

Contribuições da imprensa para a preservação da memória e visibilidade da comida da região de Guaratiba-RJ

Press contributions to the memory preservation and visibility of food in the region of Guaratiba-RJ

Enviado em: 30-11-2022

Aceito em: 05-12-2022

Lara Passamani Merabet¹

Resumo

Os registros da vida cotidiana, em veículos de imprensa, despontam como uma relevante forma de manutenção da memória social. Por meio destes registros, é possível identificar códigos culturais, inclusive os relacionados às práticas alimentares, proporcionando o acesso à mediações, sociais e simbólicas, em diferentes épocas de uma sociedade. Este artigo buscou apontar e analisar as contribuições que o jornal *O Globo* produziu para a visibilidade e para a preservação da memória da comida à base de frutos do mar, oferecida pelos restaurantes da região de Guaratiba-RJ, compreendendo o período de 1970 até 2020. Os resultados mostraram que, a produção dos conteúdos alcançou maior intensidade, entre 1990 e 2009, e que, para além de receitas culinárias, continham aspectos relacionados à cultura, ao lazer e à breves biografias do território e de pessoas. Contribuindo tanto para a preservação da memória quanto para a visibilidade da comida e do lugar.

Palavras-chave: comida tradicional; memória; Guaratiba.

Abstract

The records of everyday life in media vehicles emerge as a relevant way of maintaining social memory. Through these records, it is possible to identify cultural codes, including those related to eating practices, allowing access to social and symbolic mediations in different times of a society. This article sought to point out and analyze the contributions that the newspaper *O Globo* produced for the visibility and preservation of the food memory based on seafood offered by restaurants in the region of Guaratiba-RJ, covering the

¹ Docente do curso Técnico em Hospedagem do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ). Doutoranda do Programa de Pós- Graduação em Memória Social da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO). Email: larapassamani@hotmail.com

period from 1970 to 2020. Results showed that the production of contents reached greater intensity between 1990 and 2009 and in addition to culinary recipes, they contained aspects related to culture, leisure, and brief biographies of the territory and people. Contributing both to the memory preservation and visibility of the food and the place.

Keywords: tradicional food, memory, Guaratiba.

Introdução

De acordo com Gonçalves (2004), como conjunto de práticas e representações, os sistemas culinários, na sua totalidade, identificam comportamentos e posições do ser humano na sociedade. As formas de cozinhar, as preferências do que comer, os gostos compõem códigos culturais, por meio dos quais acontecem mediações sociais e simbólicas. Woortmann (2013) diz que a comida fala. Fala de mudanças ocorridas no tempo e no espaço, de religião, de identidades perdidas, de tradições e práticas, de família, de homens e de mulheres. Ela é vista como elemento formador de memória e de identidade, guardando nos seus modos de saber e de fazer um patrimônio a ser preservado. O patrimônio cultural, nesse sentido, não apenas constituído de monumentos e objetos, mas também de expressões, de conhecimentos e de manifestações sociais, tais como as práticas alimentares.

Em estudos sobre a comida brasileira, Roberto DaMatta (1986, p.37) aponta que “temos o alimento e temos a comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se”. Para o autor, o alimento é qualquer substância nutritiva que o indivíduo ingere para manter-se vivo, já a comida é o alimento transformado culturalmente, aquilo que foi valorizado e escolhido entre os alimentos disponíveis. Ela define o domínio, que auxilia na delimitação de um grupo, de uma classe, de uma identidade.

Acompanhando o pensamento de DaMatta (1986), Woortmann (2013) e Montanari (2013), reforçam a necessidade de enxergar a comida como o alimento transformado pelas representações sociais e culturais, ou seja, a comida é cultura. Tal fato se dá porque não comemos somente o que encontramos disponível na natureza, mas também porque utilizamos nossas

habilidades, criatividade e técnicas para selecionar e elaborar nosso próprio alimento com base nos mais variados critérios, sejam eles econômicos, religiosos, nutricionais etc. Para Ferro, (2017, p. 16), “a comida pode ser considerada uma complexificação do alimento. Na mente do homem está o poder de transformação de um objeto não simbólico (alimento) em simbólico (comida)”.

Durante séculos, para preservar as informações sobre a evolução alimentar, o homem passou a escrever sobre o tema; havendo, desde a Antiguidade, registros em livros e manuscritos que mostram que a alimentação sempre esteve ligada a questões culturais e de saúde. Após o surgimento da imprensa, no século XV, tornou-se ainda mais imprescindível a necessidade das pessoas de registrarem a vida cotidiana como uma forma de manutenção da memória. Sendo o jornalismo um dos campos que atribui importância para essa segmentação. Michel et. al., (2015), afirma que o valor do jornalismo impresso, como documento histórico, não deve ser ignorado. Le Goff (1994, p. 461), pontua que a memória jornalística assinala “a entrada em cena da opinião pública [...] que também constrói sua própria história”.

Parte-se, portanto, do pressuposto que o jornal impresso pode ser compreendido como um lugar de memória, um espaço de articulação da cultura de um país, de lugares e de pessoas. Ainda que Nora (1993), não o tenha mencionado como tal, como fez com os museus, os arquivos, os cemitérios, as coleções, as festas, os aniversários, os tratados, os monumentos, os santuários e as associações. Para o autor, os lugares de memória são lugares materiais, nos quais a memória social se ancora e pode ser apreendida pelos sentidos material, funcional e simbólico. Nasceram e vivem, portanto, do sentimento de que não há memória espontânea, e por isso é preciso criar arquivos.

No entanto, Maduell (2015, p.34) defende que, no caso do jornal, existe a articulação desses três sentidos: “material, tratando-se de um produto cultural, disponível para consulta em bibliotecas e bancos de dados; funcional, por seu caráter de prestação de serviços e informação; e, por último, pelo que representa no imaginário social”. Nesta perspectiva, o jornal, apresenta-se

como um guardador de memória que não tem a intenção de restituir lembranças, nem tampouco de se colocar como verdade, mas de ser um elemento capaz de, através do pesquisador, inventariar o passado no presente.

Para Halbwachs (1990), o fenômeno da recordação e da localização das lembranças não pode ser percebido e analisado se não forem levados em consideração os contextos sociais, que servem de base para a reconstrução da memória. O autor adverte que, memórias não podem ser consideradas reconstituições fiéis do passado, mas devem ser sempre percebidas como reconstruções sociais, continuamente atualizadas e reconfiguradas no presente a partir de imagens, de sentimentos e de experiências. Nesse sentido, “a memória coletiva se distingue da história [...] por ser uma corrente de pensamento contínuo, que nada tem de artificial, já que retém do passado somente aquilo que está vivo ou capaz de viver na consciência do grupo que a mantém” (HALBWACHS, 1990 p. 81).

