, pp. 107-119.
- MARQUES, Teresa Cristina de Novaes. *A cerveja e a cidade do Rio de Janeiro: de 1888 ao início dos anos 1980*. Brasília: Editora UNB, 2014.

- MELLO, Paulo Thiago de; SEBADELHE, Zé Octávio. *Memória afetiva do botequim carioca*. Rio de Janeiro: José Olympio, 2015.
- MENASCHE, Renata. “Cuando la comida se convierte en patrimonio: puntualizando la discusión”, in MINGOTE CALDERÓN, José Luis (org.), *Patrimonio inmaterial, museos y sociedad: balances y perspectivas de futuro*. Madrid: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte de España, pp.180-187.
- MENDES, Luís. “Gentrificação turística em Lisboa: neoliberalismo, financeirização e urbanismo austeritário em tempos de pós-crise capitalista 2008-2009”, in *Revista Cadernos da Metrópole*, São Paulo, nº 39, maio/ago 2017, pp. 479-512.
- MONTANARI, Massimo. *A alimentação como cultura*. Gijón: Ediciones Trea, 2006.
- _____ (org.). *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. São Paulo: Senac, 2009.
- NASCIMENTO, Bruno Pereira do. “Gentrificação na zona portuária do Rio de Janeiro: deslocamentos habitacionais e hiper precificação da terra urbana”, in *Caderno Prudentino de Geografia*, n. 41, v. 1, jan/jun 2019, pp. 45-64.
- NORA, Pierre. “Entre memória e história: a problemática dos lugares”, in *Projeto História*, São Paulo, volume 10, dez/1993, pp. 7-18.
- NUNES, Mario; VASCONCELOS, Rui. *Rota das tabernas de Coimbra*. Coimbra: Câmara Municipal, 2009.
- PAIS, José Machado. *A Prostituição e a Lisboa Boémia: do século XIX a inícios do século*. Lisboa: Edições Machado, 2016.
- PAIS, Tiago. *As 50 melhores tascas de Lisboa*. Lisboa: Editora Zest, 2016.
- PAQUETE, Manuel. *História Gastronômica de Lisboa: tradição, sociabilidade e pratos típicos*. Sintra: Colares Editora, 2016.
- _____. *Cozinha Saloia: hábitos e práticas alimentares no termo de Lisboa*. Sintra: Editora Colares, 2001.
- PATO, Bulhão. *Memórias. Scenas de infancia e homens de letras. Tomo I*. Lisboa: Typographia da Academia Real de Sciencias, 1894.
- _____. *Memórias. Homens politicos. Tomo II*. Lisboa: Typographia da Academia Real de Sciencias, 1894.
- PAVOLINI, Carlo. *La vita quotidiana a Ostia*. Bari: Laterza, 1991.
- PITTE, Jean-Robert. “Nascimento e expansão dos restaurantes”, in FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (org), *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, pp. 751-762.

- POLLAK, Michael. “Memória e identidade social”, in *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, volume 5, nº 10, 1992, pp. 200-212.
- PINTO, Raul Simões. *As tascas do Porto. Estórias e memórias servidas à mesa da cidade*. Porto: Edições Afrontamento, 2008.
- POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.
- PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO. *Rio Botequim 1998: 50 bares e botequins com a alma carioca*. Rio de Janeiro: Editora Casa da Palavra: Memória Brasil Projetos Culturais, 1997.
- _____. *Rio Botequim 2000*. Rio de Janeiro: Editora Casa da Palavra: Memória Brasil Projetos Culturais, 1999.
- _____. *Rio Botequim 2001*. Rio de Janeiro: Editora Casa da Palavra: Memória Brasil, 2000.
- _____. *Rio Botequim: 50 bares e botequins com a alma carioca*. Rio de Janeiro: Editora Casa da Palavra: Memória Brasil, 2004.
- _____. *Rio Botequim: 50 bares e botequins com a alma carioca. 6ª edição*. Rio de Janeiro: Casa da Palavra: Memória Brasil, 2005.
- QUITÉRIO, José. *Bem Comer & Curiosidades*. Lisboa: Documenta, 2015.
- RENTERÍA, Enrique. *O sabor moderno: da Europa ao Rio de Janeiro na República Velha*. Rio de Janeiro: Editora Forense Universitária, 2007.
- SILVA, Antonio de Moraes; BLUTEAU, D. Rafael. *Diccionario da lingua portugueza composto pelo padre D. Rafael Bluteau, reformado, e acrescentado por Antonio de Moraes Silva natural do Rio de Janeiro*. Lisboa, Simão Tadeu Ferreira, MDCCLXXXIX [1789]. 2v.: v. 1: xxii, 752 p.; v. 2:9.
- SILVA, António Manuel Policarpo da. *O piolho viajante. Viagens em mil e uma carapuças*. Porto Alegre: Editora Piu, 2020.
- SILVA, Maria Beatriz Nizza da. *Cultura e sociedade no Rio de Janeiro (1808-1821)*. São Paulo: Ed. Nacional, Brasília: INL, 1977.
- SILVA, Paula Pinto. *Farinha, feijão e carne seca. Um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005.
- SOARES, Luiz Carlos. “Os escravos de ganho no Rio de Janeiro do século XIX”, in *Revista Brasileira de História*, São Paulo, v. 8, nº 16, mar/ago 1988, pp. 107-142.

