



Interin
ISSN: 1980-5276
interin@utp.br
Universidade Tuiuti do Paraná
Brasil

“Tem carioca no angu à baiana!”: uma análise do Angu do Gomes como prato intercultural

de **Figueredo Porto, Alessandra; da Silva Novaes, Aline**

“Tem carioca no angu à baiana!”: uma análise do Angu do Gomes como prato intercultural

Interin, vol. 24, núm. 2, 2019

Universidade Tuiuti do Paraná, Brasil

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=504459802005>

“Tem carioca no angu à baiana!”: uma análise do Angu do Gomes como prato intercultural

“There is a carioca in the angu à baiana!”: an analysis of Angu do Gomes as an intercultural dish

Alessandra de Figueredo Porto afp.fidelizar@uol.com.br

Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Brasil

Aline da Silva Novaes alinenovaes@gmail.com

Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Brasil

Interin, vol. 24, núm. 2, 2019

Universidade Tuiuti do Paraná, Brasil

Recepción: 10 Octubre 2018

Aprobación: 12 Noviembre 2018

Redalyc: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=504459802005>

Resumo: O Rio de Janeiro é visto, inegavelmente, como um mosaico intercultural, que resulta em um composto particular gerador de sentidos. Entre os elementos que marcam a identidade dessa cidade, este artigo se volta para o Angu do Gomes (um prato feito com guisado de farinha de milho e pequenos pedaços de variadas carnes). De acordo com concurso realizado pelo jornal O Globo, o prato, além de ser considerado uma das sete maravilhas da gastronomia fluminense, colabora para o desenvolvimento socioeconômico, cultural e turístico. Partindo dessa perspectiva, busca-se compreender como o Angu do Gomes contribui para a híbrida construção da gastronomia do Rio de Janeiro, reforçando a interação de diferentes culturas em uma cidade onde tudo se encontra. Nesse contexto, o tradicional prato atravessa gerações, bem como cria elos entre o Rio antigo e o contemporâneo.

Palavras-chave: Rio de Janeiro, Carioca, Angu do Gomes, Identidade, Consumo.

Abstract: Rio de Janeiro is undeniably seen as an intercultural mosaic, resulting in a particular sense-generating compound. Among the elements that mark the identity of the city, this paper turns to the Angu do Gomes (a dish made with cornflour stew and small pieces of offal meats). According to a contest conducted by the newspaper O Globo, the dish, besides being considered one of the seven wonders of Rio's gastronomy, collaborates for socioeconomic, cultural and tourist development. From this perspective, we seek to understand how Angu do Gomes contributes to the hybrid construction of gastronomy in Rio de Janeiro, reinforcing the interaction of different cultures in a city where everything is found. In this context, the traditional dish crosses generations as well as creates a bond between the ancient and the contemporary Rio.

Keywords: Rio de Janeiro, Carioca, Angu do Gomes, Identity, Consumption.

1 Introdução

O presente artigo pretende analisar alguns dos elementos identitários que envolvem a “carioquice”, com ênfase em um tradicional prato: o Angu do Gomes. De acordo com concurso realizado pelo jornal O Globo, a receita carioca foi considerada uma das “delícias que colaboram para o desenvolvimento socioeconômico, cultural e turístico, e que tem a marca registrada da culinária do Estado do Rio, da capital e do interior” (ARAÚJO, 2017).

O Rio de Janeiro é uma das metrópoles brasileiras responsável pela propagação de ideias e valores. Sendo assim, pode-se falar em um estilo próprio oriundo da cidade: a “carioquice”[1]. Gontijo (2007) menciona

que, desde o século XVIII (mesmo antes da transferência da capital colonial de Salvador para o Rio de Janeiro), o que era criado no Rio acabava se tornando a essência da “brasilidade”.

Entre o final do século XIX e o início do XX, o Rio Janeiro, já capital, passou pelo processo de modernização, inspirado em Paris, cujo objetivo era apagar as características coloniais. Nesse momento, houve, também, o desenvolvimento tecnológico, causador de uma mudança profunda na sociedade. O aparecimento do automóvel, o bonde elétrico, o surgimento do cinema e a luz elétrica aumentaram gradativamente a importância do Rio no contexto brasileiro e internacional. A metrópole passou a ditar comportamentos, impondo e alterando os modos de vida, como apontou Simmel em *A metrópole e a vida mental* (1987) ao analisar as mudanças na percepção e na relação dos homens na cidade moderna. Para o autor alemão, o homem, impossibilitado de reagir à intensificação dos estímulos nervosos, recorre à atitude blasé[2].

Todavia, o Rio de Janeiro foi deixando aos poucos de ser somente um “produtor e exportador da brasilidade”. A cidade passou a apresentar uma série de características próprias, “particulares, permitindo que falemos, então, de uma espécie de carioquidade” (GONTIJO, 2007, p. 42). Seja através do carnaval (que trouxe de volta às ruas a força dos blocos), dos grandes eventos (como o réveillon na orla de Copacabana), do samba, do funk e demais manifestações intimamente ligadas ao imaginário carioca, o Rio de Janeiro produz uma identidade formada por um rico mosaico, composto por diversos mundos culturais. Abreu (2000) cita que a infinita plasticidade do carioca é o que permite essa identidade se manter viva, plena de significados e aberta a novas situações, ressaltando que o carioca tem se mostrado receptivo às influências em toda a história do Rio de Janeiro.