De acordo com Pollack (1992, p. 5), “a memória social deve ser entendida como um fenômeno construído coletivamente e submetido a flutuações, transformações e mudanças constantes”. Tal memória tem como característica, o ser seletiva, pois nem tudo que se vive, individualmente ou coletivamente, fica registrado e gravado. Os elementos constitutivos da memória, em primeiro lugar, correspondem aos acontecimentos vividos individualmente e, em seguida, aos acontecimentos que o autor chamou de “vividos por tabela”, isto é, aqueles que foram vividos pelo grupo ou pela coletividade que o sujeito diz pertencer (POLLACK, 1992).

Sendo assim, o acionamento da memória é condição importante na produção de peças jornalísticas. Seja comparando eventos presentes com eventos passados, convidando à nostalgia, seja como forma de desconstrução de acontecimentos do passado e reconstrução destes sob novo olhar no presente (PALACIOS, 2010). Os registros sobre comida nos jornais, por exemplo, foram se modificando ao longo do tempo, chegando ao que hoje se caracteriza como jornalismo gastronômico ou jornalismo especializado em gastronomia.

As diferenças entre alimentação e gastronomia são descritas por Ferro (2017, p. 26-27):

“A alimentação é o campo de estudo sobre o alimento, sem a interferência cultural que fazemos sobre ele, pois quando se considera a cultura sobre os alimentos denominamos comida [...] a gastronomia, é o desejo da expressão humana em sua individualidade perante às éticas dos gostos das cozinhas em que está inserido socialmente. Ela é a busca insaciável pela inovação destes gostos, conseqüentemente das técnicas culinárias, da comensalidade e da visão sobre o que é comida” (FERRO, 2017 p. 26-27).

Estudar e pesquisar sobre ambos os campos, não se resume somente ao estudo da comida ou do alimento. Neste trabalho, porém, a comida de Guaratiba, enquanto alimento transformado pelas representações sociais e culturais, e suas conexões com outros campos de conhecimento, como a memória e o jornalismo, teve um papel predominante como objeto a ser investigado.

Os objetos de pesquisa, no entanto, serão as reportagens e as notícias que tratam da comida de Guaratiba. A reportagem se enquadra nos textos do jornalismo opinativo, busca maior abrangência de assuntos, contextualizando e relacionando aspectos gerais, como cultura, história, atualidades, meio ambiente, turismo e saúde, ao tema abordado. Enquanto a notícia está entre os textos do jornalismo informativo, com o objetivo de narrar acontecimentos pontuais, ou seja, fatos do cotidiano.

Salienta-se que não é o propósito deste artigo, aprofundar-se na gênese do jornalismo. Trata-se de um estudo que provém do resultado parcial de minha pesquisa doutoral que está em andamento. Tal investigação se concentrou na metodologia de análise documental do acervo do jornal *O Globo*² no período de 1970 até 2020, utilizando-se das palavras-chave Barra de Guaratiba, Guaratiba e restaurantes, com o propósito de selecionar, o número de menções, o ano, e em qual caderno, coluna ou seção do jornal se encontravam. Posteriormente, buscou-se relacionar as informações coletadas

2 Jornal diário de notícias brasileiro, fundado em 29 de julho de 1925 e sediado no Rio de Janeiro.

com o contexto social da cidade à cada época. A revisão bibliográfica apresenta uma perspectiva interdisciplinar, articulando estudos sobre alimentação, gastronomia, memória social e o jornalismo para embasar a reflexão.

Embora algumas notícias e reportagens contivessem imagens, estas não foram prioritariamente contempladas para a análise do objeto, a maioria era em preto e branco e não apresentava uma resolução visual de qualidade. Mas, de certo modo, foram importantes para a correlação com o que era descrito sobre as pessoas e os lugares, no decorrer dos textos. No entanto, a análise das reportagens e das notícias foi feita primordialmente a partir da narrativa dos autores sobre a comida e o lugar.

Isto posto, este artigo apresenta introdução, desenvolvimento, dividido em duas seções, considerações finais e referências. Após a introdução; na primeira seção, apresenta-se uma breve trajetória de como a comida, de uma forma geral, ganhou relevância nas páginas de jornais, deixando para trás o discurso da culinária, e passando ao discurso da gastronomia, momento conhecido como virada gastronômica, além do movimento que se denominou como *boom* gastronômico, muito influenciado por questões como a mudança de estilo de vida das pessoas e a chegada de *chefs* internacionais ao País. Por conseguinte; na segunda seção, apresenta-se a trajetória da comida e dos restaurantes da região de Guaratiba-RJ, no período de 1970 a 2020, a partir do que foi encontrado nas páginas do jornal, buscando estabelecer uma correlação com o contexto social de cada época, na cidade. Por fim, nas considerações, apresenta-se um panorama dos resultados obtidos, mostrando de que maneira o conteúdo das notícias e das reportagens analisadas produziram contribuições para a visibilidade e a preservação da memória da comida à base de frutos do mar e para a região de Guaratiba-RJ.

O *boom* da comida como notícia

Nos últimos tempos, a gastronomia foi convertida em centro de debate em vários âmbitos e segmentos sociais. Ganhou protagonismo, com o

crescente aumento de publicações impressas e, também, por mídias como programas de televisão, documentários e filmes, por exemplo. Transformando os *chefs* de cozinha em verdadeiras celebridades. Até alguns anos atrás, era um assunto de interesse restrito, uma vez que só existia cultura gastronômica na França, limitada ao círculo das elites econômicas que podiam frequentar estes espaços em solo francês, ou até mesmo alguns outros poucos pontos que despontavam fora do país (BUENO, 2016). Essa reviravolta é conhecida como o *boom* da gastronomia, e se mantém como um fenômeno mundial.

Dória (2009), diz que o surgimento da gastronomia no mundo moderno deu-se em decorrência da urbanização e da generalização do hábito de se comer fora de casa, ou seja, em locais públicos, mais precisamente em restaurantes, sobre os quais tanto os frequentadores, quanto os críticos, podiam se manifestar. Essa alteração de hábitos tem, em boa parte, contribuição das mudanças que ocorreram no estilo de vida das pessoas, o aumento da jornada de trabalho e a economia de tempo para fazer as refeições.

A gastronomização mantém-se como uma tendência da alimentação contemporânea, fenômeno que está ligado aos atributos da comida como prazer, gosto, cultura e tradição. Tal fenômeno trouxe ao ato de comer, um *status* de lazer, de *hobby* e até de instrumento de sociabilidade, tornando-se um importante elemento na construção de identidades em determinados círculos e contextos. A gastronomização está ancorada não naquilo que se come, mas na forma que se come, que se prepara e, principalmente, na busca por ingredientes de melhor qualidade, na valorização da origem, no uso de técnicas culinárias e, não raro, nos saberes tradicionais (BARBOSA, 2009; POULAIN, 2016).