- SOUSA, José Manuel dos Santos. *A Alimentação na cidade de Lisboa: Influências, Ingredientes e Rituais*. Dissertação de mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade, Universidade de Coimbra, 2018, em <http://hdl.handle.net/10316/82305>.
- SOUZA, Juliana Teixeira. “Os jogos proibidos no tempo do Império”, in MARZANO, Andrea; MELO, Victor Andrade (org.). *Vida Divertida: histórias de lazer no Rio de Janeiro (1830-1930)*. Rio de Janeiro: Apicuri, 2010, pp. 153-177.
- SPANG, Rebecca. *A invenção do restaurante. Paris e a moderna cultura gastronômica*. Rio de Janeiro: Record, 2003.
- STUDART, Guilherme. *Rio Botequim. Os melhores petiscos e comidas de bar*. Rio de Janeiro: Casa da Palavra: Memória Brasil, 2006.
- . *Rio Botequim 2010. Ícone da boemia carioca*. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2009.
- STUDART, Guilherme. *Rio Botequim 2012. 50 novíssimos*. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2011.
- TEUBNER, Melina. “Street Food, Urban Space, and Gender: Working on the Streets of Nineteenth-Century Rio de Janeiro (1830-1870)”, in *IRSH*, Colônia, nº 64, 2019, pp. 229-254.
- VAQUINHAS, Irene. “Nome de Código 33.856: os ‘jogos de fortuna ou azar’ em Portugal entre a repressão e a tolerância (de finais do século XIXa 1927)” in CANOTILHO, Joaquim Gomes (org.). *Revista Portuguesa de História*, nº 37. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2005, pp. 473-479.
- . *Violência, justiça e sociedade rural. Os campos de Coimbra, Montemor-o-Velho e Penacova 1858 a 1918*. Tese de doutoramento em História, Volume 1, Universidade de Coimbra, 1990, em <http://hdl.handle.net/10316/696>.
- VAZ, Maria João. “Prevenir o crime: o corpo da Polícia Civil de Lisboa”, in *Revista Ler História*, Lisboa, nº. 53, 2007, pp. 9-46.
- WATZOLD, Tim. *Proclamação da cozinha brasileira como parte do processo de formação da identidade nacional no Império Brasileiro (1822-1889)*. Belo Horizonte: TCS, 2012.

Jornais e revistas

- A Capital: diário republicano da noite (1910-1926)
 Almanaque do Século (1920-1929)

Branco e Negro: semanario ilustrado, O (1899)
 Diário de Notícias (2000-2021)
 Diário da Manhã (1933/1967)
 Gazeta do Rio de Janeiro (1809-1826)
 Globo, O (1925-2021)
 Ilustração portuguesa (1903-1924)
 Jornal do Brasil (1891-1981)
 Jornal do Commercio (1827-1859)
 Pontos nos II (1885-1891)
 Público (2000-2021)
 Revista de turismo: publicação quinzenal de turismo, propaganda, viagens, navegação, arte e literatura (1916-1924)
 Repórter X: semanário de grandes reportagens e de critica a todos os acontecimentos sensacionais de Portugal e Estrangeiro (1930-1935)
 Serões (1904-1911)
 Vira: jornal humorístico, O (1906)

Matérias

AGOSTINI, Bruno. “Pirajá é pioneiro entre os bares de São Paulo inspirados no Rio”, de 28 de abril de 2010, in O Globo, disponível em <https://oglobo.globo.com/boa-viagem/piraja-pioneiro-entre-os-bares-de-sao-paulo-inspirados-no-rio-3017204> e acessado em 12 de julho de 2021.

ANGÉLICA, Joana. “Bar do Arnaldo: batidas da casa, arte, poesia e um pé de abacate”, de 28 de agosto de 1977, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&pagina=5&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1970>, acessado em 12 de junho de 2021.

ALVES, Raoni, “Movimento cai até 95% em restaurantes do Centro do Rio; esvaziamento aprofunda a crise”, de 9 de agosto de 2020, in Portal G1, disponível em <https://g1.globo.com/rj/rio-de-janeiro/noticia/2020/08/09/restaurantes-do-centro-do-rio-tem->

[queda-de-ate-95percent-no-movimento-esvaziamento-da-regiao-aumentou-a-crise.ghtml](#), acessada em 9 de julho de 2021.

AMORIM, Claudia e BECOZA, Juarez. “Prazer em conhecer”, de 1 de agosto de 2008, in O Globo, disponível em https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&ordenacaoData=relevancia&al_lwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=2000&cultura=on e acessado em 12 de julho de 2021.

AMORIM, Miguel, “Histórica taberna portuense ‘O Buraquinho’ fechou”, de 15 de dezembro de 2019, in Diário de Notícias, disponível em <https://www.jn.pt/local/noticias/porto/porto/historia-taberna-portuense-o-buraquinho-fechou--11621054.html> e acessado em 9 de julho de 2021.

ARNOSO, Vicente, “A tascas de Coimbra”, de janeiro de 1908, in Ilustração Portuguesa, janeiro de 1908, disponível em http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/1908/N101/N101_item1/P28.html acessado em 20 de abril de 2021.

BRITO, Paula, “Palmeira fecha ao fim de 60 anos. Mais uma tasca típica lisboeta que desaparece”, de 22 de dezembro de 2015, in Dinheiro Vivo, disponível em <https://www.dinheirovivo.pt/marketing-pub/tascas-palmeira-fecha-ao-fim-de-60-anos-12863483.html#:~:text=Mais%20uma%20tasca%20t%C3%ADpica%20lisboeta%20que%20desaparece.&text=A%20Palmeira%20fecha%20portas%20na,a%20ter%20fundado%20em%201954>, acessado em 9 de julho de 2021.

CARMO, Paula. “27 tascas elevadas a destino cultural”, de 27 de fevereiro de 2009, in diário de notícias, disponível em <https://www.dn.pt/portugal/centro/27-tascas-elevadas-a-destino-cultural-1155428.html> e acessada em 9 de julho de 2021.

CORDEIRO, Ana Dias, “Em Lisboa, turistas ouviram residentes dizer: ‘A cidade é nossa!’”, em 22 de setembro de 2018, in Público, disponível em <https://www.publico.pt/2018/09/22/sociedade/noticia/em-lisboa-turistas-ouviram-residentes-dizer-a-cidade-e-nossa-1844966> e acessado em 9 de julho de 2021.

FERREIRA, Ana Bela, “Lisboa diz adeus a mais um histórico. Palmeira fecha hoje”, em 23 de dezembro de 2015, in Diário de Notícias, disponível em <https://www.dn.pt/sociedade/lisboa-diz-adeus-a-mais-um-historico-palmeira-fecha-hoje-4949593.html>, acessado em 9 de julho de 2021.

FERREIRA, Nuno. “As últimas tabernas”, de 16 de outubro de 2000 de Nuno Ferreira, in Público, disponível em <https://www.publico.pt/2000/10/16/jornal/as-ultimas-tabernas-150081> e acessada em 9 de julho de 2021.

GARÇONI, Ines. “O ovo de Colombo”, de fevereiro de 2016, in Revista Gol, ed. 167, pp. 98-103.