Gontijo (2007) frisa que a “carioquidade” nunca foi devidamente evocada, conforme se observa a seguir:

Quanto ao Rio de Janeiro, no entanto, nunca se tentou fazer alusão à existência de uma suposta carioquidade. Ao contrário, ainda há uma espécie de ideologia (sutil) da carioquice permeando os escritos da maioria dos cientistas sociais e intelectuais brasileiros (de todos os tempos), que generaliza os traços cariocas para o resto do Brasil, transformando-os em traços culturais nacionais, formadores da própria identidade nacional brasileira (GONTIJO, 2007, p. 126).

Visando complementar o raciocínio em questão, Abreu (2000) aponta que o jeito carioca de ser e viver são elementos responsáveis pela construção da identidade nacional, já que o Rio de Janeiro, por diversas ocasiões, em sido representado como símbolo do Brasil. E é nesse contexto que o Angu do Gomes se transformou em um prato que compõe a múltipla identidade carioca e que foi considerado uma “das sete maravilhas da gastronomia fluminense” (ARAÚJO, 2017), cuja história será abordada no tópico a seguir.

2 Angu do Gomes: um breve histórico

De acordo com a ordem do vice-rei Marquês do Lavradio (1769-1779), o comércio de escravos foi transferido da Praça XV para a região do Valongo em 1774. Para Honorato (2008), tal fato contribuiu para a dinamização das atividades comerciais e portuárias da região e representou um marco no processo de especialização espacial da cidade. Até meados da década de 1770, os escravos desembarcavam na Praia do Peixe (atual Praça XV) e eram negociados na Rua Direita (hoje Rua 1º de Março), à vista de moradores e dos estrangeiros que chegavam para conhecer a colônia. Lessa (2005) aponta que, no século XVIII, o trapiche de escravos que ficava na Rua Direita foi transferido para o Valongo. Uma nova legislação, de 1774, estabelecia a transferência desse mercado para o Valongo. Os motivos apresentados para a mudança do local destinado ao comércio de escravos eram sanitários, pois visavam proteger os cidadãos das doenças trazidas pelos negros. Além disso, também buscavam resolver o seguinte problema: o comércio de escravos no coração do Rio de Janeiro maculava a sua imagem de cidade europeia. Nesse sentido, Priore (2016) coloca:

Num porto onde o tráfico de escravos era determinante, onde ficava tal mercado? O Valongo, nome que o sinistro local recebeu, localizava-se entre o outeiro da Saúde e o morro do Livramento. Erigido sob as ordens do marquês do Lavradio, quando se instalou no Rio, em 1769, consistia em armazéns alinhados, beirando a praia, cada um com sua porta aberta para receber a mercadoria humana vinda da África. (...) Cartazes do lado de fora anunciavam a chegada de 'negros bons, moços e fortes', vendidos por preços com abatimento (PRIORE, 2016, p. 221).

Dias e Amorim (2009) mencionam que a fusão entre os três povos (africanos, indígenas e portugueses) deu origem à receita do Angu do Gomes. Segundo Carvalho (2013), o nome angu deriva da palavra àgun, do idioma africano Fon, da África Ocidental, e refere-se a uma papa de inhame sem tempero. Priore (2016) relata que, como o milho foi o único cereal encontrado pelos europeus no Brasil, começou logo a ser produzido em forma de farinha (chamado de fubá de milho), sendo a base para o preparo do angu.

Depois de feita a farinha, o milho foi considerado no Diálogo das grandezas do Brasil um 'mantimento mui proveitoso para a sustentação dos escravos da Guiné e dos índios, porque se come assado e também em bolos, os quais são muito gostosos enquanto estão quentes'. Relegado à comida secundária pelos portugueses, era usado no preparo de mingaus como o acaçá, papa grossa e consistente, receita africana, além de conhecidos angus (PRIORE, 2016, p. 248).

Considerado um prato popular e democrático, o angu colaborou para a híbrida construção da identidade alimentar do Rio de Janeiro, reforçando que diferentes culturas interagem quando se trata de uma cidade "onde tudo se encontra: o mar, o sertão, os negros, os brancos, os índios, a Europa, a África, as culturas do porvir" (ABREU, 2000, p. 184). Perrotta (2015) menciona que, entre as décadas de 1820 e 1850, os estrangeiros representavam 32% da população do Rio de Janeiro. Cabe registrar que a família real portuguesa chegou ao Rio de Janeiro em março de 1808, permanecendo até 1821 na cidade. No dia 26 de abril de 1821, D. João

VI retornou para Portugal, deixando o seu filho D. Pedro I no cargo de príncipe regente do Brasil. Todavia, “treze anos após a chegada da família real e a um ano da independência do país, o Rio de Janeiro ainda é, em 1821, uma cidade bastante modesta” (ABREU, 2008, p. 37).