No Brasil, o modelo tradicional de programas televisivos que tratavam de comida, com a presença de culinárias, apresentava-se no formato dona de casa falando para dona de casa, como “A cozinha maravilhosa da Ofélia”, apresentado por Ofélia Ramos Anunciato desde o fim dos anos 50, que permaneceu no ar durante 30 anos (AMARAL, 2015). O ponto forte destes programas de entretenimento eram as receitas destinadas ao dia a dia, sem

grandes complicações ou refinamentos, inspirando todos os outros programas de culinária que se seguiram no País.

Conforme ia crescendo o discurso gastronômico, especialmente por meio de mídias impressas, este tipo de entretenimento foi entrando em desuso, assim como o uso dos aventais domésticos foram dando lugar as *dólmãs*³ profissionais. Toda essa ênfase dada ao tema, como ocorre atualmente, não surgiu do nada – pelo contrário, foi se construindo ao longo do tempo. Amaral (2015) denominou de “virada gastronômica” o período entre as décadas de 1970 e 1990, no qual o discurso da culinária passou, paulatinamente, a ceder espaço para a gastronomia no campo jornalístico, principalmente nas páginas dos jornais de maior circulação nacional. A autora reitera, ainda, a relevante importância ocupada pelo crítico gastronômico nesse processo. A crítica aqui pautada seria a apreciação de produtos culturais, neste caso a comida, que tinha como objetivo final dar orientação ou auxiliar os consumidores a tomar decisões práticas; como por exemplo, a que restaurante frequentar e os porquês. Mantendo assim seu forte apelo jornalístico de prestação de serviço (AMARAL, 2015).

Sob o pseudônimo de *Apicius*, o jornalista Roberto Marinho de Azevedo Neto escreveu, entre 1975 e 1997, uma seção sobre comida intitulada “A mesa, como convém” no Jornal do Brasil. Considerando que, nessa época, falar de comida não chegava nem perto do frenesi que é hoje em dia, ele se mostra, dentro do jornalismo brasileiro, como um ator importante no processo de transição da culinária como prática para a gastronomia como discurso (AMARAL, 2021).

Em termos de maior cobertura jornalística, destaca-se os anos 80 com a vinda dos *chefs* internacionais, movimento responsável pela primeira grande revolução no mercado, especialmente para o Rio de Janeiro, capital. Nesse momento, as técnicas culinárias se aperfeiçoaram, a apresentação dos pratos mudou e as pessoas passaram a se interessar mais pelo tema. Da leitura de matérias, sobre comida, apenas para apresentar receitas, elas passaram a ler

3 É uma palavra de origem turca que remete a um jaleco curto e justo, de origem militar. Foi adaptado para cozinha e se tornou a referência que nos permite identificar os profissionais da gastronomia desde a idade média.

notícias sobre *chefs* de grandes hotéis da cidade e também a comprar Guias Gastronômicos, usando-os como norte para encontrar eventos e movimentações ocorridas nos “restaurantes referência” da cidade. Um dos mais consultados era *O Guia dos Restaurantes do Rio* produzido por Danusia Barbara⁴, uma das precursoras desse movimento. O termo “jornalismo gastronômico”, inclusive, é atrelado a ela (DE SÁ VALE, 2014).

Ainda no Rio de Janeiro, outro ator importante nesse processo foi o *gourmet* José Hugo Celidônio, um dos responsáveis por esse *boom* gastronômico que invadia a cidade à época. Celidônio escreveu sobre o assunto em várias publicações, fundou o clube *Gourmet* e promoveu a vinda de diversos *chefs* mundiais ao país. Tendo criado cursos concorridos de arte culinária, atuou como diretor da revista *gourmet*, criador da cozinha experimental *Vogue* e foi autor do primeiro guia gastronômico feito no Brasil (JACOBSON, 1980).

Já na década de 1990, ainda que ações de divulgação sobre a gastronomia continuassem em alta, a cidade maravilhosa⁵ entrava em um declínio financeiro, devido a uma crise de desempregos que atingia a classe média. Esse movimento afetou diretamente alguns donos de restaurantes, que tiveram de fechar as portas, por não ter como manter os compromissos financeiros. O mesmo ocorreu com os profissionais de cozinha que não conseguiam se estabelecer no mercado de trabalho. Os donos de restaurante decidiram, então, se qualificar, para entenderem melhor o mercado. Assim, começou a época em que a classe média, de fato, entrou na cozinha (DE SÁ VALE, 2014).

Nos anos 2000, aconteciam concomitantemente dois fenômenos muito relevantes ao setor da gastronomia, o primeiro foi o início das instalações de instituições de ensino voltadas a gastronomia no Brasil; e o segundo a crescente explosão da temática nas páginas de jornais. Nesse contexto, a gastronomia começava a ser vista como parte indispensável quando se pensava em cultura, pois alimentar-se não equivalia mais a um simples gesto

4 Jornalista e Crítica gastronômica brasileira.

5 Termo utilizado para se referir a cidade do Rio de Janeiro.

de consumo salutar, mas reafirmava-se como uma importante função social que concretizava relações de identidade cultural e pertencimento. No campo jornalístico, a temática estaria localizada nos cadernos culturais justamente por essa compreensão de que o ato de comer vai além do simples alimentar-se (AMARAL, 2013).

Em entrevista concedida a De Sá Vale (2014), a *chef* Katia Barbosa, que comanda o Restaurante Aconchego Carioca, ao ser perguntada sobre o momento em que vivia a gastronomia carioca e a sua tradição, diz:

A culinária carioca está em um movimento de crescimento. Não vejo esses dois momentos como movimentos separados. Vejo sim como tendências, mas algo de valorização da nossa comida. Ainda bem. [...] O Rio já virou rota, inclusive para o turismo gastronômico. Temos aqui um pouco de tudo: comida contemporânea, comida de boteco, feiras gastronômicas. **O Rio é porta para o mundo e não tem nada melhor do que contar a nossa história através da nossa comida, a valorização da nossa comida vem acontecendo justamente para que ela não se perca na memória.** Penso nisso até por conta do que eu faço mesmo. Orgulho-me em fazer uma comida popular e gosto dela por ser uma comida de memória, afetiva, que nos remete à infância e também a outras épocas especiais. [...] **Não tem força maior que a imprensa nessas horas.** Hoje em dia, com o número de jornais e revistas especializadas no assunto então, é impressionante no poder que ela tem. **Se hoje tem muita gente bacana interessada em comida brasileira, foi porque tivemos muita informação passada sobre o assunto** (DE SÁ VALE, 2014 p. 24-25; grifo meu).