_____. “Quando parei de pensar em prêmio, minha vida andou”, de 28 e janeiro de 2019, in O Globo, disponível em <https://blogs.oglobo.globo.com/marina-caruso/post/felipe-bronze-sobre-carreira-quando-parei-de-pensar-em-premio-minha-vida-andou.html> e acessado em 12 de julho de 2021.

GARRIDO, Nelson, “Tasca da Badalhoa: presunto, política e Boavista”, de 1 de março de 2013, in Público, disponível em <https://www.publico.pt/2013/03/01/p3/fotogaleria/tasca-da-badalhoa-presunto-politica-e-boavista-383257>, acessado em 10 de julho de 2021.

GOMES, Paulo, “Tradicional Bar Luiz escapa de ser despejado da Rua da Carioca”, de 29 de março de 2014, in O Dia, disponível em <https://odia.ig.com.br/noticia/rio-de-janeiro/2014-03-29/tradicional-bar-luiz-escapa-de-ser-despejado-da-rua-da-carioca.html>, acessado em 14 de junho de 2021.

GUILHERME, Tiago, “Opinião: À mesa, voltamos a ser crianças”, de 7 de janeiro de 2019, in Diário de Notícias, disponível em <https://www.evasoes.pt/invasoes/opiniao-a-mesa-voltamos-a-ser-criancas/>, acessado em 10 de julho de 2021.

GUIMARÃES, Cleo, “Berço da Bossa Nova, Casa Villarino fecha as portas no Centro do Rio”, de 17 de novembro de 2020, in Veja Rio, disponível em

<https://vejario.abril.com.br/cidade/berco-bossa-nova-casa-villarino-fecha-portas-centro-rio/> e acessado em 9 de julho de 2021.

JULIÃO, Paulo, “Taberna mais antiga fecha portas com morte da dona”, de 10 de dezembro de 2009, in Diário de Notícias, disponível em <https://www.dn.pt/portugal/norte/taberna-mais-antiga-fecha-portas-com-morte-da-dona-1443363.html>, acessado em 10 de julho de 2021.

LIMA, Ludmila, “50 lugares que fecharam no Rio durante a pandemia”, de 14 de março de 2021, in O Globo, disponível em <https://infograficos.oglobo.globo.com/rio/50-lugares-que-fecharam-no-rio-durante-a-pandemia.html>, acessado em 9 de julho de 2021.

LOBO, Paula, “Frank O. Gehry desenha taberna para concerto de Mariza nos EUA”, em 17 de julho de 2007, in Diário de Notícias, disponível em <https://www.dn.pt/arquivo/2007/frank-o-gehry-desenha-taberna-para-concerto-de-mariza-nos-eua-661319.html> e acessado em 10 de julho de 2021.

MACHADO, Pedro, “O inigualável café Estádio e outras velhas tascas de Lisboa”, de 28 de março de 2018, in Público, disponível em <https://www.publico.pt/2018/03/28/local/opinia/o-inigualavel-cafe-estadio-e-outras-velhas-tascas-de-lisboa-1808224>, acessado em 12 de junho de 2021.

MARKUN, Paulo Sérgio. “A vitória do paladar, a preços de antigamente”, de 27 de abril de 1980, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&pagina=4&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1980> acessado em 12 de julho de 2021.

MENDONÇA, Bernardo. “Madragoa não perdoa (quem não a conhece bem!)”, de 13 de agosto de 2016, in Expresso, disponível em <https://expresso.pt/sociedade/2016-08-13-Madragoa-nao-perdoa--quem-nao-a-conhece-bem-> e acessado em 12 de julho de 2021.

MESQUITA, Alfredo. “Domingo, nas hortas”, de 26 de julho de 1896, in Branco e Negro; semanário ilustrado, disponível em <http://hemerotecadigital.cm->

lisboa.pt/Periodicos/BrancoNegro/1896/Julho/Julho_item1/P76.html, acessado em 4 de fevereiro de 2021.

MIRANDA, Giuliana, “Destino da moda, Portugal vive alta de preços e começa a nutrir turismofobia”, em 22 de abril de 2018, in Folha de S. Paulo, disponível em <https://www1.folha.uol.com.br/mundo/2018/04/destino-da-moda-portugal-vive-alta-de-precos-e-comeca-a-nutrir-turismofobia.shtml> e acessado em 14 de junho de 2021.

MONTEIRO, Angela de Rego. “O novo status do antigo botequim”, de 18 de junho de 1977, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&pagina=3&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1970>, acessado em 12 de junho de 2021.

MOREIRA, Cristiana Faria, “Casa Cid, taberna centenária do Cais do Sodré, corre o risco de fechar”, de 15 de agosto de 2019, in Público, disponível em <https://www.publico.pt/2019/08/15/local/noticia/casa-cid-taberna-centenaria-cais-sodre-corre-risco-fechar-1883446>, acessada em 9 de julho de 2021.

MOTTA, Bruna. “Chef Felipe Bronze ensina a fazer o seu sanduíche ‘Cervantes’”, de 4 de dezembro de 2020, in Veja Rio, disponível em <https://vejario.abril.com.br/comer-e-beber/felipe-bronze-receita-sanduiche-cervantes/>, acessado em 12 de julho de 2021.

NAGASE, Danielle. “Chef Felipe Bronze, do Oro, inaugura restaurante no Leblon”, de 4 de julho de 2013, in Folha de S. Paulo, disponível em <https://m.folha.uol.com.br/comida/2013/07/1306420-chef-felipe-bronze-do-oro-inaugura-restaurante-no-leblon.shtml> e acessado em 12 de julho de 2021.

NAHAZ, Tetê. “Botequim e personalidade”, de 15 de junho de 1975, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&pagina=11&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1970>, acessado em 12 de junho de 2021.

NETO, Nelson Lima, “Restaurante Cosmopolita, na Lapa, perde essência para sobreviver à pandemia”, de 4 de março de 2021, in O Globo, disponível em <https://blogs.oglobo.globo.com/ancelmo/post/restaurante-cosmopolita-na-lapa-perde-essencia-para-sobreviver-pandemia.html>, acessado em 9 de julho de 2021.

OLIVEIRA, Abrantes. “A fauna dos cafés de Lisboa”, de 6 de dezembro de 1934, in Repórter X: semanário de grandes reportagens, disponível em http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/Periodicos/XSemnariodeGrandesReportagens/N3/N3_master/XSemnariodeGrandesReportagens_Ano1_N003_1934.PDF, acessado em 3 de fevereiro de 2021.