É interessante observar que, no ano de 1834, o angu já era vendido nas ruas pelas mulheres negras livres, agradando às pessoas de diferentes níveis sociais. O prato também era vendido em outros estabelecimentos comerciais, conforme se observa a seguir:

Outro ponto de venda eram as casas de Angu ou Zungú, instaladas no Centro do Rio. Os locais serviam de abrigo para cativos, africanos e crioulos, onde encontravam comida e companhia, além de servir como esconderijo da polícia. O angu foi o elo dessa população, proporcionando convívio, provisão e segurança. Os ex-escravos empreenderam uma indústria alimentar na cidade e deixaram um legado, que tornou-se símbolo da vida noturna carioca. Desde o século XIX a receita, que une três povos, foi incorporada ao hábito da cidade e se tornou como um bem cultural (DIAS; AMORIM, 2009, p. 13).

E foi justamente ao lado do Cais do Valongo que surgiu a primeira loja do Angu do Gomes, na década de 70, no Rio de Janeiro, conforme destacam as autoras:

Em 1977, o Angu do Gomes inaugurou seu restaurante, no número 41 do Largo de São Francisco da Prainha, situado na Praça Mauá, Zona Portuária do Rio. Prainha era o antigo nome da Praça Mauá, que já se chamou Praça 28 de Setembro. Depois da inauguração da Avenida Rio Branco, recebeu o nome que permanece até hoje. A região é um ponto histórico, onde funcionava o comércio de negros e circulavam trapiches e estaleiros, além de marcar os limites da zona urbanizada da cidade. A área compreendia o litoral da Baía de Guanabara, o cais do porto, a rua e a Igreja de São Francisco (DIAS; AMORIM, 2009, p. 31).

O referido restaurante viria a potencializar o projeto de expansão referente à fabricação do Angu do Gomes, pois implantaria um ritmo de cozinha industrial ao processo. A partir de então, a empresa ampliou o seu esquema de distribuição, aumentando o número de carrocinhas que também vendiam o produto pelas ruas da cidade – assunto a ser abordado posteriormente.

Todavia, é importante frisar que o Angu do Gomes começou a ser vendido pela primeira vez no Rio de Janeiro em 1955, graças a um português que deu o seu nome à receita: Manoel Gomes. Ou seja: a receita possui um “pai” de origem lusitana.

Manoel Gomes da Silva desembarcou no Rio de Janeiro com a família, em 1955. Era a época de JK e seus 50 anos em 5. Como bom mineiro, o presidente Juscelino era fã de Chico Angu (frango com quiabo e mingau de milho) e aprovou a iguaria popular no Rio, durante seu governo. No ano em que a escola de samba Império Serrano foi a campeã do Carnaval carioca e Carmem Miranda morreu, Gomes deu continuidade à atividade de venda de angu na rua. Para driblar o desemprego, começou a fornecer para restaurantes. Ainda em 1955, numa barraquinha instalada na Praça XV, Manoel instituiu a receita oficial da noite carioca com assinatura própria. Angu, no Rio de Janeiro, é do Gomes (DIAS; AMORIM, 2009, p. 15).

O prato de angu com ensopado de miúdos bovinos era vendido a preços populares nas barraquinhas sempre cercadas por uma multidão; dava

sustância ao peão de obras, aplacava a fome do taxista e também forrava o estômago dos boêmios. Ou seja: o alimento substancioso era o mata-fome preferido para revigorar as forças depois de uma noite de boemia ou de uma jornada árdua de trabalho.

Manoel Gomes faleceu em 1965, e o seu filho João Gomes assumiu a gestão do negócio. Porém, João precisava de alguém que cuidasse da parte administrativa da empresa, uma vez que gostava mesmo era de cozinhar. Sendo assim, ele se associou ao português Basílio Augusto Pinto Moreira, que passaria a cuidar da administração geral e da parte financeira. E, mesmo após a morte de Manoel Gomes, o negócio prosperou. Mas as pessoas continuavam a perguntar por Manoel após João e Basílio assumirem o negócio, conforme depoimento de Rigo Duarte, publicado no blog Rolé Carioca: "Quando João e Basílio começaram a vender o angu, as pessoas perguntavam 'Cadê o Gomes?' Então, como forma de homenagem e para lembrar que a receita era do português, criaram o logotipo do Angu do Gomes" (DUARTE, 2016).

Retomando a análise do seu primeiro estabelecimento comercial no Rio de Janeiro, o Angu do Gomes vivia uma realidade próspera no ano de 1977, quando iniciou as atividades no Largo de São Francisco da Prainha. Passara a ter cerca de 300 funcionários e 40 carrocinhas espalhadas pela cidade, servindo uma média de mil refeições diárias. O restaurante funcionava como ponto de encontro, e também como uma espécie de centro de abastecimento das barraquinhas que comercializavam o angu pela cidade. Em entrevista cedida a uma das autoras do presente artigo[3], Rigo Duarte relatou que Basílio e João tinham em mente duas regras na hora de montar as barraquinhas de angu pelas ruas do Rio de Janeiro. São elas: que estivessem próximas de algum orelhão telefônico (pois caso faltasse algum dos ingredientes do angu, o responsável pela barraquinha teria como entrar em contato com Basílio e João); e que as barraquinhas de angu estivessem longe dos restaurantes, em respeito aos mesmos (visando a evitar possíveis atritos). Os locais preferidos por Basílio e João para instalação das barraquinhas eram as praças do Rio de Janeiro. Entre as barraquinhas e o restaurante do Largo de São Francisco da Prainha, a venda de angu foi crescendo gradativamente.