Ao relacionar a comida e as práticas culinárias com os processos de construção, afirmação e reconstrução de identidades, compreende-se, de certo modo, que ambos refletem maneiras, culturalmente codificadas, pelas quais os indivíduos expressam a singularidade de sua culinária frente a culinária dos outros (MACIEL, 2004). A valorização do fenômeno culinário, processo em que importância de produtos de tipo local ou tradicional denota o nexos com a cultura de determinado território, possibilita que o discurso do turismo transforme esses atrativos em produtos de consumo turístico, convertendo-os, em alguns casos, em patrimônio local (COSTA BEBER; MENASCHE, 2011). Conscientes ou não, os comensais, ao ingerirem a comida, comem cultura, pessoas e memórias (STEFANUTTI et al., 2018).

A comida de Guaratiba-RJ vira notícia

Guaratiba é uma palavra em tupi-guarani, composta pelos termos *agwa'rá* (guará) e *tyba* (ajuntamento), que nomina o território em referência à grande quantidade de guarás, aves pernaltas, hoje em extinção, típicas do litoral atlântico da América do Sul sobretudo em regiões de mangue. Grande parte de Guaratiba é ocupada por manguezais que chegam até a orla da Baía de Sepetiba e formam um importante ecossistema, com viveiros de peixes e crustáceos.

A Região Administrativa de Guaratiba está localizada na zona oeste da cidade do Rio de Janeiro, composta oficialmente por quatro bairros: Guaratiba, Barra de Guaratiba, Pedra de Guaratiba e Ilha de Guaratiba. É uma área de especial interesse turístico (AEITUR⁶) e de interesse agrícola (AIA-6), onde se encontram polos gastronômicos e de plantas ornamentais, sendo suas principais atividades econômicas, os serviços turísticos e gastronômicos e o comércio. As distintas “guaratibas” foram consolidadas pela história e pela geografia como uma coisa só e, até hoje, são representadas por uma região ampla no seio do território carioca, mas, na verdade, metaforicamente constituem um mosaico que se consolida por ser um lugar multifacetado, onde se manifestam diferentes culturas e valores. Cada bairro possui sua singularidade, constituída de materialidades e imaterialidades, que refletem as práticas espaciais dos sujeitos (MORGADO, 2019).

Embora esteja localizada no município do Rio de Janeiro, a região fica bastante afastada do Centro e das principais atrações turísticas da cidade maravilhosa. Consolida-se, por inúmeras décadas, como um lugar onde se encontra comida especializada à base de frutos do mar, culinária nascida a partir da tradição pesqueira local. Característica esta que evidencia também a

6 De acordo com o artigo 3º presente na Lei n.º 6.513 de 20 de dezembro de 1977, são trechos contínuos do território nacional, inclusive suas águas territoriais, a serem preservados e valorizados no sentido cultural e natural, e destinados à realização de planos e projetos de desenvolvimento turístico.

identidade cultural da comunidade, que é formada em sua maioria por pescadores artesanais, catadores de caranguejo e caiçaras⁷.

Atualmente, dentre todos os bairros da região, Barra de Guaratiba destaca-se sobre os demais, por possuir o maior número de restaurantes, cerca de 30 no total, que, em sua maioria, servem comida à base de frutos do mar. Aliado ao seu patrimônio paisagístico, o pólo gastronômico, ou o “circuito das tias”, existente ali, torna-se uma alternativa de renda para as famílias locais, gera emprego, mobilidade social e lazer para os moradores e passantes, como também impulsiona a cultura e valoriza a região.

Os restaurantes começaram a despontar nos anos 70, eram bem rústicos, praticamente o quintal da casa dos pescadores. Palmira Leal, nascida na região, filha de pescador e neta de portugueses, começou a cozinhar para ajudar a mãe com a renda da família. Aproveitando a oportunidade surgida com a invasão de surfistas no bairro, passou a fornecer pratos feitos a quem buscava ondas perfeitas por lá. Maria da Penha de Sousa Oliveira, paraibana, também começou a preparar, a pedido de clientes, o peixe pescado pelo seu marido Augusto. Depois de algum tempo, observando o sucesso que a gastronomia de frutos do mar conquistava na região, decidiram se unir a Tia Palmira e criar na região o que chamaram de Circuito das Tias. Nascia, então o Cantinho da Tia Penha (ROSA, 2015). Mais ou menos na mesma época, o casal português, Carmem de Souza Sampaio e Candido, compraram um velho e maltratado botequim e o transformaram no que mais tarde se tornaria o famoso restaurante Candido's em Pedra de Guaratiba (MARQUES, 1996).

Enquanto representantes de um pioneirismo da culinária especializada em frutos do mar na região, os restaurantes supracitados foram escolhidos como objetos de estudo desta pesquisa. No período de seleção das notícias e reportagens, no acervo do jornal *O Globo*, buscou-se por matérias jornalísticas que os citassem, tanto no título quanto no corpo do texto. Os resultados alcançados, condensados por décadas, estão citados na tabela 1.

7 É um termo de origem tupi, que faz referência a cercas que protegiam aldeias. Os caiçaras são descendentes de indígenas, de portugueses que chegaram ao Brasil a partir do século XVI e, em alguns casos, de negros trazidos ao país como escravizados.

Tabela 1. Número de citações jornalísticas dos restaurantes por décadas.
Fonte: Elaboração da própria autora, 2022.

Década	Número de citações
1970 - 1979	00
1980 - 1989	19
1990 – 1999	36
2000 – 2009	51
2010 - 2019	13
2020	01

Durante a análise dos dados, percebeu-se que as citações não foram numerosas quando comparadas ao extenso período estudado. A maior exposição se deu na década de 2000 com cinco citações anuais em média. A maioria localizada nos cadernos dos jornais de bairros, da própria zona oeste, região da qual Guaratiba faz parte. Vale ressaltar, que desde 1993, estes mesmos cadernos dedicam um espaço semanal à culinária carioca, o que dá indícios da baixa divulgação da culinária da região num contexto geral.

Algumas citações, constavam na seção *Água na boca* que, ao longo dos anos, se mostrou uma tribuna privilegiada, para bares e restaurantes apresentarem novidades ao cenário gastronômico das regiões. Inclusive, em 1996, os chefes de cozinha e os proprietários passaram a almejar ter o nome da coluna na parede de seus estabelecimentos, pois, nesse mesmo ano, foi criado o prêmio de mesmo nome, o qual passou a indicar os estabelecimentos eleitos, por meio de um júri de notáveis moradores da região, onde o restaurante estivesse instalado. Outras poucas citações estavam no caderno *Rio show*, especializado em divulgar arte e cultura na cidade, como programação de cinemas, teatros, shows, exposições, restaurantes e outros eventos.