PAIS, Tiago, “Comer bem e barato nas zonas mais caras de Lisboa. Volume I: Chiado”, em 12 de outubro de 2016, in Observador, disponível em <https://observador.pt/2016/10/12/comer-bem-e-barato-nas-zonas-mais-caras-de-lisboa-volume-i-chiado/>, acessado em 9 de julho de 2021.

PINHEIRO, Davide. “Uma tasca atípica em Alfama”, de 4 e junho de 2010, in Diário de Notícias, disponível em <https://www.dn.pt/cartaz/moda/uma-tasca-atipica-em-alfama-1585223.html> e acessado em 12 de julho de 2021.

PONCINI, Helena, “Seis tascas autênticas para comer com gosto e barato em Lisboa”, de 20 de janeiro de 2018, in El País, disponível em https://brasil.elpais.com/brasil/2018/01/04/elviajero/1515072432_714377.html, acessado em 10 de julho de 2021.

REYS, Luís da Camara, “A miséria em Lisboa”, de novembro de 1908, in Os Serões, disponível em http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/Periodicos/Seroes/1908/N041/N041_item1/P34.html

RIBEIRO, Susana Sousa, “Casa Cid: a ‘derradeira casa de pasto galega’ diz adeus à Baixa lisboeta após 107 anos”, de 28 de fevereiro de 2020, in Sapo Viagens, disponível em <https://viagens.sapo.pt/saborear/noticias-saborear/artigos/casa-cid-a-derradeira-casa-de-pasto-galega-diz-adeus-a-baixa-lisboeta-apos-107-anos> e acessada em 12 de julho de 2021.

RIBEIRO, Victor. “Alfama: uma digressão a través d’este pitoresco bairro da Lisboa antiga”, de setembro de 1906, in Serões, disponível em <http://hemerotecadigital.cm->

lisboa.pt/Periodicos/Seroes/1906/N015/N015_item1/P20.html, acessado em 3 de fevereiro de 2021.

_____. “A Mouraria”, de abril de 1907, in Serões, disponível em http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/Periodicos/Seroes/1907/N022/N022_item1/P18.html, acessado em 16 de abril de 2021.

ROLDÃO, Henrique, “A Descoberta de Lisboa III no ano de 1921. O Bairro de S. Domingos”, de 5 de novembro de 1921, in Ilustração Portuguesa, disponível em http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/1921/N820/N820_item1/P20.html, acessado em 18 de abril de 2021.

RÓNAI, Cora, “Trivial variado”, de 14 de março de 1981, in Jornal do Brasil, disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=030015_10&Pesq=botequim&pagfis=21821 e acessado em 12 de julho de 2021.

SANTOS, Joaquim Ferreira dos. “Viva os botequins do Rio!”, de 24 de novembro de 2006, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&ordenacaoData=relevancia&alwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=2000&cultura=online> e acessado em 12 de julho de 2021.

SILVA, Clara. “Sítios para comer na Madragoa”, de 1 de abril de 2019, in Time Out Lisboa, disponível em <https://www.timeout.pt/lisboa/pt/restaurantes/sitios-para-comer-na-madragoa> e acessado em 12 de julho de 2021.

SCHWOB, Lliane. “Botequim 184, a novidade gastronômica do verão carioca”, de 25 de janeiro de 1980, in Jornal do Brasil, disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=030015_10&pesq=taberna&pagfis=492 e acessado em 12 de julho de 2021.

SOARES, José, “Os noctivagos de Lisboa. Notas de um repórter”, de agosto de 1910, in Revista Serões, disponível em [http://hemerotecadigital.cm-](http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/Periodicos/Seroes/1910/N008/N008_item1/P18.html)

lisboa.pt/Periodicos/Seroes/1910/N062/N062_item1/P57.html , acessado em 7 de janeiro de 2021.

SUED, Ibrahim. “Jornal de Ibrahim Sued”, in O Globo, de 11 de setembro de 1975, disponível em

<https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&pagina=17&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1970> e acessado em 12 de julho de 2021.

SUGAR, Roy. “Vida Noturna”, de 29 de dezembro de 1970, in Jornal do Brasil, disponível em

-
http://memoria.bn.br/DocReader/Hotpage/HotpageBN.aspx?bib=089842_08&pagfis=15627&url=http://memoria.bn.br/docreader#, acessado em 12 de junho de 2021.

SWANN, Carlos, “Espécie em extinção”, em 15 de outubro de 1978, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&pagina=15&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1970> e acessada em 9 de julho de 2021.

“A noite do sardinhaço”, de 24 de julho de 1987, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&pagina=4&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1980>, acessado em 12 de julho de 2021.

“A regulamentação do jogo: parecer apresentado ao governo pelo Conselho de Turismo”, in Revista de Turismo, 5 de fevereiro de 1918, disponível em http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/Periodicos/RevistadeTurismo/1917/N039/N039_item1/index.html, acessado em 19 de março de 2021.

“Arrenda-se” (anúncio), de 19 de fevereiro de 1851, in Jornal do Commercio, disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=364568_04&Pesq=botequim&pagfis=1793, acessado em 16 de julho de 2021.

“As lágrimas da pastora e do anjo São Gabriel”, de 26 de dezembro de 1929, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1920>.

“As melhores tascas de Lisboa”, de 8 de agosto de 2019, in Time Out Lisboa, disponível em <https://www.timeout.pt/lisboa/pt/restaurantes/tascas-a-nao-perder-em-lisboa>, acessado em 9 de julho de 2021.

“Assaltada e atacada a tiros uma casa commercial”, de 21 de outubro de 1934, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=pagina&pagina=3&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1930>, acessada em 16 de julho de 2021.

“Atirou a garrafa à cabeça do companheiro”, de 7 de fevereiro de 1933, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=pagina&pagina=28&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1930>, acessado em 16 de julho de 2021.

“Avisos”, de 26 de julho de 1826, in Gazeta do Rio de Janeiro, disponível em <http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=749664&pasta=ano%20182&pesq=botequim&pagfis=5997>, acessado em 16 de julho de 2021.

“Bar Luiz e loja Vesúvio voltam para o Estado”, de 8 de junho de 2021, in Diário do Porto, disponível em <https://diariodoporto.com.br/bar-luiz-e-loja-vesuvio-voltam-para-as-maos-do-estado/> e acessado em 9 de julho de 2021.