Segundo Spang (2003), a palavra restaurante é oriunda de restaurateur, que diz respeito aos caldos restaurativos que eram servidos nos espaços urbanos de mesmo nome na capital francesa. Ainda de acordo com a autora, posteriormente o restaurante ganhou um novo significado referente às expressões e ações individuais, proporcionando uma nova lógica de sociabilidade e convivência para a população parisiense. Partindo de tal perspectiva, o restaurante de João Gomes e Basílio Moreira (que abaixo é curiosamente tratado como "restaurateur do ano") foi apontado como referência na década de 70.

Em tempos de gastronomia, Basílio poderia ter sido eleito o restaurateur do ano por guias e revistas especializadas. O restaurante Angu do Gomes, além de servir como base para abastecer as barraquinhas, funcionava como um robusto estabelecimento com capacidade para 300 pessoas, serviço de uisqueria, além de inaugurar um buffet para coquetéis, casamentos, batizados e aniversários. E ainda entregas para viagem em embalagens térmicas (DIAS; AMORIM, 2009, p. 34).

Até o final da década de 70, o restaurante do Largo de São Francisco da Prainha funcionou a pleno vapor. O Angu do Gomes passou, inclusive, a fazer parte do cancionero popular carioca. A letra do samba “Espere, oh nega!”, composta pelo falecido cantor e compositor João Nogueira, mencionava em um dos trechos:

Porém, por enquanto, quando sentir fome
Um angu do Gomes, já dá prá enganar
A digestão é caminhando à beira mar

Todavia, devido à chegada de uma crise econômica nos anos 80, as coisas se complicaram para os fundadores do Angu do Gomes. Outro fator que fez com que as dificuldades aumentassem foi a proliferação dos restaurantes de comida por quilo. Tais estabelecimentos se espalharam pelo país, representando uma adaptação do estilo fast food à cultura nacional, bem como acrescentando um aspecto novo à rapidez e estandardização da alimentação (HECK, 2004).

Diante de tal cenário, Basílio Moreira cedeu o uso da marca Angu do Gomes em 1988 e se afastou do negócio. João Gomes permaneceu na empresa, embora a mesma tenha passado a ser administrada por três novos gestores. A partir de então, o Angu do Gomes começou a entrar em decadência. Dias e Amorim (2009) comentam, com linguagem metafórica, que “o angu encaroçou”. Em 1995, cheia de dívidas, a empresa faliu.

3 Angu carioca batizado de baiano retorna à cidade: correlações com a identidade do Rio

Apesar de ter sido “batizada” como angu à baiana, a receita composta por mingau de fubá de milho misturado com miúdos de boi é apontada como algo que existe apenas no Rio de Janeiro. Priore (2016) ressalta que, desde o século XIX, as negras vendiam pelas cidades: angu, mingau de carimã ou milho, milho cozido em grãos servidos no caldo, mungunzá e outras iguarias vindas da Bahia. O artista francês Debret (1980) retratou as negras cozinheiras que vendiam angu pelas ruas do Rio de Janeiro na obra *Viagem Pitoresca pela História do Brasil* (datada de 1834), conforme se observa a seguir (figura 1).



Fig. 1 – Aquarela de Jean-Baptiste Debret

Fonte: Seravalle na África do Sul[4].

O nome “angu à baiana” se deve ao fato de o português Manoel Gomes ter visto uma baiana vendendo angu em duas latas quando criou o prato. Uma das latas continha a farinha de milho; e a outra, pedaços de carne de porco. Todavia, Manoel resolveu modificar a receita, e adotou o ensopado de miúdos de boi, exatamente como o prato é servido em Portugal. De acordo com a matéria publicada pelo jornal Folha de São Paulo, “o angu à baiana é uma iguaria que só existe no Rio de Janeiro” (COSTA E SILVA, 2013). Dias e Amorim (2009) relatam que, segundo o Pequeno Dicionário de Gastronomia, o Angu do Gomes foi classificado como: “Prato popular e típico da paisagem carioca, geralmente vendido nas ruas, em carrinhos próprios. É uma papa de farinha de milho servida com carne ensopada com miúdos”.

Embora a França seja considerada o berço da gastronomia, Franco (2001) cita que:

A Grécia clássica teve um número considerável de escritores que se dedicaram à gastronomia. Arkhestratus, nascido na Sicília e contemporâneo de Aristóteles (384-322 a.C.), foi dos mais notáveis. Escreveu Hedypatheia, tratado dos prazeres. Seu trabalho foi também denominado gastronomia, vocábulo composto por gasteur (ventre, estômago) nomo (lei) e do sufixo-ia, que forma o substantivo. Assim, gastronomia significa, etimologicamente, estudo ou observância das leis do estômago (FRANCO, 2001, p. 35).