Quanto ao caso da divulgação limitada ao jornal de bairro, algumas vezes numa seção de lazer e de serviço, noutras como matéria principal da seção *Água na boca*, apontam-se indícios de que ambas as formas agem como

importantes estratégias de divulgação dos estabelecimentos aos próprios moradores/leitores da região. Atende-se, dessa maneira, a um critério jornalístico de proximidade geográfica como uma forma de valorizar a própria região e sua culinária. Em contrapartida, não se alcança a mesma visibilidade em relação aos leitores de outras regiões da cidade. Neste último caso, talvez funcionasse o *boca-a-boca*, técnica de propaganda feita de forma verbal de uma pessoa para outra, que acabava espalhando a notícia entre amigos e conhecidos. Uma troca entre os dali e os de fora.

Exemplo disso, pode ser constatado na fala da repórter Jaciara Rodrigues em sua reportagem intitulada *Na rota dos prazeres da boa mesa* em 15 de janeiro de 2000.

“Para quem não conhece a região, chegar em Pedra e Barra de Guaratiba não é tão simples. Do centro do rio até as praias são aproximadamente cem quilômetros. **É preciso ter referências e a valiosa ajuda dos moradores.** Mas difícil mesmo depois da primeira visita aos bairros é esquecer o caminho que leva aos bares e restaurantes. Os pratos feitos à base de frutos do mar e a paisagem privilegiada vêm conquistando os cariocas – principalmente os moradores da Zona Oeste e da Barra - e muitos estrangeiros. A maioria desses restaurantes é premida e já consta nos principais guias gastronômicos” (grifo da autora).

Dando prosseguimento a análise dos dados; na década 70, não foram encontradas citações diretas aos restaurantes, mas as reportagens divulgavam a região a partir do “turismo de fins de semana”, por suas belezas naturais, o ar de tranquilidade, suas águas calmas, ideais para esportes náuticos motivando bons passeios, e tímidas referências a culinária local como atrativo turístico. Ao mesmo tempo e em contraponto, apontavam a decadente infraestrutura turística e a superlotação das praias durante o verão. Como observado na reportagem *Guaratiba quer suceder a Barra como pólo de turismo* (1971), quando um antigo morador, proprietário do Bar e Restaurante da Pedra diz: “Para dinamizar o turismo em nossa região, estamos oferecendo como atração comidas típicas à base de frutos do mar. Os peixes e os camarões são os melhores que existem na Guanabara, e o freguês pode até assistir à sua pesca junto a praias”.

Nos anos 1980, ainda incentivados pelo bucolismo, praias cercadas de amendoeiras, onde crianças, idosos, surfistas e pescadores dividiam

democraticamente as águas geralmente geladas do mar; percebeu-se, nas matérias, uma nova abordagem nos conteúdos sobre a região, como falas sobre a comida encontrada lá. Além da origem dos produtos utilizados no seu preparo, os textos também descreviam a história de vida das cozinheiras, tanto pela divulgação dos restaurantes em si, quanto pelo seu refinamento ou por sua simplicidade. Registros que incentivaram personalidades e artistas do Brasil e do mundo a frequentar a região em busca da boa comida e do bom entretenimento. Como descrito na reportagem *O mar e seus frutos na rota de muito sol*, em 21 de novembro de 1985.

“Mas há, além da fantasia e da beleza natural, um outro, e importante, apelo para se ir até lá: comida – farta – em bares e restaurantes que se avizinham e que, por isso mesmo, tentam dar a seus pratos atrativos maiores e diferentes. A matéria-prima: frutos do mar. Quem estiver disposto a comer carne até consegue. Mas estará fazendo a escolha errada no lugar errado” (grifo da autora).

Como descrito na reportagem *Para fruir, em terra tudo que vem do mar. Finda a refeição, ais de felicidade (1985)*:

“Hoje vem gente do Rio, de Tóquio e de muitas outras bandas: Tia Palmira já foi até notícia na edição dominical do *The New York Time* [...]. É restaurante com toalha e plástico e guardanapo de papel, ou seja nada de luxos. O ponto nobre fica ao ar livre, com as mesas sob os galhos de uma siriguela onde canários cantam. Na entrada um barzinho de bambu para batidas e bate-papo” [...]. Terrinas de barro chegam com pastéis de camarão. A seguir, camarões fritos ao alho e óleo, com rodela de limão. Vem a pasta de peixe, mexilhões a vinagrete. Os quentes surgem: bobó de camarão, vatapá, pirão de banana, lula refogada, farofa de dendê, arroz, filé de peixe a doré e melhor de tudo – o peixe a escabeche, com pimentões verdes, cebola e uma banana. As sobremesas surpreendem: nove potes de doces caseiro, um melhor do que o outro. Ainda assim o doce de jaca em calda e a baba de moça com coco produzem gemidos de felicidade, acompanhados de creme de leite. Cafezinho fresco encerra a feliz comilança” (O GLOBO, 1985).

Em relação a década anterior, nos anos 1990, houve um aumento significativo de citações. Tal fato reafirma as apurações de Amaral (2013; 2015) e De Sá Vale (2014) acerca do crescimento dessa frequência advinda de ações de divulgação do segmento gastronômico. Nesse período, algumas

reportagens ainda mantinham, em seus conteúdos, características que mesclavam notícia e descrição de receitas.

Em 1992, a cidade do Rio de Janeiro recebia a Conferência das Nações Unidas sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento, mais conhecida como ECO-92. Evento que contou com a presença de 178 chefes de estado e de governo de diferentes países e foi marcado pelo fortalecimento da atuação de representantes da sociedade civil, da efetiva participação das ONGs e de movimentos sociais no Fórum Global. Por ocasião da Rio-92, o restaurante Candido's foi o único do gênero “frutos do mar” a ser escolhido para servir os participantes durante a conferência no centro de convenções do Riocentro, por ter uma comida premiada nacional e internacionalmente (MICELI, 1992). Uma valorosa conquista, após o fatídico incêndio ocorrido no dia 09 de novembro de 1990, durante o jantar comemorativo dos seus vinte anos de inauguração, no qual estavam presentes artistas de novela e outras celebridades. O incidente custou aos proprietários Cr\$ 50 milhões de prejuízo na época.

Carmem de Souza Sampaio, mais conhecida como D. Carmem, cozinheira chefe do Candido's, teve, nessa época, reconhecimento internacional, recebendo as quatro comendas *Placa de Plata a la Calidad Gastronomica* – oferecido pela “imprensa espanhola”, *status* comprovado por turistas estrangeiros que chegavam ao Rio, com seu endereço em mãos. A mais de 30 anos recebendo artistas e políticos e outros tantos ilustres clientes, ela dizia que a gastronomia era um delicioso tempero para a região. Como se pode conferir na reportagem *Requinte em forma de frutos do mar*, publicada um dia após o incêndio do Candido's, em um caderno divulgado no Grande Rio, ou seja, uma das poucas vezes que ascendeu como notícia fora da área de cobertura da zona oeste pelo jornal O Globo.