“Botecos, onde a amizade é sempre o prato do dia”, de 18 de janeiro de 1988, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&pagina=3&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1980>, acessado em 12 de julho de 2021.

“Botequim da rua do Hospício, ao pé da Fogo n. 141” (anúncio), de 18 de junho de 1852, in *Jornal do Commercio*, disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=364568_04&Pesq=botequim&pagfis=3866, acessado em 19 de abril de 2021.

“Botequins: sinônimo de descontração”, de 22 de junho de 1988, in *O Globo*, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&pagina=2&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1980>, acessado em 12 de julho de 2021.

“Botequins, populares e de luxo, nas ruas de Botafogo”, de 9 de maio de 1980, in *Jornal do Brasil*, disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=030015_10&Pesq=botequim&pagfis=6445, acessado em 12 de julho de 2021.

“Cabral, novo mundo: bolinho de bacalhau”, de 15 de agosto de 1986, in *O Globo*, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&pagina=6&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1980>, acessado em 12 de julho de 2021.

“Café com leite a toda hora” (anúncio), de 16 de junho de 1852, in *Jornal do Commercio*, disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=364568_04&Pesq=botequim&pagfis=3856, acessado em 19 de abril de 2021.

“Capela fechado à meia-noite é fim de mais uma tradição”, de 13 de janeiro de 1969, in *O Globo*, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1960&anoSelecionado=1969>, acessado em 12 de junho de 2021.

“Combatendo os flagellos da humanidade”, de 18 de outubro de 1927, in *O Globo*, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=pagina&ordenacaoData=relevancia>

<https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1920>, acessado em 12 de junho de 2021.

“Comer e beber bem. Em botequim”, de 20 de maio de 1988, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1980>, acessado em 12 de julho de 2021.

“Como identificar a autêntica tasca portuguesa”, de 5 de setembro de 2019, in Taste of Lisboa, disponível em <https://www.tasteoflisboa.com/pt/blog/how-to-identify-an-authentic-portuguese-tasca/>, acessado em 9 de julho de 2021.

“Continuará a caça aos redutos do crime”, de 28 de outubro de 1947, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1940&anoSelecionado=1947&mesSelecionado=10>, acessado em 16 de julho de 2021.

“Em Ipanema, um novo botequim, ‘Brasileirinho’. Com ritmistas da Império”, de 29 de janeiro de 1983, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&pagina=4&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1980> e acessado em 12 de julho de 2021.

“Esfaqueado pelos colegas”, de 3 de outubro de 1945, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&pagina=3&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1940&anoSelecionado=1945>, acessado em 16 de julho de 2021.

“Expurgando Nitcheroy dos máos elementos”, de 27 de janeiro de 1928, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=pagina&pagina=2&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1920>, acessado em 16 de junho de 2021.

“Expurgo da malandragem na Lapa e na Cinelândia”, 17 de novembro de 1958, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1950&anoSelecionado=1958&mesSelecionado=11>, acessado em 16 de abril de 2021.

“Grande baile de fantasia” (anúncio), de 6 de outubro de 1850, in Jornal do Commercio,, disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=364568_04&pasta=ano%20185&pesq=botequim&pagfis=1254, acessado em 16 de junho de 2021.

“Guerra ao jogo!”, de 25 de março de 1949, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&pagina=9&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1940>, acessado em 16 de julho de 2021.

“Lisboa de Outros Tempos: O Bairro Alto”, de 2 de janeiro de 1926, in A Capital, disponível em http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/Periodicos/ACapital/1926/Janeiro/Janeiro_master/ACapitalN5125aN5149.pdf, acessada em 3 e abril de 2021.

“Maconha no balcão”, de 22 de fevereiro de 1958, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&pagina=8&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1950&anoSelecionado=1958>, acessado em 16 de julho de 2021.

“Marcelo mantém tradição e bebe ginjinha no Barreiro. Promete voltar em 2021 seja ‘Presidente ou não’”, de 23 de dezembro de 2020, in Diário de Notícias, disponível em <https://www.dn.pt/pais/marcelo-mantem-tradicao-e-foi-beber-a-ginjinha-no-barreiro-13167924.html>, acessado em 12 de junho de 2021.

“Morte de proprietária octogenária encerra a mais antiga taberna da cidade”, disponível em <https://www.dn.pt/portugal/norte/morte-de-proprietaria-octogenaria-encerra-a-mais-antiga-taberna-da-cidade-1442578.html>, acessada em 19 de março de 2021.

“Morto a socos?”, de 10 de maio de 1926, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=pagina&pagina=5&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1920> e acessado em 16 de julho de 2021, a cena descrita é bastante parecida: um tumulto no Botequim dos Operários termina no assassinato, socos, de um dos envolvidos.

“Na nova Lapa, razões para se ter saudades da antiga”, de 4 de agosto de 1975, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&pagina=7&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1970>, acessado em 12 de junho de 2021.

“Nos velhos botequins, a memória viva da região”, de 29 de março de 1988, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1980> e acessado em 12 de julho de 2021.

“O Baile”, de 3 de junho de 1886, in Pontos nos II, disponível em <http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=273520&pesq=taberna&pagfis=400> e acessado em 9 de julho de 2021.

“O Café Martinho”, de 1 de março de 1906, in O Vira, disponível em http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/Periodicos/OVira/N01/N01_item1/P5.html, acessado em 3 de fevereiro de 2021.

“O gole quente da cachaça”, de 29 de maio de 1973, in Jornal do Brasil, disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=030015_09&Pesq=botequim&pagfis=84878, acessado em 12 de julho de 2021.

“O leão é manso”, de 6 de outubro de 1980, in Jornal do Brasil, disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=030015_10&Pesq=botequim&pagfis=14130, acessado em 12 de julho de 2021.

“Onde fica a tasca mais próxima?”, de 15 de fevereiro de 2016, in Diário de Notícias, disponível em <https://www.dn.pt/arquivo/2006/onde-fica-a-tasca-mais-proxima-635881.html>, acessado em 10 de julho de 2021.

“Os botequins clandestinos no Morro de S. Carlos”, 12 de março de 1934, in O Globo, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=pagina&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1930&anoSelecionado=1934&mesSelecionado=3> acessada em 16 de abril de 2021.