Ainda segundo o autor (2001), já havia em Atenas no século IV a.C. vários livros de cozinha. Nesse contexto, existem ligações entre a cozinha, o ato de comer e os âmbitos social, psicológico e cultural. Partindo de uma perspectiva contemporânea, Garcia (1999) aponta a ligação da gastronomia com a identidade regional como um aspecto de extrema relevância nas culturas urbanas. DaMatta (1987) afirma que a comida tem

o papel de destacar identidades e, conforme o contexto das refeições, elas podem ser nacionais, regionais, locais, familiares ou pessoais. O Angu do Gomes evoca o Rio de outrora, ao mesmo tempo em que demonstra a permanência da correlação entre o ontem e o hoje.

A cozinha é um lugar de permanente transformação. É um microcosmo da sociedade. E a trajetória do Angu do Gomes fornece pistas para mapear a formação de uma identidade alimentar. Hoje está associada ao imaginário de um grupo de pessoas, que se sentem orgulhosas ou privilegiadas por fazerem parte desse Rio Antigo. A lembrança do mingau de milho abriga um receituário de histórias pessoais, misturadas à própria história da cidade (DIAS; AMORIM, 2009, p. 20).

O futebol dominical no Maracanã, as rodas de samba regadas à feijoada e caipirinha, as idas à praia para o mergulho no mar representariam mecanismos identitários da cidade do Rio de Janeiro. E pode-se inserir no rol de elementos o Angu do Gomes. Tais itens também costumam suscitar as possíveis representações sociais do Rio de Janeiro no Brasil (e até mesmo no mundo), que devem ser entendidas como conceitos que implicam tradições, transmissões e significações ao cotidiano urbano. Nenhum dos elementos citados possuiria uma lógica caso o carioca não fosse capaz de criar um composto particular gerador de sentidos. Diante de tal perspectiva, Abreu (2000) aponta que:

O carioca é um ser que vem sendo inventado de formas variadas há quase cinco séculos. 'Ser carioca' é, portanto, uma fórmula que admite uma pluralidade de significados que variam com fatores como tempo, lugar e também de acordo com a posição, a trajetória e os objetivos daqueles que acionam essa categoria (ABREU, 2000, p. 168).

Gontijo (2007) menciona que o conjunto dos elementos identitários e de suas respectivas práticas estrutura e também é estruturado por uma série de princípios e valores que guiam e orientam as práticas sociais cariocas, produzindo e reproduzindo o jeito de ser carioca, uma identidade carioca global. Portanto, o que faz do cidadão um carioca é a maneira com que tais elementos são materializados, experimentados e tangibilizados em seu cotidiano – aliados ao modo de se relacionar com a cidade, com os seus respectivos estilos de vida e com o outro.

Para McCracken (2003), os estilos de vida podem ser entendidos partindo da utilização das teorias estruturais do significado, já que as coisas andam juntas por causa de sua consistência cultural interna. Partindo de tal reflexão, “os produtos trafegam em complementos porque a cultura lhes confere as mesmas propriedades simbólicas. Essas teorias da cultura podem ser usadas para entender o caráter inter-relacionado do estilo de vida” (McCRACKEN, 2003, p. 156). Desse modo, o que faz o carioca ser o que é parte também da sua capacidade de se relacionar com o outro – seja na praia, no “Maraca” ou nos diversos logradouros que compõem a cidade do Rio de Janeiro. Para complementar, vale ressaltar que o carioca se relaciona e ocupa a cidade de um modo não programático, mas se ajustando aos espaços e aos diversos grupos culturais que nele os resignificam, como apontam Herschmann e Fernandes (2011).

O Angu do Gomes é um prato que surgiu em uma cidade onde a Europa e a África formaram um amálgama. Ou seja: é uma receita

cujos ingredientes misturam culturas. Nessa perspectiva, o conceito de interculturalidade significa um conjunto de propostas de convivência democrática entre diferentes culturas, buscando integrá-las sem anular sua diversidade, fomentando assim o potencial criativo e vital resultante das relações entre diferentes agentes e seus respectivos contextos (VASCONCELOS). Para Canclini (2007), a interculturalidade remete ao entrelaçamento, àquilo que se sucede quando os grupos entram em relações e trocas. Tendo como base o mingau de fubá de milho aliado a um farto ensopado de miúdos bovinos, o Angu do Gomes mistura África e Portugal. Baudoui (2016) frisa que a interculturalidade apresenta um nível alto de integração, de algum modo um processo sobre o qual a diversidade cultural age como um espaço de negociação das culturas umas em relação às outras – e que abre o caminho para um aprofundamento das trocas.