Um dos endereços gastronômicos mais sofisticados do Rio, reunindo colunáveis, Ministros de estado, diplomatas, turistas – pessoas que são arroladas, encheriam um *Who's Who*⁸ – o Candido's não deve sua fama apenas ao paladar de seus pescados e frutos do mar, mas também à hospitalidade e à conversa de sua proprietária, D. Carmem

8 Publicação anual de referência internacional, que lista pessoas proeminentes da contemporaneidade.

Emília de Souza Sampaio, uma portuguesa de Trás Montes que se diz conservadora mas não hesita em experimentar qualquer novo ingrediente, como os sururus, pequenos moluscos antes jogados fora pelos pescadores, que se tornaram grande atração da casa fazendo a delícia até de grandes chefs como Pierre Troigros, Lenôtre e Paul Bocuse (O GLOBO, 1990).

Mas, ainda nesse cenário da Eco-92, não foi somente Carmem que recebeu algum tipo de holofote. Tia Palmira virou notícia enquanto recebia, no Caminho do Souza nº 18, endereço de seu restaurante, o monge budista e líder espiritual tibetano Dalai Lama. Tornou-se ponto de encontro também para os apreciadores de pratos à base de peixe e crustáceos. Em 1993, numa entrevista concedida a Paulo Gramado, Palmira de Souza Leal, proprietária e cozinheira *chef* do Tia Palmira, descreve como seu restaurante passou a ser conhecido e divulgado pela imprensa. Concedendo a José Hugo Celidônio os créditos da sua notoriedade nas páginas de jornal:

“A fama começou a correr a partir da popularização entre surfistas e franceses. A tripulação do Concorde sempre vinha aqui para comer. Costumo dizer que foram eles que me descobriram. Mas **o prestígio de verdade veio com a citação na Revista *Gourmet* em 1981, através do colunista José Hugo Celidônio**”. (grifo do autora).

Em 1998, em uma eleição realizada pelo Infoglobo, com participação de seus leitores, Tia Palmira, Tia Penha e Recanto do Tio João, este último sob o comando de Tia Eunice, foram considerados os melhores restaurantes de frutos do mar da zona oeste.

Partindo para a década de 2000-2009, observou-se uma explosão da temática gastronômica nas páginas de jornais da época; concomitantemente, houve também um avanço das citações dos restaurantes estudados no jornal O Globo. Para além da exposição jornalística local, Tia Palmira estrelava nas páginas dos jornais diários franceses, *Le Monde* e no *Le Figaro*, depois que seus pastéis de camarão, sua moqueca e seu bobó foram descobertos por um grupo de técnicos franceses que trabalharam na Restinga de Marambaia.

A fama da culinária de Guaratiba foi certamente construída com os dotes culinários e a tarimba das cozinheiras e dos cozinheiros da região. Com seus cardápios tradicionais, à base de frutos do mar, ganharam espaço nos guias

gastronômicos do Brasil, Danusia Barbara, Rio Botequim e Quatro rodas, conforme relata Claudio Mota na reportagem, da seção Água na Boca, intitulada *Comida servida com certificado de qualidade* de 15 de fevereiro de 2003.

Quanto as premiações, também alavancadas pelo jornal através do prêmio Água na boca, Tia Penha vence, em 2006 e em 2008, pela terceira e quarta vez consecutivas, o prêmio de melhor restaurante de frutos do mar da região, em 2007 ficou em segundo lugar. Nessa época, um de seus cinco filhos, de nome Erisvaldo, cursava faculdade de Gastronomia, algo que considerava valioso para melhorar a qualidade do atendimento do restaurante.

Na mesma época, o fomento aos Jogos Pan Americanos em 2007 promove a apresentação das leis 5.084 de 22 de setembro de 2009 e 5.071 de 06 de maio de 2009 (RIO DE JANEIRO, 2009) à assembleia legislativa do município. Ambas dispunham sobre a implantação dos polos gastronômico e cultural de Pedra de Guaratiba e da Barra de Guaratiba, os quais foram consolidados pela lei n.º 7.498, de 25 de agosto de 2022, que unifica, na legislação municipal, todos os polos gastronômicos e culturais do município do Rio de Janeiro. Tais fatos demonstram que de alguma maneira, o olhar do poder público voltava-se para as potencialidades da culinária local.

De 2010 a 2019, houve uma sequência de grandes eventos na cidade, como a Rio +20, em 2012; a Jornada Mundial da Juventude, em 2013; a Copa do Mundo, em 2014, e os Jogos Olímpicos, em 2016. Ocorreram também, grandes investimentos de infraestrutura no entorno da região de Guaratiba, como a construção do túnel da grotta funda. Outro fato importante foi a aprovação do projeto de lei n.º 683 de 21 de dezembro de 2017, que consolidou os polos gastronômicos, culturais e comerciais no município do Rio de Janeiro (RIO DE JANEIRO, 2017). Contudo, Guaratiba foi levada, talvez por todos esses investimentos públicos e investidas privadas, a entrar no mapa da gentrificação⁹.

9 Conceito criado pela socióloga britânica Ruth Glass em 1964. O termo refere-se a um fenômeno de transformação urbana que promove a elitização de um espaço, através da alteração da composição social de uma região ou bairro.

Nesse caótico contexto, mesmo visibilizados, de alguma forma, pelo poder público, por meio do projeto de implantação do polo gastronômico, os restaurantes de Guaratiba não encontraram muito espaço nos jornais. Nessa época, eles foram sobrepostos, por outras notícias sobre a região, como, por exemplo, quando, em 2013, a área preparada para a Jornada Mundial da Juventude, localizada em Guaratiba, foi inutilizada pela chuva, transformando-se em um grande lamaçal. Depois de transferir o evento para Copacabana, a prefeitura quis construir casas populares no local, um caso que ganhou grande repercussão nos jornais.

Em 2014, apenas O Cantinho da Tia Penha virou notícia por conquistar, novamente, o prêmio *Água na Boca* de melhor restaurante de frutos do mar de toda a zona oeste (CUNHA, 2014).

No ano de 2020, março ficará marcado na história, mês em que houve um anúncio oficial de que o mundo enfrentava a pandemia de Covid-19. Em setembro, os serviços de alimentação apareceram em sétimo lugar, em uma lista feita pela Secretaria Especial de Produtividade e Emprego do Ministério da Economia, como um dos segmentos mais impactados pela pandemia. As pessoas não estavam frequentando restaurantes e as notícias eram de que o setor gastronômico enfrentava um momento difícil, com inúmeros fechamentos de portas. Sendo assim, apenas em uma citação, no mês de setembro, na seção *Água na Boca*, o Cantinho da Tia Penha noticiava uma oferta de combo de um de seus pratos e o serviço de *delivery* para os clientes.