“O Velho Eurico. Mudam-se os tempos... mas mantém-se a tradição”, de 2 de fevereiro de 2020, in Onde Vamos Jantar, <https://www.ondevamojsantar.com/o-velho-eurico/>, acessado em 13 de julho de 2021.

“Pandemia aniquilou milhares de bares tradicionais pelo Brasil em 2020”, de 25 de dezembro de 2020, in Folha de S. Paulo, disponível em <https://outline.com/F8xBY5>, acessada em 9 de julho de 2021.

“Paradas obrigatórias em Campo de Ourique”, de 20 de fevereiro de 2018, in Time Out Lisboa, disponível em <https://www.timeout.pt/lisboa/pt/coisas-para-fazer/paragens-obrigatorias-em-campo-de-ourique> e acessado em 9 de julho de 2021.

“Petiscos, iscas e tragédia na taberna”, de 31 de março de 2012, in Sapo Online, disponível em https://ionline.sapo.pt/artigo/463294/petiscos-iscas-e-tragedia-na-taberna?seccao=Mais_i e acessado em 12 de julho de 2021.

“Polícia apreende granadas em bar de Campo Grande”, in TV Record, disponível em <https://recordtv.r7.com/balanco-geral-rj/videos/policia-apreende-granadas-e-caca-niqueis-em-bar-de-campo-grande-rj-17022020> acessado em 15 de abril de 2021.

“Progresso mata Providente, pacato botequim que só fez bem aos fiéis fregueses”, de 11 de abril de 1973, in Jornal do Brasil, disponível em

http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=030015_09&Pesq=botequim&pagfis=81913, acessado em 14 de junho de 2021.

“Repartição da polícia”, de 25 de outubro de 1850, in *Jornal do Commercio*, disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=364568_04&Pesq=botequim&pagfis=1340, acessado em 19 de abril de 2021.

“Restaurante Cervantes anuncia fechamento da unidade de Copacabana, Zona Sul do Rio”, de 30 de março de 2021, in Portal G1, disponível em <https://g1.globo.com/rj/rio-de-janeiro/noticia/2021/03/30/restaurante-cervantes-comunica-fechamento-da-unidade-de-copacabana.ghtml> e acessado em 9 de julho de 2021.

“Salvou-se dos pés das moças e caiu nas mãos dos ladrões”, in *O Globo*, de 19 de fevereiro de 1934, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=pagina&pagina=2&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1930>, acessado em 16 de julho de 2021.

“Scena de sangue da Rua Amapá”, de 20 de janeiro de 1928, in *O Globo*, disponível em <https://acervo.oglobo.globo.com/busca/?tipoConteudo=artigo&ordenacaoData=relevancia&allwords=botequim&anyword=&noword=&exactword=&decadaSelecionada=1920&anoSelecionado=1928&mesSelecionado=1>, acessado em 16 de julho de 2021.

“Taberna Ideal”, s/d, in *Rotas Gastronômicas*, disponível em https://pt.rotasgastronomicas.com/restaurante_8428_taberna_ideal_lisboa.html e acessado em 12 de julho de 2021.

“Tasca da Esquina”, de 23 de julho de 2009, in *Diário de Notícias*, disponível em <https://www.dn.pt/gente/tasca-da-esquina-1315668.html> e acessado em 12 de julho de 2021.

“Theatro de S. Pedro de Alcantara” (anúncio), de 14 de setembro de 1850, in *Jornal do Commercio*, disponível em http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=364568_04&pasta=ano%20185&pesq=botequim&pagfis=1166, acessado em 16 de junho de 2021.

Outras páginas eletrônicas:

Decreto N° 36605, que declara Patrimônio Cultural Carioca bares e botequins tradicionais, em <http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/4368015/4108339/26DECRETO36605BareseBotequinsTradicionais.pdf>, acessado em 25 de janeiro de 2021.

“Mappas das medidas do novo systema legal comparadas com as antigas nos diversos concelhos do reino e ilhas”, Lisboa: 1861, em https://www.google.com.br/books/edition/Mappas_das_medidas_do_novo_systema_legal/rMNBAQAAMAAJ?hl=pt-BR&gbpv=0, acessado em 15 de março de 2021.

Jogo do Bicho, em https://pt.wikipedia.org/wiki/Jogo_do_bicho, acessado em 15 de abril de 2021.

Turismo de Portugal, em http://www.turismodeportugal.pt/pt/Turismo_Portugal/visao_geral/Paginas/default.aspx, acessado em 4 de junho de 2021.

Dados econômicos sobre os leitores de O Globo, em <https://www.infoglobo.com.br/Anuncie/ProdutosDetalhe.aspx?IdProduto=91>, acessado em 12 de julho de 2021.

Números oficiais de público do evento Comida di Buteco, em <http://www.comidadibuteco.com.br/>, acessado em 12 de julho de 2021.

Informações sobre a carreira do chef José Avidez, disponíveis em <https://www.joseavillez.pt/pt/jose-avillez>, acessado em 13 de julho de 2021.

Páginas oficiais de restaurantes:

Tasca da Esquina - <https://tascadaesquina.com/pt-pt/a-tasca/>

Taberna Tosca - <https://tabernatosca.com/tosca/home/#7>

Taberna Moderna - <https://tabernamoderna.com/pt-pt/#the-place>

A Taberna - <https://www.bairrodoavillez.pt/pt/taberna.html>

Tasca Chic - <https://www.tascachic.pt/pt/>

ANEXOS

Anexo 1

Tabela: Alguns exemplos de pratos e petiscos de tascas, tabernas, botequins e casas de pasto no Rio de Janeiro e em Lisboa

A seguir, apresentamos duas listas contendo a relação de 180 preparações culinárias encontradas ao longo desta pesquisa. Importante observar que foram aqui reproduzidas tal e qual são citadas nas obras, e que estas abrangem o período do século XIX aos dias atuais. Há pratos principais, acompanhamentos e apenas ingredientes utilizados, muitas vezes sem descrições pormenorizadas. Quando foi possível, dispusemos lado a lado as de nomenclaturas idênticas de Brasil e Portugal, assim como relacionamos aquelas que consideramos semelhantes:

Botequins e casas de pasto (Rio de Janeiro)	Tascas, tabernas e casas de pasto (Lisboa)
Bolinhos de bacalhau	Pasteis de bacalhau
Sardinhas empanadas	Sardinhas assadas
Empadas de recheios variados	Empadas de recheios variados
Sardinhas de escabeche	Sardinhas fritas e sardinhas/carapaus de escabeche
Bife de fígado	Iscas de fígado e de carneiro
Linguiça de porco frita	Linguiça frita
Moelas	Moelas
Caldos (de feijão preto, verde, de mocotó, de ervilha, canja de galinha)	Caldos (verde, de legumes, canja de galinha)
Croquete	Croquetes
Salada de batatas	Salada russa
Ovos cozidos coloridos	Ovos cozidos
Tripas à moda do Porto	Tripas à moda do Porto
Peixe à milanesa	Peixe frito
Bacalhau à lagareiro	Bacalhau à lagareiro
Azeitonas	Azeitonas
Tremoços	Tremoços

Botequins e casas de pasto (Rio de Janeiro)	Tascas, tabernas e casas de pasto (Lisboa)
Pataniscas de bacalhau	Pataniscas de bacalhau
Picanha na brasa	Picanha na brasa
Arroz de pato	Arroz de pato
Frango à cabidela	Galinha de cabidela
Torresmo	Toucinho frito/ torresmos
Frango assado com farofa	Frango assado no forno
Cabrito assado	Cabrito assado
Dobradinha à portuguesa	Dobrada com feijão
Feijoada brasileira	Feijoada à trasmontana
Cozido à portuguesa	Cozido à portuguesa
Polvo frito com alho e coentro	Polvo frito
Sanduíche de pernil com queijo e abacaxi	Sandes de pernil
Bacalhau com natas	Bacalhau com natas
Lulas empanadas	Chocos panados
Filé de peixe com arroz de brócolis	Filetes de pescada com arroz de tomate
Mexilhões ao molho vinagrete	Mexilhões
Queijo coalho	Queijo saloio
Bacalhau à Gomes de Sá	Bacalhau à Gomes de Sá
Polvo à lagareiro	Polvo à lagareiro
Favas	Favas
Sopa Leão Velloso	Sopa de cação
Arroz de polvo	Arroz de polvo
Bacalhau à Zé do Pipo	Bacalhau à Zé do Pipo
Rabada com agrião	Rabo de boi
Pernil assado	Pernil assado
Bacalhau assado na brasa	Bacalhau com broa
Pernil de porco com um succulento molho de tomate	Carne de porco à alentejana

Botequins e casas de pasto (Rio de Janeiro)	Tascas, tabernas e casas de pasto (Lisboa)
Lulas empanadas ao molho	Lulas recheadas
Bacalhau com batatas	Bacalhau com grelos
Arroz de camarão	Arroz de moela com gambas
Língua defumada	Pernil fumado cozido
Iscas de peixe	Pescada cozida
Bobó de camarão	Açorda de gambas
Filé à cavalo	Bitoques com batatas fritas
Costela de porco	Cabeça de porco
Frango ensopado	Ensopado de coelho
Aipim frito	Petisco de carne de cabra cozinhada em vinho
Batatinhas à calabresa	Ervilhas com ovos
Salame	Chouriços de carne e de sangue
Sarrabulho à portuguesa	Jardineira
Carapuças de Braga	Feijão verde
Papas à portuguesa	Coelho com arroz
Batatas fritas	Bacalhau cozido
Pudins	Meia desfeita
Bolinho de feijoada	Amendoins/Pevides
Pastéis de Santa Clara	Chispe com ervas
Frango à passarinho	Caracóis
Filé com batatas fritas	Bife com batatas
Bifes de frigideira	Petingas fritas
Sopa de tartaruga	Mão de vaca
Caldeiradas de raia	Filetes de peixe-galo com arroz de grelos
Carne seca com farofa	Salsichas frescas com couve lombarda
Frango com quiabo	Pato assado no forno

Botequins e casas de pasto (Rio de Janeiro)	Tascas, tabernas e casas de pasto (Lisboa)
Galeto na brasa	Grão com espinafres
Filé acebolado	Carne de porco à alentejana
Codorna na brasa	Vitela assada
Picadinho à brasileira	Chocos grelhados
Filé à Oswaldo Aranha	Arroz de lulas
Vatapá	Arroz de garoupa
Pão com manteiga	Canoas de pescada
Pasteis de carne, queijo e camarão	Pato com arroz
Casquinha de caranguejo	Amêijoas à Bulhão Pato
Casquinha de siri	Alheira de Mirandela
Queijo provolone	Salmão na brasa
Polenta frita	Ossobuco à viguesa
Salaminho	Enchidos com grelos
Bolinho de camarão com catupiry	Pato com laranja
Bife à rolê	Chanfana
Angu à baiana	Rojões
Bolinho de arroz	Arroz à valenciana
Filé mignon aperitivo	Entrecosto no forno
Polvo ao vinagrete	Açorda de mariscos
Testículo de boi	Sopa da pedra

Fontes: (BRAGA, 2003; CARVALHO, 1981; EDMUNDO, 2003; EL KAREH e BRUIT, 2004; FONTES, 1987; GOMES, 2013; KARLS, 2019; LOUSADA, 2009; MAGALHÃES, 2001; PINTO, 2007; PAIS, 2016; PAQUETE, 2016; PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO, 2001; STUDART, 2006; e STUDART 2012).

Anexo II. Imagens de tabernas, tascas e lugares de petiscos em Lisboa no século XIX.

“O Taberneiro”²¹³, anos 1910, de Joshua Benoliel, e barraca denominada “frigideira”, instalada junto à Ribeira, em Lisboa, no lugar conhecido como *Malcozinhado*, em foto do mesmo autor, sem data²¹⁴.



²¹³ Arquivo Municipal de Lisboa, disponível em <https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/X-arqWEB/>

²¹⁴ Imagem recolhida em SILVANA, Pedro Manuel Pereira da. *As Iscas com Elas ou Iscas à Portuguesa. Património, Gastronomia e Turismo em Lisboa*. Dissertação de mestrado em Antropologia, Instituto Universitário de Lisboa, 2012, p. 138, em <http://hdl.handle.net/10071/4983>

Carvoaria na Rua de São Bento, em Lisboa, 1908, foto de Machado & Souza²¹⁵. Ao lado, dominó numa taberna, 1967, de Sid Kener²¹⁶, e abaixo, homens conversam em uma taberna de Lisboa, sem data nem autor²¹⁷.