O famoso angu que atravessa décadas é um “prato democrático que edificou uma memória, um patrimônio que está bem vivo na lembrança do carioca” (DIAS; AMORIM, 2009, p. 22). Prova disso, é a reabertura do restaurante Angu do Gomes por Rigo Duarte (neto de Basílio Moreira) em dezembro de 2008 – assunto a ser tratado no próximo tópico.

4 Angu do Gomes chega ao século XXI

Conforme exposto no tópico dois, o primeiro restaurante do Angu do Gomes fechou as portas na década de 90. João Gomes veio a falecer no ano de 2008. Mas, mesmo após a perda do antigo sócio, Basílio Moreira retomou o negócio. Rigo Duarte – com o apoio do seu avô Basílio – voltou a comercializar a iguaria no ano de 2008, juntamente com o sócio Marcelo Klang.

Inicialmente, o prato começou a ser vendido em carrocinhas. Rigo acabou declinando da ideia, já que a fabricação do angu exige procedimentos higiênicos (e atualmente passa por rigorosa fiscalização sanitária). Desse modo, o neto de Basílio e o sócio decidiram reabrir o restaurante no final de 2008. Em entrevista publicada pelo blog Rolé Carioca, Rigo mencionou detalhadamente porque desistiu das carrocinhas: “O processo de produção do angu precisa de muita água, não é simples fazer na rua. E num restaurante poderia servir outras receitas e petiscos, fazer um bar bem boêmio” (DUARTE, 2016).

Abreu (2000) aponta que a metáfora do caldeirão é interessante para pensar o Rio de Janeiro, pois se trata de uma cidade onde as chamadas “altas culturas” convivem com pequenas tradições, culturas populares. Rigo Duarte tem 36 anos, é formado em Gastronomia pela Universidade Estácio de Sá e ressalta que possui como objetivo investir nos pratos e tradições da cidade.

O jovem chef diz que pretende investir nas tradições culinárias que marcaram o Rio de Janeiro. Em dezembro de 2008, Rigo e o avô retomaram o restaurante Angu do Gomes em parceria com Marcelo Klang, amigo da família. O endereço não poderia ser outro: Largo de São Francisco da Prainha. Só o número mudou, agora

é um sobrado no número 17, novo reduto de samba e angu (DIAS; AMORIM, 2009, p. 44).

Mas o movimento no restaurante foi maior do que o previsto, e o sobrado do Largo de São Francisco da Prainha acabou ficando pequeno. Sendo assim, o restaurante mudou de endereço novamente no ano de 2012 – embora permaneça no tradicional Largo. No início de 2018, o Angu do Gomes inaugurou uma segunda loja no bairro de Botafogo. Além disso, também possui um quiosque na Rua da Alfândega (no centro do Rio de Janeiro).

Em entrevista cedida por Rigo Duarte a uma das autoras do presente artigo (2017), o chef mencionou que o restaurante do Largo de São Francisco da Prainha vende em média 1.500 pratos de angu tradicional (com miúdos de boi) por mês. Para tal, são necessários 200 sacos de fubá de milho (cerca de 100 kg) e 250 kg de miúdos bovinos por mês. O restaurante também oferece os petiscos tradicionais, como batata frita e pasteis. Mas o Angu do Gomes permanece como principal atração do cardápio. Inclusive, ganhou outros sabores, além do tradicional, conforme figura 2.



Fig. 2 – Fotografia do Angu do Gomes tradicional (com miúdos bovinos)

Fonte: Angu do Gomes[5].

Na mesma entrevista, Rigo Duarte explicou que o motivo para a diversidade de sabores de angu se deve ao fato de muitas pessoas não gostarem de miúdos bovinos.

Eu fiz uma pesquisa antes de abrir o restaurante, e perguntei: ‘Você gosta de bofe? De coração de boi?’ E a rejeição era muito grande. (...) E o angu tradicional é feito com carnes de 2ª. (...) Então criamos outros angus: carne moída, que tem um gosto mais leve; calabresa... Aí depois a gente começou a pensar também no público vegano, que é o vegetariano. E também criamos o de frutos de mar, que é um sucesso! É lógico que o Angu do Gomes é o que vende mais. (...) O Angu do Gomes é o carro chefe. E até quem não gosta de miúdo come e gosta, porque a mistura de sabores fica encorpada, dá um sabor único (DUARTE, 2017).

Com a revitalização da zona portuária do Rio de Janeiro para a realização dos Jogos Olímpicos Rio 2016 (inclusive com a inauguração do Boulevard Olímpico), a região do Largo de São Francisco da Prainha passou a ser visitada com mais frequência. Cabe registrar que, em 2016, o Boulevard foi o ponto de encontro de todas as tribos durante os Jogos Olímpicos. Diante desse cenário, Freitas et al. (2016) mencionam

a potencialidade dos megaeventos como algo que evoca a erupção emocional. O sentimento "de fazer parte" eclode, e tribos se formam. Nessa linha, Maffesoli (2010) cita que:

Cada um desses fenômenos é causa e efeito do sentimento de fazer parte: emoções sociais, intensificação da camaradagem ou da amizade. Mas esse sentimento significa, em profundidade, que o outro faz parte do grupo porque, juntos, fazemos parte de um território. (...) Território simbólico: fazer parte comum sexual, musical, esportiva, religiosa. É a isso que se pode chamar de tribos naturais (MAFFESOLI, 2010, p. 90).