Mesmo percebendo que as questões que demarcam o sistema cultural da alimentação ascenderam bastante na pauta jornalística nos últimos 30 anos, destaca-se que de acordo com a Folha de São Paulo (2007, p. 44 *apud* Amaral, 2015), a importância dada a notícia é definida por critérios como o ineditismo, algo nunca publicado; a improbabilidade, algo pouco comum; o interesse, grau de influência sobre a vida das pessoas; o apelo, o quanto o fato causa curiosidade; a empatia, o quanto que as pessoas se identificam e a proximidade geográfica. Estes critérios são chamados de valores-notícia, ou seja, quanto maior o número de critérios o fato noticiado suprir, maior será a sua chance de divulgação. Contudo, “os valores-notícia não são naturais, mas

frutos da cultura jornalística e de uma intenção prévia, e esta pode originar-se em um nível pessoal, organizacional, social, econômico e ideológico, etc” (MOREIRA, 2006, p. 40). Segundo a autora, tanto os sujeitos, quanto as rotinas e certos segmentos sociais, são agentes de valoração e da construção de notícias.

Considerações finais

No conteúdo das notícias e das reportagens analisadas, observou-se que nunca foram exclusivamente para falar de receitas, nem se bastava a uma crítica gastronômica, ainda que a comida fosse a protagonista, dadas as inúmeras vezes que foram citadas e os inúmeros atributos dedicados, nos textos, a ela. Havia, nos conteúdos, um direcionamento que ia desde a prestação de serviço, até breves biografias, um pouco da história e da cultura do lugar.

Nas décadas de 1990 e 2000, a comida e os restaurantes da região de Guaratiba-RJ obtiveram seu tempo áureo de exposição jornalística, ocupando importantes espaços nos cadernos e seções do *O Globo*. Impulsionados, principalmente, pela qualidade da comida e dos serviços, mas também, influenciados pela transição do discurso da culinária para o da gastronomia; pela chegada dos *chefs* internacionais; pelos críticos gastronômicos anônimos; pelos “clientes-celebridades” e, em menor parcela, pelos grandes eventos ocorridos na cidade do Rio. Dessa maneira, houve um conjunto de critérios que definiu a importância do que iria e de quando seria noticiado sobre a comida e o lugar, a cada época. Confirma-se, portanto, o que Amaral (2015 p. 130) de que “quanto mais critérios determinado fato suprir, maiores serão as chances de ele se tornar notícia”.

Nas últimas décadas, houve um declínio das divulgações dos restaurantes no jornal. Algumas respostas ao ocorrido, podem ser as seguintes: a) os restaurantes são tradicionais, ou seja, restaurantes que estão enraizados em um saber fazer, nos hábitos e nos costumes locais há muitas décadas, não há ineditismo, e o que é comum ou já foi normalizado, possui pouco valor informativo; b) outra questão, é o declínio das próprias publicações

e da distribuição de jornais, revistas e guias de forma impressa. Atualmente, um novo espaço de divulgação, se forma por meios digitais, ocorre a migração dos próprios jornais e revistas (antes impressos) para blogs, redes sociais e inúmeras outras plataformas, inclusive as de avaliação como a *tripadvisor*.

Carlos Eduardo Lins da Silva (2022) destaca que: “é uma tendência que não tem muito retorno ao passado”. Os baixos custos de produção, permitidos pelas plataformas digitais, o fácil acesso à internet e as formas de interação proporcionadas pelas redes sociais, criaram uma nova configuração para a comunicação e para a narração dos fatos. A produção do próprio conteúdo por parte dos restaurantes, que agora têm o poder de veicular notícias, captar, produzir e partilhar dados, ajuda na promoção do estabelecimento. Eles conversam, trocam e criam informações com consumidores/clientes/leitores, fazendo boa parte do trabalho antes centralizado nas mãos do jornalista. Segundo Camargo e Santos (2015, p. 118-119), dois tipos de crítica passaram a ter grande destaque na internet: “a dos profissionais, que preferem publicar conteúdo independente, e a dos amadores, que passaram a publicar suas opiniões em espaços que permitem a construção de conteúdo através do diálogo livre”.

Atualmente, na região de Guaratiba, em especial o bairro de Barra de Guaratiba, concentra-se um polo com aproximadamente 30 restaurantes especializados em pratos à base de frutos do mar; conservando, no corpo social do lugar, a memória dessa comida, que sempre estará ali. Dos três restaurantes pesquisados, o Tia Palmira e o Cantinho da Tia Penha ainda permanecem em atividade em Barra de Guaratiba e mantêm redes sociais ativas. Com 50 e 44 anos de existência, respectivamente, estão resguardados pela segunda ou terceira geração familiar. Como disse Halbwachs (1990, p. 84), “à medida em que seus membros individuais, sobretudo os mais velhos desapareçam ou se isolem, ela (a memória coletiva), não cessa de se transformar, e o grupo, ele próprio, muda sem cessar”. Já em Pedra de Guaratiba, o restaurante Cândido's, que funcionou por quase 40 anos, atualmente, encontra-se permanentemente fechado.

Entretanto, o objetivo deste estudo foi encontrar, a partir do conteúdo das reportagens e das notícias redigidas sob a perspectiva dos jornalistas, contribuições que levassem a produzir visibilidade e preservar a memória da comida e do lugar. Bem como conhecer um pouco mais sobre a história desse patrimônio culinário carioca e as memórias à ele relacionadas como modo de fortalecer as práticas alimentares e os saberes enraizados nesta região.

Dito isso, as matérias jornalísticas do *O Globo* analisadas, decerto, parecem ter contribuído para conceder, em certa medida, essa visibilidade. Em algumas décadas, mais do que em outras, às vezes em escala regional, outras internacional, pelos inúmeros motivos já mencionados no texto, a proporção do destaque, dado aos restaurantes e às comidas, apresenta determinada variação. Quanto a memória, os textos registram a trajetória de uma culinária característica há muitas décadas, que sob diferentes contextos sociais, se constitui como um patrimônio local, que está intrínseco à existência de pessoas relevantes para a região e às características do seu meio ambiente e de sua cultura, tornando-se um relevante acervo para pesquisas, que devem ser utilizados para reconstrução e atualização da memória local no presente.

Contudo, buscar-se-á, em trabalhos futuros, dar continuidade ao presente estudo, utilizando novas fontes, não jornalísticas e jornalísticas, como também outras mídias, inclusive as digitais, com o objetivo de encontrar novas contribuições, que auxiliem na construção de minha tese, que trata da construção biográfica e cultural de Guaratiba-RJ, a partir dos diversos olhares e perspectivas sobre a sua comida.