²¹⁵ Arquivo Municipal de Lisboa, em <https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/xarqdigitalizacaocontent/PaginaDocumento.aspx?DocumentoID=274121&AplicacaoID=1&Pagina=1&Linha=1&Coluna=1>

²¹⁶ Arquivo Municipal de Lisboa, em <https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/xarqdigitalizacaocontent/PaginaDocumento.aspx?DocumentoID=284610&AplicacaoID=1&Pagina=1&Linha=1&Coluna=1>

²¹⁷ Disponível em <https://www.dn.pt/1864/a-recomendavel-vida-de-taberna-9912025.html>

Anexo II. Imagens de tabernas, botequins e quiosque no Rio de Janeiro no século XX.

Quiosque na Rua dos Beneditinos, início do século XX, foto de Augusto Malta²¹⁸ e, abaixo, homem lê jornal no botequim, 1950, foto de Thomas Farkas²¹⁹.



²¹⁸ Reprodução de imagem recolhida em ERMANKOFF, George. *Rio de Janeiro. Uma crônica fotográfica (1900-1930)*. Rio de Janeiro: G. Ermankoff Casa Editorial, 2003, p. 25.

²¹⁹ Reprodução de imagem recolhida em ERMANKOFF, George. *Rio de Janeiro. Uma crônica fotográfica (1930-1960)*. Rio de Janeiro: G. Ermankoff Casa Editorial, 2003, p. 200.

Botequim modesto no Rio de Janeiro, sem data ou autor²²⁰, e abaixo, interior de um botequim carioca nos anos 1950, sem autor²²¹.



²²⁰ Reprodução de imagem recolhida em MELLO, Paulo Thiago de; SEBADELHE, Zé Octávio. *Memória afetiva do botequim carioca*. Rio de Janeiro: José Olympio, 2015, p. 34.

²²¹ Idem, p. 8.

Nesta página, imagens de botequins cariocas flagradas nos anos 1970 pelo fotógrafo Luiz Alphonso (sem nomear os bares ou os bairros onde se encontram), que ilustram algumas das atividades exercidas nesses espaços: jogos, música e conversa²²².



²²² Reproduções de imagens recolhidas em GUIMARAENS, Luiz Alphonso de. *Bares Cariocas*. Rio de Janeiro: Barléu, 2015.

Anexo III. Tascas modernas de Lisboa inspiradas nas tradicionais: alguns aspectos decorativos e pratos servidos.

Taberna da Rua das Flores, no Chiado²²³:



²²³ Imagens disponíveis em [https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g189158-d3384492-Reviews-Taberna da Rua das Flores-Lisbon Lisbon District Central Portugal.html](https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g189158-d3384492-Reviews-Taberna_da_Rua_das_Flores-Lisbon_Lisbon_District_Central_Portugal.html)

Tascas, tabernas e botequins em Lisboa e no Rio de Janeiro: da plebe às elites (séculos XIX-XXI)

Tasca Chic, dentro do “Gourmet Experience” do El Corte Inglés²²⁴, e outras três imagens de A Taberna²²⁵, no Chiado. Ambas as casas são do chef José Aviliez,:



²²⁴ https://newterracotta.com/piwo_portfolio/tasca-chic-avillez/

²²⁵ <https://www.instagram.com/bairrodoavillez/>

Tasca da Esquina, do chef Vitor Sobral²²⁶ e O Velho Eurico, tasca na Madragoa ²²⁷:



²²⁶ <https://www.instagram.com/p/CH8zAGFsxT/>

²²⁷ <https://www.timeout.pt/lisboa/pt/restaurantes/o-velho-eurico>

Açorda de bacalhau, croquetes e “Alfacinha” (Coração de Alface grelhado no carvão, vinagreta de Garum, filete de sardinha), da Taberna da Rua das Flores²²⁸:



²²⁸ <https://www.instagram.com/p/CP8qFB5M8ag/>

“Prego de Atum e muito, muito mais”, “Picanha maturada”, croquetes e empadas d’A Taberna, de Avillez²²⁹:



²²⁹ Imagens de instagram <https://www.instagram.com/bairrodoavillez/>

Entrada de croquetes, queijo e azeitona; pataniscas e bitoque na Tasca da Esquina, do chef Vitor Sobral²³⁰:



²³⁰ <https://www.instagram.com/p/B5KeCtcHVJP/>

Anexo IV. Neo-botecos cariocas e suas comidas:

Três estabelecimentos da rede Belmonte, o “McDonald’s dos botequins”, em bairros diferentes: o primeiro, na Urca²³¹, o segundo, em Copacabana²³² e o terceiro, em Ipanema²³³:



²³¹ belmonte urca - <https://www.zomato.com/pt/rio/boteco-belmonte-urca>

²³² belmonte copacabana - <https://pt.foursquare.com/v/boteco-belmonte/4b3e7305f964a520549d25e3>

²³³ blmonte ipanema - <http://quarks.com.br/botecos/wp-content/uploads/2011/08/boteco-belmonte2.jpg>

Boteco Rainha²³⁴, no bairro nobre do Leblon, e Adelos²³⁵, no centro histórico carioca:



²³⁴ https://www.instagram.com/boteco_rainha/tagged/

²³⁵ <http://ograndechico.blogspot.com/2013/06/adelos-bar.html>

Arroz de pato, sardinhas fritas, porções de azeitonas temperadas e polvo com arroz de brócolis, todos os pratos do Boteco Rainha, do chef Pedro de Artagão²³⁶:



²³⁶ https://www.instagram.com/boteco_rainha/

Três petiscos do Pipo, neo-botequim do chef Felipe Bronze: caldinho de feijão com espuma de couve e torresmos, porção de mini-coxinhas e, abaixo, mini-sanduiche Cervantes²³⁷, Por último, sanduiche de pernil com abacaxi original do botequim tradicional Cervantes, no qual o chef Bronze se inspirou²³⁸:



²³⁷ bronze - <https://vejario.abril.com.br/comer-e-beber/felipe-bronze-receita-sanduiche-cervantes/>

²³⁸ cervantes - <https://i.pinimg.com/originals/c6/e7/3c/c6e73cd67a2399645f02c72c82545a35.jpg>