Ainda segundo o autor, existe uma volta da afetividade na vida social, colocando em comum seus sentimentos e celebrando essa comunalização em refeições e festas, o que resultaria em "um modo de dizer o prazer de estar-junto" (MAFFESOLI, 2010, p. 74). O chef Rigo Duarte também declarou na entrevista que o Angu do Gomes para ele significa "família", e que ele e o seu avô Basílio permanecem unidos em torno do prato.

Família! É como defino o Angu do Gomes. O meu avô ainda está vivo, e quando eu reabri o Angu do Gomes eu sei que ele ganhou alguns anos de vida com isso. Ele me liga duas vezes por dia para saber como é que estão as coisas. A gente chama ele de "gerente" aqui. (...) A receita é algo que ele conseguiu criar, e fazer com que virasse um sucesso. É tão difícil você conseguir... Mesmo antes da época da internet, fazer uma coisa que é tão lembrada até hoje. A gente tem uma coisa de família muito forte com isso. Eu sei que meu avô vai estar sempre comigo, o pai do meu avô, meus tios e todas as pessoas que ajudaram o Angu do Gomes a ser o que é hoje (DUARTE, 2017).

É interessante notar como um prato atravessou e, ao que tudo indica, atravessará gerações. A questão afetiva, como bem relatou Rigo Duarte, embora relevante, é extrapolada pela questão identitária, que estabelece o vínculo do sujeito com a própria cidade. Ao consumir o prato, nosso objeto de estudo, a relação do sujeito com cidade se intensifica. Assim, assume seu lugar na tradição do Rio de Janeiro, bem como imprime sentido e compõe o imaginário da cidade.

5 Considerações finais

À guisa de conclusão, o Angu do Gomes é um elemento que faz parte da gastronomia carioca, reforçando e unindo os aspectos identitários do Rio Antigo – e, ao mesmo tempo, contemporâneo. Agamben (2009) aponta que o contemporâneo é aquele que, dividindo e interpelando o tempo, está à altura de transformá-lo e de colocá-lo em relação com os outros tempos. Nesse contexto, a continuidade é justamente quando a ética e a estética do fundador são reinterpretadas e renovadas, e "essa gestão da identidade permite enriquecer e regenerar a marca, para que possa atravessar as épocas" (LIPOVETSKY, 2005, p. 167).

O Angu do Gomes compõe o imaginário sobre o Rio de Janeiro, implicando tradições, transmissões e significações à dinâmica da cidade, além de produzir subjetividades para a cidade. Para Legros et al. (2007), o imaginário espacial nasce em virtude das variações perceptíveis e sensíveis que uma experiência concreta e irredutível, mas bastante geral, inscreve

na nossa prática cotidiana. Desse modo, “uma geografia sentimental das ruas e das edificações, dos parques, dos cafés, de um quarteirão vem, então, se sobrepor àquela dos usos calculados e das obrigações” (LEGROS et al., 2007, p. 88).

Mesmo em um cenário saturado de problemas sociais potencializados por um Governo do Estado falido (e com a gestão de um prefeito que costuma agir de modo alheio às várias manifestações culturais da cidade), a beleza natural e a variedade cultural fazem do Rio de Janeiro uma cidade cuja concepção do espaço urbano remete à ideia de movimento, aliada à contemporaneidade e à tradição. Lipovetsky (2005) menciona que a identidade é a permanência sob as mudanças, as rupturas, a inovação, tornando a descontinuidade permanente. Desse modo, compreender como o Angu do Gomes pode ser saboreado com seus pratos de fubá e de ensopado fumegantes em um “Rio 40 graus” leva ao entendimento das interações socioculturais-ambientais que constituem a cidade, cujo dinamismo enuncia diversos modos de usos e práticas.

Referências

- ABREU, Maurício de Almeida. A evolução urbana no Rio de Janeiro. Rio de Janeiro: IPP, 2008.
- ABREU, Regina Maria do Rego Monteiro de. A capital contaminada – a construção da identidade nacional pela negação do espírito carioca. In: LOPES, Antônio Herculano (Org.). Entre a Europa e a África: a invenção do carioca. Rio de Janeiro: Fundação Casa de Rui Barbosa/Topbooks, 2000.
- AGAMBEN, Giorgio. O que é o contemporâneo? e outros ensaios. Chapecó: Argos, 2009.
- ARAÚJO, Paulo Roberto. As sete maravilhas da gastronomia fluminense. O Globo, Rio de Janeiro, 2017. Disponível em: . Acesso em: 15 jul. 2017.
- BAUDOUÏ, Remi. L’interculturalité urbaine. In: SUTER, Patrick et al. Regard sur l’interculturalité: un parcours interdisciplinaire. Métis Presses, series: Voltiges, 2016.
- CANCLINI, Néstor García. Diferentes, desiguais e desconectados: mapas da interculturalidade. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2007.
- CARVALHO, Maria Augusta. Comeres de África Falados em Português (recurso eletrônico). Lisboa: Casa das Letras, 2013.
- COSTA E SILVA, Alvaro. Tom Jobim reforça a estatutária carioca. Folha de S. Paulo, São Paulo, 11 maio 2013. Disponível em: . Acesso em: 15 jul. 2017.
- DAMATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. O Correio, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22, jul. 1987.
- DEBRET, Jean-Baptiste. Viagem Pitoresca e Histórica do Brasil. Rio de Janeiro: Tecnoprint, 1980.
- DIAS, Juliana; AMORIM, Carolina. Angu do Gomes: breve relato do prato oficial da noite carioca (recurso eletrônico). Rio de Janeiro: Malagueta Comunicação, 2009.