Referências Bibliográficas

AMARAL, Renata M. **Gastronomia: prato do dia do jornalismo cultural**. Recife: Editora UFPE, 2013.

AMARAL, Renata Maria do. **Virada gastronômica: como a culinária dá lugar à gastronomia no jornalismo brasileiro**. Tese (Doutorado em Comunicação) – Programa de Pós-Graduação em Comunicação. Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2015.

AMARAL, Renata Maria do. O lugar do jornalismo na constituição do discurso e do campo da gastronomia no Brasil. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 1 n. 2, p. 42-55, dez. 2021.

BUENO, Maria Lúcia. Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. **Caderno C R H**, Salvador, v. 29, n. 78, p. 443-462, set./dez. 2016.

CAMARGO, Eduardo Scott Franco; SANTOS, Marcelo. (2015) Mudanças na crítica gastronômica paulistana: o jornalista, o blogueiro e o usuário das redes. In: **Jornalismo e contemporaneidade: um olhar crítico** (pp. 107-132). São Paulo: Plêiade.

COSTA BEBER, Ana Maria. MENASCHE, Renata. Turismo rural e alimentação, identidade e patrimônio: um olhar sobre os Campos de Cima da Serra em tempos de nostalgia. **Rev. de Economia Agrícola**, São Paulo, v. 58, n. 1, p. 87-99, jan./jun. 2011.

CUNHA, Bruno. A maré está para peixe. E camarão. **O Globo**. 31 de maio de 2014. Disponível em: <https://acervo.oglobo.globo.com>. Acesso em: 10 jul.2022.

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

DE SÁ VALE, Raíssa Cavaignac. **A Influência e o Poder da Gastronomia na Cultura Brasileira e Carioca**. Monografia (Revalidação/Graduação em Comunicação Social/Jornalismo) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2014.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico**. São Paulo: Editora Senac, 2009.

FERRO, Rafael. Dimensões conceituais da gastronomia. **Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade. São Paulo, v. 5, n. 2, jul. 2017.

GONÇALVES, José Reginaldo. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo. In: **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, 2004.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo, Revista dos Tribunais, 1990.

JACOBSON, Maria Luiza. Os franceses estão chegando_ Abaixo o ketchup! E viva o prazer de comer bem. **O Globo**. Rio de Janeiro, 14 de setembro de 1980. Disponível em: <https://acervo.oglobo.globo.com>. Acesso em: 10 jul. 2022.

- LE GOFF, Jacques. **História e memória**. Campinas: Ed. Unicamp, 1994.
- MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, 2004, p. 25-39.
- MADUELL, Itala. O jornal como lugar de memória: reflexões sobre a memória social na prática jornalística. **Revista Brasileira de História da Mídia (RBHM)**, v.4, n.1, 2015.
- MARQUES, Mario. À mesa, sabores dos frutos do mar. **O Globo**. 02 de junho de 1996. Disponível em: <https://acervo.oglobo.globo.com>. Acesso em: 10 jul.2022.
- MICELI, Carmine. Delicias vindas do mar. **O Globo**. 07 de junho de 1992. Disponível em: <https://acervo.oglobo.globo.com>. Acesso em: 10 jul.2022.
- MICHEL, Jerusa de Oliveira; MICHEL, Margareth de Oliveira. Jornalismo como memória – um estudo a partir do gênero reportagem “A Floresta das Parteiras”. **Anais do XXXVIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação**, Rio de Janeiro, 2015.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: editora SENAC São Paulo, 2008.
- MOREIRA, Fabiana Barbosa. **Os valores-notícia no jornalismo impresso: análise das características substantivas das notícias dos jornais Folha de São Paulo, Estado de São Paulo e O Globo**. 2006. 157f. Dissertação (Mestrado em Comunicação e Informação). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2006.
- MORGADO, Vânia Nunes. **A produção do espaço de Guaratiba, Rio de Janeiro (RJ), na passagem para o século XXI, e as repercussões na vida cotidiana de seus habitantes**. 2019. 292f. Tese (Doutorado em Geografia), Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, 2019.
- NORA, Pierre. Entre memória e história: a problemática dos lugares. **Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados em História e do Departamento de História da PUC-SP**, n. 10. São Paulo, 1993.
- O GLOBO. **Acervo digital**. Rio de Janeiro. Disponível em: <https://acervo.oglobo.globo.com/> Acesso: jul./set de 2022.

PALACIOS, Marcos. (2010). Convergência e Memória: Jornalismo, Contexto e História. **Matrizes**, USP, v. 4, p. 37-50, 2010.

POLLACK, Michael. Memória e identidade social. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro: Ed UFRJ, v. 5, n. 10, p. 200-212, 1992.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação. Os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis, Ed. UFSC, 2006.

POULAIN, Jean Pierre. Gastronomização das cozinhas locais. In: WOORTMANN, Ellen Fensterseifer; CAVIGNAC, Julie Antoinette (Orgs). **Ensaio sobre a antropologia da alimentação**, EDUFRN, Natal, 2016.

RIO DE JANEIRO. **Lei nº 5.017 de 06 de maio de 2009**. Dispõe sobre a implantação do polo gastronômico e cultural de Barra de Guaratiba e dá outras providências. Rio de Janeiro, 2009.

RIO DE JANEIRO. **Lei nº 5.084 de 22 de setembro de 2009**. Dispõe sobre a implantação do polo gastronômico e cultural de Pedra de Guaratiba e dá outras providências. Rio de Janeiro, 2009.

RIO DE JANEIRO. Projeto de **Lei nº 683 de 21 de dezembro de 2017**. Consolida a legislação municipal referente aos polos gastronômicos, culturais e comerciais no município do rio de janeiro e dá outras providencias.

ROSA, Gabriel. Tias de Guaratiba viram estudo de antropólogo da UFF. **O Globo**. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/rio/bairros/tias-de-guaratiba-viram-estudo-de-antropologo-da-uff-17605699>. Acesso em: 12 abr. 2022.

SILVA, Carlos Eduardo Lins da. **A decadência na circulação do jornal impresso**. Disponível em: <https://jornal.usp.br/radio-usp/a-decadencia-na-circulacao-do-jornal-impresso/>. Acesso em: 20 set. 2022.

STEFANUTTI, Paola; GREGORY, Valdir; KLAUCK, Samuel. Memórias gustativas: uma discussão de memória social e identidade. **Revista Memória em Rede**, Pelotas, v.10, n.18, jan./jul. 2018.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. A comida como linguagem. **Habitus**. Goiânia, v. 11, n.1, p. 5-17, jan./jun. 2013.