- DUARTE, Rigo. Neto de empreendedor defende a tradição do angu no Largo da Prainha. Rolé Carioca, Rio de Janeiro. 19 set. 2016. Disponível em: . Acesso em: 15 jul. 2017.
- FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. São Paulo: Editora Senac, 2001.
- FREITAS, Ricardo F.; LINS, Flávio; SANTOS, Maria Helena Carmo dos. Megaevento: uma lógica de transformação social. In: FREITAS, Ricardo F.; LINS, Flávio; SANTOS, Maria Helena Carmo dos (Orgs.). Megaeventos, comunicação e cidade. Curitiba: CRV, 2016.
- GARCIA, Rosa Wanda Diez. A Comida, a Dieta, o Gosto: mudanças na cultura alimentar urbana. 1999. 305 f. Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, SP, 1999. Disponível em: . Acesso em: 25 jul. 2017.
- GONTIJO, Fabiano de Souza. Carioquice ou Carioquidade? Ensaio etnográfico das imagens identitárias cariocas. In: GOLDENBERG, Mirian (Org.). Nu & Vestido: dez antropólogos revelam a cultura do corpo carioca. Rio de Janeiro: Record, 2007.
- HECK, Marina de Camargo. Comer como atividade de lazer. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n. 33, jan.-jun., 2004, p. 136-146. Disponível em: . Acesso em: 15 jul. 2017.
- Herschmann, Micael; FERNANDES, Cíntia Sanmartin. Territorialidades sônicas e re-significação de espaços do Rio de Janeiro. Revista Logos, n. 35, v. 18, n. 2, 2º sem. 2011. ISSN: 0104-9933. Disponível em: Acesso em: 15 jul. 2017.
- HONORATO, Cláudio de Paula. Valongo: o mercado de escravos do Rio de Janeiro. Dissertação de Mestrado em História – Universidade Federal Fluminense (UFF), Niterói/RJ, 2008. Disponível em: . Acesso em: 15 jul. 2017.
- LEGROS, Patrick et al. Sociologia do imaginário. Tradução Eduardo Portanova Barros. Porto Alegre: Sulina, 2007.
- LESSA, Carlos. O Rio de Janeiro de todos os brasis. Rio de Janeiro: Record, 2005.
- LIPOVETSKY, Gilles. A era do vazio: ensaios sobre o individualismo contemporâneo. Barueri, SP: Manole, 2005.
- MAFFESOLI, Michel. Saturação. São Paulo: Iluminuras, 2010.
- McCRACKEN, Grant. Cultura e Consumo. Rio de Janeiro: Mauad, 2003.
- PERROTTA, Isabella. Promenades do Rio: a turistificação da cidade pelos guias de viagem de 1873 a 1939. Rio de Janeiro: Rio450/Hybris Design, 2015.
- PRIORE, Mary Del. Histórias da gente brasileira: volume 1 – colônia. São Paulo: LeYa, 2016.
- SIMMEL, Georg. A metrópole e a vida mental. In: VELHO, Otávio. O fenômeno urbano. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara, 1987.
- SPANG, Rebecca L. A invenção do restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica. Rio de Janeiro: Record, 2003.
- VASCONCELOS, Luciana Machado de. Mais definições em trânsito. Centro de Estudos Multidisciplinares em Cultura, Salvador, s.d. Disponível em: . Acesso em: 14 jul. 2017.

Notas

- [1] A palavra “carioquice” foi dicionarizada, e segundo o Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa, possui os seguintes significados: 1) Ação ou dito próprio de carioca; cariocada; carioquismo. 2) Caráter ou qualidade peculiar do que é ou de quem é carioca. 3) Predisposição favorável às coisas cariocas.
- [2] Ver a esse respeito em SIMMEL, Georg. A metrópole e a vida mental. In: VELHO, Otávio. O fenômeno urbano. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara, 1987.
- [3] Entrevista concedida por Rigo Duarte a uma das autoras do presente artigo, realizada nas dependências do restaurante Angu do Gomes no dia 26 de julho de 2017. Rigo é neto de Basílio Moreira, um dos fundadores do Angu do Gomes. É um dos sócios do atual restaurante que serve o angu, inaugurado no ano de 2008.
- [4] Disponível em: . Acesso em: 26 ago. 2017.
- [5] Disponível em: . Acesso em: 26 ago. 2018.